

VareseNews

Angera e “brutti e buoni” al cancelletto di partenza

Pubblicato: Venerdì 10 Febbraio 2006

Chissà se **Max Blardone** inserirà nella sua dieta qualche cucchiaino di miele varesino, un bicchierino di grappa d'Angera e un "brutto e buono" dopo cena. L'idea è tutt'altro che campata per aria: con l'inizio delle Olimpiadi di Torino prende il via anche l'attività di "**Casa Max**", **posto di ristoro al Sestriere** organizzato dal "Distretto dei laghi" e punto di ritrovo per tutti i tifosi del gigantista ossolano.

E a "Casa Max" un ruolo importante lo ricoprono anche **i prodotti tipici e le bellezze della nostra provincia**, con una particolare attenzione al Comune di Angera. Questo proprio grazie al "Distretto dei laghi", ente creato grazie al progetto Interreg che serve a dare visibilità alle realtà che ruotano intorno al Lago Maggiore. Grazie ad un accordo con la Coldiretti varesina, presieduta da Claudio Vallini, "Casa Max" ospiterà e darà **l'opportunità di assaggiare una serie di prodotti ricercati**: vino "dei Ronchi", grappa di Angera, miele, salumi, gorgonzola Dop, pesche di Monate, formaggi di capra, brutti e buoni, olio di Sant'Imerio.

Il clou per Angera e per i prodotti varesini sarà **martedì 21 febbraio**, giornata nella quale sarà illustrato l'ambizioso progetto "**Muse's lake**" – del quale la città della Rocca è capofila – ideato per il rilancio turistico di tutta la zona del Verbano. Nella stessa occasione verranno promossi il convegno internazionale del restauro (ospitato da Angera nel marzo prossimo) e i viaggi a tema che saranno organizzati dal Comune. Il primo di questi ha un titolo significativo, "Nebbia e nebbioli" e sarà presentato da uno **spettacolo di Nanni Svampa**.

«La partecipazione attiva agli eventi di "Casa Max" – spiega **l'assessore angerese Marco Brovelli** – è un modo per promuovere ancor di più le bellezze del nostro territorio. Crediamo che un'occasione internazionale come le Olimpiadi, in un teatro prestigioso come il Sestriere, possa essere il massimo per un comune come il nostro».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it