



Laboratori, cene e concorsi con la Città del Gusto Lugano da leccarsi i baffi

Entra nel vivo la kermesse Lugano Città del Gusto. Piatto forte della manifestazione sarà la polpetta, proposta in tantissime versioni nei ristoranti del Luganese che hanno aderito alla rassegna «Polpet-ti amo!». Dalle ricette etniche a quelle vegetariane, da quelle della nonna fino alle polpette più fantasiose, alcune saranno presentate, giorno per giorno, al padiglione Conza, dove è allestita una grande sala da pranzo. Al Palazzo dei congressi protagonisti sono i prodotti agroalimentari ticinesi: ecco alcuni appuntamenti.

Venerdì 14 settembre incontro «Balsamico senza frontiere», durante il quale diverse annate di aceto balsamico prodotto in Ticino verranno abbinare a cibi locali (laboratorio replicato mercoledì 19).

Sabato 15 «Dal grano al pane»: Giuseppe Piffaretti guiderà gli interessati alla scoperta dei segreti della panificazione, con degustazione comparata di diversi prodotti. Domenica 16 sarà la volta di «Distillati e amari ad alta quota», appuntamento insieme ai produttori del Gin Bisbino e dell'Amaro Generoso (replica il 19).

Lunedì 17 spazio ai vini con Simone Ragusa, miglior sommelier svizzero del 2014, martedì 18 agli abbinamenti tra patate di montagna e formaggi freschi (con Meret Bissegger, Mauro Giudici Della Ganna e Renato Bontognali) e giovedì 20 a quelli tra mele della Capriasca, pere della Valle

di Blenio e formaggi erborinati. Da segnalare anche l'evento di domenica 16 settembre: uno dei migliori cuochi del mondo e della storia gastronomica del nostro Paese, Franck Giovannini, sarà al ristorante Seven. Lo chef tre stelle Michelin dell'Hôtel de Ville a Crissier, nominato dalla Guida Gault&Millau cuoco dell'anno 2018, sarà affiancato da colleghi del Bocuse d'Or, il più prestigioso concorso di cucina per cuochi. Tra questi, Dario Ranza (Villa Principe Leopoldo, Lugano) e Teo Chiaravallotti (Villa Sassa, Lugano). Altra chicca è, lunedì 17, la cena a base di pesce curata da Andrea Levratto (Porto Pojana Ristorante Terminus di Riva San Vitale) in vetta al San Salvatore. Citiamo infine che, sabato 15 al Palazzo dei congressi, Simonmattia Riva (nel 2015 miglior sommelier della birra al mondo) sarà uno dei giurati del concorso che decreterà la miglior birra ticinese e terrà pure un laboratorio con degustazione.

Dettagli su www.luganocittadelgusto.ch.



Lo chef stellato Franck Giovannini sarà protagonista al ristorante Seven.