

VareseNews

E' Autunno, tempo di andare a mangiar fuori

Pubblicato: Venerdì 1 Ottobre 2004

 E' alla sua nona edizione, è diventata ormai una tradizione e di fatto ha dato il "la" alle rassegne che popolano l'offerta gastronomica varesina: è stata presentata oggi la "nona rassegna gastronomica d'autunno", patrocinata da PromoTurismo, Ascom Ristoratori Varese e Camera di Commercio varesina.

«Questa rassegna è nata con l'intento di proporre piatti tipici del varesotto, anche perché prima non c'era cultura della gastronomia locale – Confessa Guido Colombo (nella foto, con il vino di Angera), presidente dei ristoratori Ascom e capofila della rassegna – quando chiedevano una specialità del posto, i ristoratori rispondevano che non ce n'erano...»

La Rassegna coinvolge anche quest'anno più di trenta ristoranti, di tutti i tipi e in ogni luogo della provincia: dal "Due Lanterne" di Induno al "S.Pietro" di Gemonio, dall'osteria "Vecchia Arcisate" al "Locanda delle Arti" di Cunardo.

«Con il tempo la rassegna è evoluta tenendo conto dei prodotti tipici del varesotto – continua Colombo – abbiamo proposto menù con piatti tipici e prodotti della nostra zona. Un circolo virtuoso, che ha permesso anche l'aumento della produzione delle specialità proposte: è aumentata la produzione dei formaggini del lago Delio, sono nati in provincia nuovi tipi di insaccati, si sono diffuse le patate di Uboldo, le pesche di Monate. Fortissima è stata inoltre l'accelerazione della produzione degli asparagi di Cantello: che da un paio d'anni ha un ulteriore stimolo attraverso alla rassegna gastronomica a loro dedicata che abbiamo realizzato, coinvolgendo i locali dei paesi limitrofi. E l'ultima notizia ci è arrivata dai produttori di vino della provincia: grazie alle richieste dei ristoranti locali, il vino di Angera è tutto venduto».

La rassegna, giunta alla nona edizione, durerà un mese: dal 2 ottobre al 7 novembre. «Ascom deve un ringraziamento a Guido Colombo che porta avanti pervicacemente questa bella idea da molti anni – ci ha tenuto a sottolineare Sergio Bellani, direttore di Uniascom – è con l'autunno infatti che la cucina del varesotto si completa, va in grande spolvero. E ciò coincide anche con un periodo di bassa stagione. Questo consente di dare un sostegno ai ristoranti, che sono imprese come le altre e hanno bisogno di promozione, e un'occasione ai clienti, che possono godere di ottime cene a prezzi calmierati»

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

