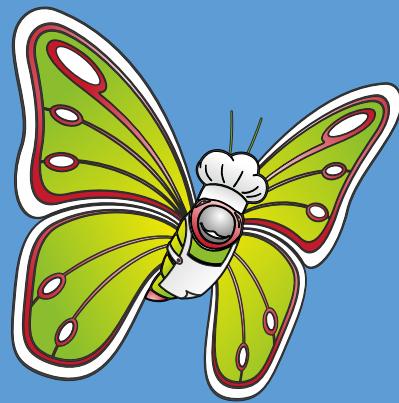


# Saporinlibertà®



6 aprile  
6 maggio  
2018

Rassegna stampa

## CITTÀ Una rassegna dove cultura, arte, natura e buona tavola si fondono da sempre armoniosamente “Saporinlibertà” ne fa 7 «Uniti per il territorio»

Una rassegna fatta di profumi, colori e... sapori in libertà. Come ogni anno ritorna dal 6 aprile al 6 maggio, per la settima volta consecutiva, la rassegna enogastronomica del Luganese. «Andiamo a cercare, nelle viscere del territorio, quei prodotti che identificano il Ticino - ci dice Pierpaolo Mariano, presidente di Saporinlibertà -. Il piatto forte è proprio questo: donare un'esperienza culinaria che arriva direttamente dal nostro Cantone». Tutto è pronto per far godere al commensale dei momenti piacevoli, seduto attorno al desco. «La filosofia di base per il 2018 - spiega Massimo Suter, presidente di GastroTicino e membro del Consiglio di GastroSuisse - è la stessa di tutte le precedenti edizioni: aumentare la conoscenza e l'utiliz-

zo dei prodotti locali utilizzati nella ristorazione. Una manifestazione che continua dunque ad essere testimone dell'eccellenza del nostro giacimento agroalimentare». Anche il sindaco di Lugano, Marco Borradori, saluta con piacere il settimo appuntamento con questa importante rassegna. «Saporinlibertà è a tutti gli effetti un viaggio nella nostra migliore tradizione enogastronomica. Basta leggere il nome dei vari ristoratori, che parteciperanno quest'anno, per ritrovare piatti gustosi e creativi preparati con la consueta cura degli chef ticinesi. Il successo turistico di una destinazione deriva anche dalla capacità di integrare diversi elementi attrattivi. Fra questi - precisa il sindaco - rientrano a pieno titolo i settori dell'enogastrono-



Una farfalla simbolo del gusto.

(foto Ti-Press/D. Agosta)

### la mappa dell'evento

Come ogni anno i partecipanti si trovano sparsi in tutto il Luganese. Nel 2018 si sono iscritti i seguenti ristoratori: Albergo ristoratore Colibrì, Ristorante grotto da Giuliano, Grotto Sgambada, Charme hotel osteria Carletti, Ristorante Giardino, Grotto alpe Valà, Canvetto federale, Osteria del centro, Grotto ticinese, Osteria tennis, Ristorante miramonti, Ristorante Grotto Serta, Hotel Lido Seegarten, Hotel splendide Royal, Ristorante il Cantinone, Ristorante Orologio, Antica osteria del Porto, La Palazzina, Ristorante Tabla, Ristorante della Torre, Ristorante il Castagno, Ristorante Capo San Martino, Grotto Morchino, La Locanda di Emilio, Trattoria Milesi, i Grappoli, Ristorante Santabbondio, Ristorante Stazione, Ristorante la Sorgente e il Grotto Piccolo Vigneto. Informazioni di dettaglio su [www.saporinlibertà.ch](http://www.saporinlibertà.ch).

mia che offrono nuove e interessanti esperienze di viaggio dove cultura, arte, natura e buona tavola si fondono armoniosamente». Saporinlibertà ha contribuito, inoltre, a riportare la problematica del "chilometro zero" alla ribalta. «Assolutamente sì - sostiene Roberto Badaracco, responsabile del Dicastero cultura, sport ed eventi della Città -. Si vuole invogliare la popolazione luganese e i turisti presenti nella regione, a recarsi nei ristoranti che aderiscono all'iniziativa in modo tale che possano vivere un'esperienza a 360 gradi: assaporare le prelibatezze del territorio, vivere un momento di convivialità lontani dallo stress quotidiano e, soprattutto, essere parte integrante di un progetto che punta a valorizzare le tradizioni ticinesi». Per un mese intero i me-

nu prevedono una totale immersione nel mondo dei piatti tipici, prodotti della stagione e vini indigeni. «Questa è un'occasione speciale, preziosa, che nessun buongustaio dovrebbe lasciarsi sfuggire», affermano gli organizzatori. E la regione del Luganese è sicuramente generosa, come sostenuto da Alessandro Stella, direttore dell'ente turistico: «Abbiamo una risorsa preziosa, capace di ampliare l'offerta turistica, affiancando i nostri panorami mozzafiato all'ampia offerta culturale. Un giusto mix di elementi vincenti che, accompagnati dalla cordialità e dall'accoglienza, sarà la formula per il successo per questo 2018. Grazie all'ottima collaborazione con GastroLugano e alla Città, l'evento sottolinea la perfetta sinergia tra le due istituzioni».

(MABO)

GIORNALE DEL POPOLO - 29 MARZO 2018