



La capra protagonista al Mulino di Pregassona nella serata inaugurale.

Gastronomia ed eventi all'insegna del «Buono, pulito e giusto» **Slow Food alla Settimana del Gusto**

«Buono, pulito e giusto» è il motto di Slow Food per un cibo di gusto, prodotto in condizioni rispettose dell'ambiente e dei produttori. Ed è proprio questo l'approccio che contraddistingue gli appuntamenti proposti nell'ambito della Settimana del Gusto, in programma dal 13 al 22 settembre a Lugano.

Sarà un'iniziativa di Slow Food a dare il via alla rassegna: mercoledì 12 settembre al Grotto al Mulino di Pregassona sarà protagonista la capra, preparata in diversi modi dallo chef Luca Brughelli. Il giorno seguente ci si sposterà nella natura, per conoscere e apprezzare i meli della Capriasca. Al Lux di Massagno, proiezione di due film dedicati al cibo, con il corollario di uno sfizioso aperitivo; da segnalare anche la possibilità di seguire, nei pomeriggi del fine settimana, un percorso al buio, in cui i sensi saranno sollecitati a riconoscere diversi alimenti. Un'altra idea originale è

quella di offrire ai visitatori del padiglione Conza polpette ottenute con il cibo non utilizzato nei vari incontri della Settimana del Gusto.

Domenica 16 settembre al Museo della pesca di Caslano ci si potrà immergere nel mondo dei pesci di lago, attingendo notizie e curiosità dalla tradizione popolare e gustando delicate e insospettate pietanze. Non potevano mancare i laboratori del gusto curati da Meret Bissegger, a cui si aggiungerà sul finire della settimana un laboratorio dedicato all'olio d'oliva. Una conferenza di Nicola Perullo nell'aula magna del liceo di Lugano, martedì, permetterà di conoscere gli indirizzi e gli insegnamenti di Slow Food. Citiamo infine l'invitante filo conduttore, dato dalla possibilità di cenare per tutta la durata della settimana a Villa Selva a Massagno con prodotti dei Presidi e dell'Arca del gusto di Slow Food. Info e programma su www.slowfood.ch.