

Slow food rende omaggio a Pierangelo Frigerio

Pubblicato: Sabato 22 Ottobre 2005

La Condotta varesina di Slow food ha deciso di istituire un **premio per rendere omaggio a chi si distingue nella valorizzazione del territorio**. Un'idea che muove da un presupposto di fondo: per produrre del cibo di qualità bisogna conservare il contesto culturale in cui viene prodotto. «Il sistema di produzione e l'ambiente sono strettamente collegati, **bisogna preservare le tradizioni dei luoghi per continuare ad avere del buon cibo sulla nostra tavola**» spiega **Ivanovic Rovetta**, fiduciario della condotta varesina dell'associazione enogastronomia.

Il primo “Premio Slow food” sarà consegnato a Pierangelo Frigerio, storico luinese che da quarant'anni si dedica allo studio del lago Maggiore. Tra i fondatori della “società dei verbanisti”, di cui è stato presidente dal 1977 al 2003, Frigerio ha organizzato numerosi convegni sulla storia del lago Maggiore, come “Angera e il suo territorio nel medioevo”, “Lungolago di Luino; passato, presente, futuro” e “Gli statuti comunali del lago Maggiore”. Esperto di storia dell'alimentazione, membro onorario dell'”Accademia italiana della cucina”, ha pubblicato opere come “Il cuoco verbanese” e “I cuochi dei laghi lombardi”. Pierangelo Frigerio è tra l'altro colui che ha scoperto le origine dumentine – la Val Dumentina è una valle del luinese – di Bartolomeo Scappi, passato alla storia come il cuoco dei Papi.

Frigerio sarà premiato venerdì 28 ottobre presso il ristorante “I sgarrit” di Brezzo di Bedero, in occasione di una delle cene organizzate mensilmente da Slow food. Alla serata saranno presenti anche Silvio Barbero, segretario nazionale di Slow food, e l'editore locale Pietro Macchione. Sul versante politico invece saranno della serata Bruno Specchiarelli, assessore provinciale all'agricoltura, e Gianercole Mentasti, sindaco di Luino.

L'iniziativa è aperta a tutti, anche ai non soci, ma è indispensabile prenotarsi telefonando al 333-3817423 oppure scrivendo a slowfood.varese@libero.it .Il costo della cena è di 25 euro.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it