

VareseNews

A Varese riesce la moltiplicazione dei mercatini

Pubblicato: Domenica 17 Giugno 2007

✖ La giornata di domenica 17 giugno, per gli aficionados varesini dei prodotti tipici, è stata davvero un po' strana. L'annunciato **"Mercatino dei Sapori"** che radunava prodotti tipici locali aveva già cambiato sede due volte, e non si sapeva bene se andarlo a cercare nella grande piazza Repubblica o nel più suggestivo Corso Matteotti: ma per chi si è avventurato in centro alla ricerca dell'appuntamento goloso, complice una giornata non troppo calda ma con un po' di sole, ne ha trovati ben due.

✖ In piazza Repubblica, infatti, c'era quel che resta del **Mercato dei Sapori**, che con quest'ultima domenica "va in pensione". Un mercato a dire il vero ormai poco locale: di varesino rimanevano infatti un venditore di formaggi e un produttore di miele. Tutto il resto arrivava da tutta l'Italia, con accostamenti su cui sorridere: dalla bancarella pugliese con vista sul cartellone che annuncia Bossi alla festa della Lega, allo stand valdostano che guardava in faccia la bancarella siciliana, azzerando in un sol colpo i mille chilometri che separano le due regioni.

Ma i sapori del varesotto si erano già ritrasferiti in corso Matteotti dove c'era la prima prova del "Mercato dei sapori dell'Insubria", anche se gli ambulanti erano solo una ventina: erano lì tutti i produttori di formaggio e salumi locali, erano lì diversi dei nostri produttori di miele, erano lì altre curiosità insubriche, dal riso alle piante. Insubriche, perché il 90% del mercato dei sapori dell'Insubria sarà d'ora in poi costituito da produttori locali delle **province di Varese, Como, Verbania, Novara e del Canton Ticino**, e solo un 10% sarà affidato ad altre provincie e regioni, solo nella forma dei produttori locali.

Una scommessa che si proverà a mettere in gioco per davvero dal prossimo appuntamento, a settembre. E che dovrebbe avere un'aspetto itinerante, con fiere in tutti i territori coinvolti. Particolarmente attesi, anche se è la parte più difficile della scommessa, i **produttori ticinesi**: "Sono spesso complementari a noi: produttori di formaggio ma non di formaggio di capra, produttori di un vino che si può accostare al nostro e molto attenti alla qualità – Spiega **Riccardo Speroni**, direttore di Confagricoltura Varese, in corso Matteotti a verificare l'andamento della manifestazione – con il loro arrivo questo mercato potrebbe assumere un aspetto ancora più interessante".

Ma sono attesi anche i produttori delle provincie confinanti: un insieme che sicuramente farà guadagnare in ricchezza il mercatino, visto che la rentrée finora è stata limitata nel numero.

E che troverà già pronto chi si era già abituato all'appuntamento saporito e ha già ripreso la strada del centro.

Parecchi, e spesso noti in città: alcuni di loro li potete trovare nella galleria fotografica.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

