

VareseNews

Come sono varesine (e buone da mangiare) queste feste

Pubblicato: Lunedì 8 Dicembre 2003

E' proprio un ponte dell'immacolata "Made in Varese" quello che sta trascorrendo nella città giardino, all'insegna del campanilismo più simpatico: quello del mangiare e del bere bene. Il centro di Varese è infatti "invaso" di prodotti varesini, di solito nascosti o difficili da trovare se non nei luoghi di produzione.

Con la "scusa" della Giornata del Miele, la rassegna organizzata, dal Consorzio Qualità Miele Varesino della Camera di Commercio con il patrocinio del Comune e ormai alla sua sesta edizione, quest'anno il centro città ha subito una piacevole e legalissima "invasione" anche da parte di alcuni rappresentanti dell'agricoltura locale, patrocinati dalla Coldiretti.

Corso Matteotti perciò per un giorno fa da expo della gastronomia provinciale: magari limitata, ma con delle vere chicche.

A troneggiare sono le pesche di Monate, un prodotto ormai mitico ma poco rintracciabile, se non si va proprio sul lago. Non mancano inoltre i formaggi di capra della Valcuvia (di cui si può trovare una rara versione stagionata) o anche dei salumi prodotti in zona da una azienda agricola di Travedona che risale agli anni venti. Naturalmente presenti anche i produttori apistici aderenti al consorzio Qualità Miele Varesino, protagonisti pluripremiati di questa fiera, dove è possibile acquistare il miele delle valli varesine e i suoi derivati. E dove si trovano anche delle novità natalizie originali: le candele al miele a forma di presepe o di angioletto.

Tutto questo dura lo spazio di un solo giorno, l'8 dicembre: ma per chi vuole continuare ad acquistare varesino, oltre a rivolgersi ai produttori può passare al "caffè" che sta a margine dello spazio natalizio di piazza Montegrappa.

Lì si vende un cesto di prodotti "varesini doc" che fa scoprire che in fondo di marche note non ce n'è poi così poche in provincia: il cesto (in realtà una scatola di cartone, con foto dei giardini estensi) comprende infatti la grappa Rossi d'Angera, il liquore del Burdocan, i Brutti e Buoni di Gavirate, gli amaretti di Saronno – in scatola di latta retrò, e con il liquore amaretto annesso – e naturalmente una scatola di pesche di Monate, oltre al classico Dolce Varese. Insomma, mica poco per una provincia che tutti pensano senza tradizioni, e che forse quest'anno, complici iniziative di tutti i generi, si può provare a riscoprire.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it