



Leggere online

Ticino, 20 settembre 2018

## Rarità di montagna all'asta

Formaggi ad edizione limitata e forme introvabili: Lugano Città del Gusto presenta alcuni rari formaggi ticinesi da aggiudicarsi con un'alzata di mano.



E' il prodotto dell'anno 2018 secondo la Settimana svizzera del Gusto. Stiamo parlando del formaggio, tra gli alimenti più amati a tutte le latitudini. Lugano Città del Gusto ha deciso di dedicare ampio spazio a questo tema, per permettere ai suoi visitatori di degustare le molteplici varietà di prodotti ticinesi, oltre a poter partecipare a laboratori che racconteranno le modalità di degustazione e i vari stili e abbinamenti.

A partire da domani, il calendario della manifestazione vedrà protagonisti proprio i gioielli caseari di casa nostra.

Giovedì 20 settembre, al Palazzo dei Congressi il laboratorio "Formaggio, gusto e qualità" vi permetterà di scoprire tutti i segreti delle proprietà nutritive e benefiche di questo prodotto, grazie alla degustazione guidata dall'esperto Eugenio Micheli.

Si prosegue venerdì 21 nella stessa sede, quando alle 19.00 si terrà un'asta del formaggio per aggiudicarsi introvabili esemplari stagionati. Ad esempio, la prima forma in assoluto di raclette del Gottardo, il rarissimo Alpe Lago 36 mesi, la Mascara Afumicata prodotta a 2000 metri con latte di capre nutrite di sola erba o il Gottardo Grotta Platinum Edition, stagionato 10 mesi, in serie limitata.

Gran finale sabato 22 con il Concorso "Il formaggio di Lugano Città del Gusto" che decreterà il miglior prodotto caseario ticinese: alle 16,00 al Palazzo dei Congressi, Renato Bontognali vi guiderà con un laboratorio del gusto, alla scoperta della selezione finalista. A seguire, alle 17.30, si terrà la premiazione del formaggio numero uno



assoluto, dopo l'ultimo voto della giura in sala.

Per riservazioni agli eventi e programma completo: [www.luganocittadelgusto.ch](http://www.luganocittadelgusto.ch)

lugano citta-del-gusto formaggio