



Eventi Tradizione è Saporinlibertà

La rassegna gastronomica decollerà lunedì coinvolgendo 35 ristoranti

È stata presentata ieri la quarta edizione di «Saporinlibertà», rassegna gastronomica che - dal 2 al 29 marzo - coinvolgerà niente meno che 35 ristoranti che proporranno ai loro clienti gustose e stuzzicanti proposte ideate da appassionati chef. Un'edizione ricca di novità, quella del 2015, per una manifestazione che è riuscita a ritagliarsi uno spazio importante all'interno degli eventi enogastronomici del nostro Cantone essendo riconosciuta dal pubblico come un'occasione per (ri)scoprire il nostro territorio e le sue tradizioni. Novità, si diceva, che riguardano il coinvolgimento degli snack-bar, dove una cucina veloce si abbina oggi anche a freschezza e a scelte all'insegna della qualità locale. Inoltre il comitato quest'an-

no ha introdotto un nuovo concetto: «il piatto in libertà», che offre la possibilità di proporre un piatto svincolato dalla regola del disciplinare di «Ticino a Tavola» e di inserire nella propria carta un piatto caratteristico del locale o di una specialità dello chef (che possa unire ai nostri sapori territoriali anche quelli di altri paesi o altre culture).

Grande importanza, ha spiegato **Antonio Latella** a nome del comitato organizzatore (di cui fanno parte anche il presidente **Paolo Gabriele**, **Daniele Meni**, **Bruno Heller** e **Alessandro Pesce**) è stata data anche all'abbinamento dei vini. I ristoratori hanno scelto con attenzione e proposto ben 35 vini ticinesi differenti e, in alcuni casi, anche un particolare abbinamento con le birre

artigianali e la gazzosa ticinese. Tutto il Luganese, come detto, sarà coinvolto dalla rassegna, con ristoranti che hanno aderito da ogni angolo del Distretto. Anche per questo motivo il sindaco **Marco Borradori** e il municipale **Luca Quadri** hanno ringraziato GastroLugano per il grande impegno profuso per la buona riuscita dell'evento. **Alessandro Stella**, direttore dell'Ente turistico, ha invece ricordato l'importanza della rassegna, all'insegna della tradizione, del benessere ma anche dell'ecologia (puntando su prodotti «a chilometro zero»). Tutte le informazioni possono essere consultate sul sito www.saporinlibertà.ch, dove sono elencati anche i ristoranti che aderiscono al progetto e i piatti proposti per l'evento.

