

VareseNews

Al via la 15a edizione di “Funghi & zucche”

Pubblicato: Sabato 22 Settembre 2007

Si terrà il prossimo 7° Ottobre 2007, dalle ore 9 alle ore 18, a Cuirone di Vergiate, la mostra agricola, naturalistica, ambientale e di cultura contadina nel caratteristico borgo che mantiene le proprie caratteristiche architettoniche, paesaggistiche e culturali di centro agricolo, circondato dalle verdi colline del Monte San Giacomo.

La manifestazione è inclusa nel corposo programma predisposto da Legambiente nella gestione della Riserva Naturale Monte San Giacomo, che l'associazione ha convenzionato con il Consorzio Lombardo del Parco Regionale della Valle del Ticino.

Le passate edizioni della manifestazione hanno riscosso un grande interesse tra il numeroso pubblico, acquisendo i connotati di una grande festa, dove si mescolano le più genuine tradizioni contadine, con le sue molteplici sfumature, tutte da scoprire.

Gli organizzatori sono oltre a **LEGAMBIENTE**, il **Comune di Vergiate**, il **Parco Ticino**.

Funghi & zucche, l'abbinamento può sembrare insolito, ma questo spiega il nostro interesse per i due principali obiettivi che ci siamo posti.

I funghi sono i più ricercati e desiderati frutti dei nostri boschi; l'interesse per la micologia spinge numerose persone a salutari “ scarpinate “ in un ambiente naturale che altrimenti, forse, sarebbe meno frequentato. Sicuramente in questo girovagare è più facile imbattersi in altri abitanti sconosciuti: fiori, frutti, animali e chissà cos'altro.

Le zucche da campo sono il più umile frutto dei nostri orti; la facilità di coltivazione ed il non necessario uso di fertilizzanti e antiparassitari favoriscono una coltivazione sporadica ed hobbistica, ma importante per l'utilizzo di angoli sperduti dei nostri giardini. Nella rassegna, decine di coltivatori, presenteranno migliaia di coloratissime zucche di oltre 40 varietà e sub-varietà diverse; dalle mangerecce "Marina di Chioggia", " trombetta di Albenga", "lunga di Napoli", " noce di burro", "serpente di Sicilia"; quindi le tonde e gialle "zucche di Halloween", utilizzate come festose lanterne la notte di vigilia di Ognissanti. Molto colorate, e con forme inconsuete, le zucche e zucchette ornamentali, che entrano con sempre maggior frequenza nella nostre case come allegro segno di prosperità ed abbondanza.

In un concorso, sempre molto conteso dai coltivatori presenti, saranno premiate la zucca più grossa e quella più lunga. I record da battere sono il peso di 176 kg. della zucca gigante presentata nell'edizione 2005 e cresciuta nei campi della Fondazione Minoprio, e la lunghezza di 216 cm. della zucca del sig. Emilio Giorgetti di Morazzone (ed. 1997).

Ma in mostra non saranno solo funghi e zucche. Grande interesse per la mostra pomologica presentata dall'Associazione “Buoni Frutti” di Varese che illustrerà le oltre 50 varietà di mele coltivate dai propri associati.

Altre mostre tematiche presenti alla manifestazione: il Parco Ticino presenterà le produzioni della propria agricoltura specializzata, tutelate da un proprio marchio. Alcuni apicoltori ci faranno conoscere “il laborioso e misterioso mondo delle api”. Le GEV della Provincia di

Varese presenteranno una vasta ed articolata mostra tematica sui **“nidi naturali ed artificiali”** frutto di una lunga ed accurata ricerca.

Per i buongustai, il Panificio Angoli di Cuirone sfornerà uno speciale pane di zucca, oltre al tradizionale pane con l'uvetta, il famoso “pan tranvai”.

Privati ed artigiani presenteranno i più insoliti e colorati oggetti di propria manifattura.

La manifestazione sarà compresa nel programma della Biodomenica, proposta da AIAB e Coldiretti.

Particolare attenzione sarà riservata alle soluzioni tecnologiche che utilizzano le energie rinnovabili, oltre ai pannelli solari e fotovoltaici, sarà presentato, e disponibile in prova, lo scooter a trazione elettrica con pile ricaricabili.

Inoltre in occasione della Giornata della Pace, ed in contemporanea con la Marcia Perugia-Assisi, sarà effettuata, nella mattinata, una camminata Cuirone – Monte San Giacomo.

La prossima edizione di Funghi & Zucche sarà preceduta da 3 serate veramente speciali.

Mercoledì 3 ottobre, nel salone del centro sociale di Cuirone, alle ore 20, Massimo Cillo, esperto allevatore di capre, ci illustrerà il misterioso processo di trasformazione **“dal latte crudo ...al formaggio”**; dopo pochi minuti potremo degustare il prodotto di questa complessa trasformazione. La serata sarà l'occasione per focalizzare l'attenzione sul mondo dell'allevamento caprino, sulle positive caratteristiche del latte di capra, e sul vasto assortimento dei prodotti di questo settore. A disposizione dei partecipanti una curata degustazione a cura dell'azienda agricola “Cascina Campaccio”.

Giovedì 4 ottobre, serata dedicata alla zucca. Sempre al centro sociale di Cuirone con inizio alle ore 20 Anna e Giorgio Frison, appassionati gastronomi, presenteranno **“l'uso della zucca... in cucina”**. I partecipanti potranno con le proprie mani e con la guida dei nostri esperti potranno dilettarsi nella preparazione di tortelli, gnocchi, dolci e chissà cos'altro, che poi verranno consumati, in grande allegria, a fine serata.

Venerdì 5 ottobre, presso il centro sociale di Cuirone, alle ore 21 l'Associazione “Buoni Frutti” di Varese presenterà **“dalla pianta ... alla tavola”**; una accurata indagine sulle antiche varietà di mele e piccoli frutti coltivati nella nostra provincia da alcuni appassionati coltivatori. I partecipanti potranno anche assaporare questi preziosi frutti che magicamente riemergono come da una fiaba a lieto fine.

La partecipazione a tutte le serate è libera e gratuita.

Gli organizzatori segnalano e consigliano ai visitatori l'uso dei mezzi pubblici.

Cuirone è raggiungibile con il treno: linea del Sempione Milano-Gallarate-Arona staz. Di Vergiate (circa 2km) e linea Gallarate-Laveno staz. di Cimbro-Mornago (circa 1,5 km.).

E' anche servito dai pullman della Autolinee Giuliani e Laudi, fermata di Cuirone o Cimbro.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it