

VareseNews

Agricoltura in primo piano a Malpensafiere

Pubblicato: Sabato 9 Aprile 2005

Taglio del nastro questa mattina, sabato 9 aprile, per la nona edizione di **AgriVarese**, la terza che si non si svolge nel capoluogo ma presso lo spazio espositivo di MalpensaFiere.

Organizzata dalla Camera del Commercio di Varese, dalla Provincia e dalle associazioni di categoria, con il patrocinio della Regione Lombardia ed il contributo del Ministero per le Politiche Agricole e Territoriali, la manifestazione dura tre giorni. Iniziata nel pomeriggio di **venerdì 8 aprile**, rimarrà a Busto fino a **domenica 10 aprile** alle 19 e 30(sabato: **10-22 e 30**. Domenica: **9 e 30-19 e 30**. Ingresso: **4 euro**).

☒ Già nella mattinata di sabato la rassegna ha fatto registrare un afflusso continuo di visitatori, un pubblico composto non solo da addetti ai lavori ma anche da molte famiglie richiamate dal fascino esercitato dall'agricoltura e dalla natura. I tre padiglioni di MalpensaFiere ospitano infatti stand con prodotti tipici agricoli provenienti sia dalla provincia di Varese sia dalla Regio Insubrica (con "aperture" a prodotti di tutta Italia), macchinari agricoli e, dulcis in fundo, un'area dedicata esclusivamente all'allevamento per la gioia dei più piccoli, ammirati di fronte a mucche, cavalli e pecore.

Attore protagonista della mattinata è stato **l'asparago di Cantello**, che inizia oggi il suo percorso per l'ottenimento del marchio di qualità **Igp** (Indicazione geografica protetta). Presenti al "battesimo" di questo bell'esempio di prodotto di qualità "made in Varese", il sottosegretario all'agricoltura Giampaolo Dozzo, Ferdinando Fiore, presidente del comitato organizzatore e l'assessore provinciale all'agricoltura, Bruno Specchiarelli.

☒ «L'asparago di Cantello – spiega il professore Tommaso **Maggiore** (a sinistra nella foto)dell'Università di Milano – è caratteristico per il suo colore bianco che deriva dal tipo di terreno e di clima in cui viene coltivato, oltre all'esperienza e alla capacità dei contadini. Quello che noi apprezziamo di più, è il tipo particolare di sapore che rilascia nelle pietanze».

Comune a tutti la consapevolezza che questi riconoscimenti alla qualità dei prodotti del Varesotto garantiscono un ritorno di qualità anche per la nostra provincia e fanno – ha spiegato **Fiori** – «da cassa di risonanza per l'agricoltura del nostro territorio. La nostra non può essere un'agricoltura di tipo estensivo, ma deve continuare sulla strada della qualità».

«Forse all'agricoltura di questa zona – ha detto **Specchiarelli** – è stata ingiustamente rivolta poca attenzione rispetto all'industria. Queste manifestazioni vogliono dimostrare che noi siamo presenti e prodotti come l'asparago e la Formaggella del Luinese lo dimostrano».

☒ Prima della degustazione è stato consegnato al sottosegretario Dozzo la bozza dell'atto disciplinare e la cartina per l'indicazione di Igp, che comprende i comuni di Cantello, Arcisate, Viggìù e Clivio. «È un momento importante per l'agricoltura di Varese e dell'Italia – ha concluso **Dozzo** – Queste iniziative non sono solo un modo per valorizzare i nostri prodotti, ma anche per dimostrare che per quanto riguarda l'alimentazione è importante la qualità. Come ministero siamo attivi su tutto il territorio per valutare la qualità dei nostri prodotti, per salvaguardare la nostra agricoltura e proteggere i consumatori».

Un iter simile, rivolto però all'ottenimento della Dop (denominazione di origine protetta) è stato

iniziato per la **Formaggella del Luinese** che al momento attuale, come spiega uno dei responsabili della associazione dei produttori, aspetta solo il via libera del ministero. Domani la formaggella, che è prodotta con il latte di capra, parteciperà al Concorso Regionale formaggi di capra .

«È innegabile l'importanza che questi prodotti di qualità garantita hanno a livello di immagine ed economico – ha spiegato il professore Maggiore – ma l'agricoltura non è solo questo. In questo momento si tende a “tradurre tutto in cucina”, si pensi ai programmi televisivi e a legare questi prodotti all'agricoltura. Ma l'agricoltura è ben altro, è gestione del territorio e salvaguardia dell'ambiente. La denominazione di prodotto tipico non può essere rivolta al piatto che consumiamo, e in realtà il 92 per cento di quello che è davvero tipico in Italia è rappresentato solo da tre prodotti, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma. Il resto può essere definito tipico, ma senza esagerazioni. Quello che importa oggi è garantire al consumatore un prodotto con qualità certificata, ma il rischio è di sminuire però quello che è il mondo dell'agricoltura».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it