



L' Università' della Svizzera Italiana (USI) sostiene Lugano Città del Gusto



Lugano è stata dichiarata Città svizzera del Gusto 2018: la manifestazione, la più importante in questo ambito a livello nazionale, punta a utilizzare il patrimonio gastronomico come volano per sensibilizzare i consumatori rispetto alla cultura, alla qualità e alla sostenibilità dell'alimentazione, sostenendo la filiera corta, i produttori locali e gli operatori del settore della ristorazione.

L'USI, condividendo questi obiettivi ed essendo interessata a contribuire alla vita della sua Città, ha deciso di accompagnare la manifestazione mettendo a disposizione competenze, idee e relazioni rispetto a diversi ambiti del variegato programma, che avrà luogo dal 13 al 23 settembre.

Cultura, gastronomia e turismo

Venerdì 14 settembre alle ore 18 nella sala A1 del Palazzo dei congressi, il Prof. Lorenzo Cantoni, responsabile della Cattedra UNESCO dell'USI dedicata a tecnologie digitali per la comunicazione, il turismo sostenibile e il patrimonio mondiale, ha organizzato un incontro con il celebre cuoco catalano Joan Roca i Fontané, gestore – con i fratelli Jordi e Josep – del ristorante El Cellar de Can Roca, nominato miglior ristorante al mondo nel 2013 e nel 2015 nella classifica stilata da The Restaurant Magazine. L'incontro, al quale parteciperà oltre al Prof. Cantoni anche la professoressa Maria Dolors Vidal Casellas, direttrice della cattedra "Gastronomia, Cultura e Turismo" all'Università di Girona, offrirà un'occasione unica per riflettere sull'importanza del cibo nell'ambito delle culture e sul suo ruolo nella promozione del turismo.

Convivi dipinti, convivi narrati

Martedì 18 settembre, alle ore 18 presso l'aula B1 di Palazzo Congressi, il direttore dell'Istituto di studi italiani dell'USI Prof. Stefano Prandi e la Dr. Carla Mazzeoli condivideranno con il pubblico le loro riflessioni sulle rappresentazioni del cibo nell'arte e nella letteratura. Partiranno dal «Piacere onesto», il primo libro di cucina della tradizione occidentale ad opera del lombardo Bartolomeo Sacchi, nel contesto dell'umanesimo.

Tecnologie per l'alimentazione e l'ambiente

Per tutta la durata della manifestazione, la Facoltà di scienze informatiche dell'USI presenterà al secondo piano di Villa Ciani un percorso didattico alla scoperta di come lo sviluppo del settore agroalimentare sia sempre più legato a quello dell'ambito tecnologico. I visitatori saranno condotti attraverso l'installazione Smart Vineyard (Vigneto intelligente), nata da un progetto di ricerca svolto dall'USI insieme alla stazione di ricerca Agroscope di Cadenazzo e all'Università di Milano. Sempre al secondo piano di Villa Ciani, i visitatori di Lugano Città del Gusto potranno conoscere da vicino alcune applicazioni sviluppate dall'Istituto di scienza computazionale dell'USI, che simulano la dinamica dei fluidi e il comportamento delle molecole durante la cottura di alcune pietanze. In questa cornice saranno tenuti anche alcuni workshop e incontri sul ruolo dei *big data* in questo settore.

Architettura che dà forma al gusto

Gli studenti del primo anno dell'Accademia di architettura dell'USI hanno realizzato il progetto di allestimento dello stesso Villaggio del Gusto, il cuore pulsante dell'evento all'interno del Padiglione Conza. Il lavoro degli studenti dell'Atelier Canevascini intreccia design e praticità, con una struttura ecologica realizzata in gran parte in legno, concepita per essere smontabile e riutilizzabile. L'atelier ha lavorato a un singolo progetto collettivo, un vero lavoro di squadra, al quale si è giunti organizzando l'atelier come una cucina, in cui le singole idee di partenza convergono in un unico risultato, ottenuto con molte teste e tante mani.

Idee per combattere lo spreco

Nel percorso di avvicinamento alla manifestazione un gruppo di 30 studenti partecipanti al corso internazionale dell'USI "World Challenges Program" ha presentato agli organizzatori di Lugano Città del Gusto le proprie idee per contribuire in modo creativo ed efficace alla lotta per la riduzione dello spreco alimentare. Alcune idee degli studenti, che spaziano da un museo dello spreco a innovativi modelli di coinvolgimento dei consumatori, saranno riprese nel contesto della manifestazione.

Un viaggio nel gusto

L'USI propone infine presso il suo spazio espositivo all'interno del Padiglione Conza un breve viaggio in quattro tappe per riflettere sul gusto, su quanto questo senso possa raccontare di noi, del nostro rapporto con la realtà, della memoria e del futuro da scrivere. Dall'etimologia di "sapere" al ruolo filosofico del gusto, dalle identità raccontate dalla parola zafferano a una riflessione su quali potranno essere in futuro i sapori di Lugano.

Per maggiori informazioni: www.luganocittadelgusto.ch

Per acquistare biglietti online: www.luganocittadelgusto.ch/it/tickets

Gli studenti hanno diritto ad un biglietto ridotto a 10fr

<http://www.salutedomani.com/article/l-universita-della-svizzera-italiana-usi-sostiene-lugano-citta-del-gusto-25981>