



Saporinlibertà
il territorio da gustare

RASSEGNA STAMPA

LUGANO

13

INIZIA SAPORINLIBERTÀ

Nei ristoranti sale in cattedra il made in Ticino

■ Risotto al Merlot del Ticino e Zincarlin della valle di Muggio, Spezzatino di Highlander alla birra rossa di San Martino, Gallo nostrano disossato con verze in bottaggio, fonduta di formaggella di Nante, tartufo nero e crostoni di polenta. Se ci state leggendo verso le 11, magari in ufficio, con lo stomaco che inizia a brontolare ma che dovrà attendere un'ora abbondante, ci scusiamo per l'involontaria perfidia. È che domani comincia Saporinlibertà, la rassegna giunta alla terza edizione che punta a valorizzare i piatti preparati con prodotti tipici ticinesi. Quelli citati e diversi altri, in tutto oltre 120, fino al 30 marzo verranno proposti nei 27 ristoranti che hanno aderito al progetto, dove i clienti riceveranno in omaggio un libretto con le ricette degli chef realizzato con l'aiuto di Ticinowine - contiene gli abbinamenti enologici del vice-sommelier svizzero 2012 Simone Ragusa - e Ticino a Tavola. La lista dei locali e le rispettive offerte sono consultabili su www.saporinlibertà.ch o tramite un'applicazione scaricabile su Apple Store e Google/play.

«Siamo ciò che mangiamo»

Un po' abbacchiati per il no alla riduzione dell'Iva per i ristoranti da parte delle Camere federali (vedi pag. 9) i promotori di Gastro Lugano sono invece soddisfatti per la risposta dei ristoratori - in tre anni raddoppiati - e ora si attendono lo stesso dal pubblico. «Siamo ciò che mangiamo - fa notare il presidente di Saporinlibertà **Guido Sassi** - E un riconoscimento sincero va ai ristoratori che oggi più che mai dimostrano la capacità di ricercare, selezionare prodotti di assoluta qualità e riscoprire o creare ricette che esaltano il sapore e il gusto del nostro territorio, in un percorso che non è più solo enogastronomico, ma che affonda anche nella cultura e nella tradizione».

Il presidente di Gastro Lugano **Daniele Meni** fa notare che «menù o piatti cucinati con prodotti locali sono sempre più diffusi: una tendenza che risponde all'esigenza dei clienti non solo di conoscere e assaporare il meglio che offre la propria terra, ma anche quella di avere certezze sui prodotti». Per il sindaco di Lugano **Marco Borradori**, «gustare i sapori autentici di piatti preparati con ingredienti genuini e provenienti dall'economia locale delizia mente e palato, oltre ad essere una risorsa per il territorio e un veicolo per la nostra cultura», come pensano pure il direttore di Lugano Turismo **Alessandro Stella** e il municipale **Lorenzo Quadri**. Quello della gastronomia è uno dei vettori su cui Lugano e il Ticino possono puntare per svilupparsi e non esser più banche-dipendenti. Il potenziale c'è, ad esempio per un contatto diretto fra turisti e produttori: un visitatore va al ristorante, mangia un formaggio che gli piace e risale la «filiera» per portarne a casa una buona scorta.

GIU

