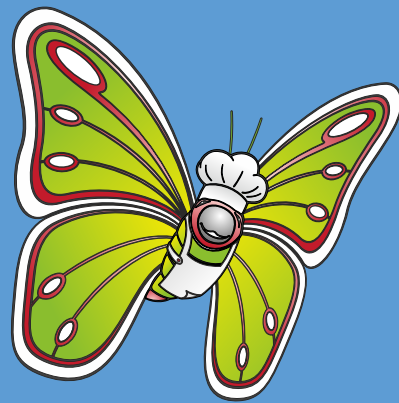


Saporinlibertà®



6 aprile
6 maggio
2018

Rassegna stampa

Gusto Saporinlibertà più esotica

Torna con nuove regole la rassegna gastronomica nei ristoranti del Luganese

■ Torna Saporinlibertà, la rassegna gastronomica del Luganese, che quest'anno sarà un po' meno a chilometro zero. Sfogliando l'opuscolo con i menu, si nota per esempio la presenza di un ristorante indiano che propone i suoi piatti. «Abbiamo allentato le restrizioni del regolamento, che finora imponevano il chilometro zero nell'offerta dei piatti nell'ambito della rassegna» hanno spiegato ieri gli organizzatori.

Ora è sufficiente avere una portata a km zero mentre per il resto c'è più libertà. «Questo su richiesta di alcuni partecipanti e per consentire una maggiore adesione». In realtà, fanno notare soddisfatti, le eccezioni sono davvero poche e la maggior parte propone comunque gusti e ricette tipici del nostro territorio, dai ravioli allo zincarlin con miele di castagno ticinese e pepe della Valle Maggia al risotto dei Terreni alla Maggia alle ortiche mantecato al Gottardo di grotta, passando per le uova ticinesi all'aglio orsino con erbe di campo e pancetta. Il tutto sempre

annaffiato da vini di aziende locali.

Sono 34 i ristoranti partecipanti a questa settima edizione, («puntavamo a 40, ma alcuni si sono ritirati» ha detto **Daniele Meni**, presidente di GastroLugano ed ex presidente della rassegna, quest'anno guidata da **Pierpaolo Mariano**), che dal 6 aprile al 6 maggio proporranno un menu speciale realizzato (principalmente) con prodotti ticinesi. Fra questi, quattro sono «ospiti» di altre regioni, mentre trenta sono sparsi in tutto il Luganese. In totale vengono proposti 160 piatti, che vanno a comporre 15 menu completi.

«È un'iniziativa importante - ha sottolineato **Massimo Suter**, presidente di GastroTicino - perché rappresenta un ritorno alle origini e al territorio, in un mercato ormai invaso dai gamberetti e dal sale dell'Himalaya. È necessaria questa valorizzazione dei sapori locali, che è anche ciò che cercano i turisti». Per questo la rassegna gode ancora una volta del patrocinio di Ticino a Tavola, l'iniziativa di GastroTicino che vuole aumentare la co-

noscenza e l'utilizzo dei prodotti locali nella ristorazione. Secondo Suter non dovrebbe essere però solo l'eccezione offerta da una rassegna ma una scelta quotidiana degli esercenti.

In un periodo in cui anche il settore enogastronomico è sotto pressione, questa rassegna rappresenta un bel segnale, soprattutto quest'anno che Lugano è Città del gusto, ha ricordato anche **Roberto Badaracco**, capodicastero Cultura, sport ed eventi, che ha ricordato l'importanza di mettere in rete gli eventi e le iniziative della regione.

Tutti coloro che si recheranno nei ristoranti e sceglieranno un piatto di Saporinlibertà, verranno omaggiati con il Ricettario del territorio, un opuscolo con ricette proposte da chef ticinesi. Infine quest'anno la rassegna sarà lanciata anche da un video diffuso su canali televisivi e social, che vede protagonista l'ex presidente Meni. Maggiori informazioni sul programma e la lista dei ristoranti su www.saporinliberta.ch. **G.REC**

CORRIERE DEL TICINO - 29 MARZO 2018