



LUGANO Città del gusto con la fame di collaborare

■ ■ ■ Lugano sarà la Città svizzera del gusto 2018 grazie a un progetto ambizioso che richiede la collaborazione di diversi attori presenti sul territorio. Il momento clou a settembre.

Eventi L'enogastronomia per unire la città

Nel 2018 Lugano ospiterà la Settimana del gusto, manifestazione dedicata a 360 gradi all'arte culinaria. I sapori del territorio saranno protagonisti - Borradori: «Per avere successo servirà un gioco di squadra»

FEDERICO STORNI

■ ■ ■ Una forte collaborazione fra i servizi della Città e le associazioni di categoria, in modo da creare una grande festa popolare che duri mesi, e di qualità. Questi gli obiettivi che si prefigge Lugano, insignita ieri a Neuchâtel del titolo di città svizzera del gusto per il 2018. Il progetto «ha sbaragliato la concorrenza», per usare le parole del presidente del comitato organizzativo **Dany Stauffacher**, che ha ricevuto mandato di curare la candidatura dal Municipio a inizio anno. La sfida più grande è quella dell'unità, quella del non guardare solo al proprio orticello ma remare assieme per un obiettivo comune. In questo senso il progetto presentato ieri a Palazzo Civico è quasi una prima per la Città, data la moltitudine di attori coinvolti (sono previste collaborazioni, fra gli altri, con USI, Accademia d'architettura di Mendrisio, GastroLugano e Slow Food). Spesso in passato non si è riusciti a mettere d'accordo tutti, e in questo senso la città del gusto sarà un banco di prova per il futuro. Non a caso sia il sindaco **Marco Borradori** (che domenica era a Neuchâtel con Stauffacher per ricevere l'investitura) sia il capodicastero cultura **Roberto Badaracco**, nella loro presentazione, hanno insistito in particolare sulla creazione di uno spirito di gruppo: «Vogliamo coalizzare le forze della società che credono nel territorio e che vogliono

spingere la città più avanti. Vogliamo che venga abbandonato quel sentimento di negatività che a volte permea noi ticinesi».

Appuntamento a settembre ...

Tornando alla città del gusto, il momento clou sarà fra un anno, o poco meno: dal 13 al 23 settembre. Dieci giorni in cui presso il padiglione Conza si insedierà il Villaggio del gusto, che vuole essere il cuore pulsante della manifestazione. Vi troveranno posto i produttori locali, oltre a percorsi tematici, workshop, degustazioni e ristoranti temporanei. Per l'occasione, in collaborazione con l'Accademia di architettura, verranno riqualificati i padiglioni sei e sette, al fine di «presentare un altro modo di fare esposizioni». Allo stesso tempo, altri eventi (ancora in via di definizione) si terranno in piazza della Riforma, a Cornaredo, al LAC, nelle valli del distretto e sul lago. Durante questo periodo tutti gli esercizi pubblici che aderiranno all'iniziativa presenteranno dei menù che tengano conto della territorialità dei prodotti (vale a dire, pressapoco, a chilometro zero), come prevede la Carta dei valori a cui si deve sottostare.

... con tappe d'avvicinamento

L'evento non si esaurirà tuttavia a settembre. Sono previste delle tappe d'avvicinamento a partire da aprile, anche integrate

in manifestazioni già esistenti (Stauffacher ha accennato al LongLake), per permettere ai luganesi di familiarizzarsi con

la novità. In questo senso una particolare attenzione sarà data all'educazione culinaria dei giovani. In cantiere due idee: cene di degustazione a prezzi popolari e portare gli chef nelle mense scolastiche. Ancora Stauffacher: «Vogliamo che Lugano diventi il ristorante del Ticino e che venga servito da tutto il cantone con le sue eccellenze». All'enogastronomia si vogliono inoltre abbinare il territorio, la cultura, la storia, la bellezza e il benessere. In altre parole, il cibo sarà il fil-rouge non solo dell'evento in sé, ma (nelle intenzioni) di tutta la stagione culturale della regione.

Il testimonial sarà la polpetta

Il tema dell'edizione 2018 della città del gusto è la lotta agli sprechi alimentari, e il progetto di Lugano ha deciso di rappresentarlo con la polpetta, «perché è il primo cibo nato per ovviare a questo problema e perché è presente e cucinata in migliaia di modi in ogni cultura gastronomica, dalla carne al veganesimo». Un piatto versatile e duttile, oltre che di prezzo contenuto, e amato da gran parte delle

popolazione. Lo slogan dell'evento sarà: «In ogni cucina, la polpetta è regina».