

VareseNews

«Dall'alta gastronomia un aiuto per le tradizioni agricole varesine »

Pubblicato: Giovedì 30 Settembre 2004

Nel corso della conferenza stampa di presentazione del 4° convegno nazionale dei maestri di cucina, previsto per il 4 e 5 ottobre al Centro Congressi di Ville Ponti a Varese, è intervenuto anche Ignazio Bonacina, direttore generale della Coldiretti varesina.

«La mia presenza in questa sede e la mia adesione entusiasta a questa manifestazione è la dimostrazione di come, quando si fa sistema, si possono raggiungere risultati insperati – ha spiegato Bonacina. – Il nostro lavoro per far riconoscere ufficialmente il valore dei prodotti della terra della provincia di Varese, appoggiato da Uniascom fin dal primo giorno, è solo l'inizio di un progetto volto a riscoprire e valorizzare la nostra terra e con essa il turismo. In questo i ristoratori, che hanno inserito nella lista dei vini dei loro ristoranti i vini varesini, ci hanno dato una grossa mano».

Una iniziativa lodevole che Bonacina spera si estenda ulteriormente: «Vogliamo proseguire questo lavoro con il riconoscimento di frutti della terra che rischiano altrimenti di essere persi: dagli asparagi di Cantello e Monate alle pesche di Monate, dai salumi prealpini al gorgonzola varesino, unico prodotto DOP per ora riconosciuto ufficialmente, dalla formaggella del luinese ai vini varesini. La collaborazione con Uniascom e con gli enti provinciali per favorire il turismo sono indispensabili anche per la valorizzazione dei nostri prodotti. La manifestazione di Ville Ponti rientra in questo progetto e non può che fare del bene alla manutenzione della tradizione della cultura varesina»

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it