

VareseNews

Anche il Varesotto protagonista a Golosaria

Pubblicato: Venerdì 9 Novembre 2007

Ci saranno anche le golosità "made in Varese" alla tre giorni di incontri e di gustosi assaggi che si apre oggi a Milano. "**Golosaria**", **da venerdì 10 a domenica 12 novembre**, propone circa mille prodotti artigianali di qualità provenienti da ogni parte d'Italia, Varesotto compreso.

A "tenere alta la nostra bandiera" ci saranno alcuni formaggi, il salame prealpino e il miele, noto anche come "oro delle Prealpi".

La rassegna di cultura e gusto che si terrà **nelle sale dell'Hotel & Convention Center "Melia" di via Masaccio a Milano** ed è promossa dal Club di Papillon, associazione ideata dal critico enogastronomico Paolo Massobrio che ha come obiettivo la riscoperta di una cultura popolare attraverso il gusto.

Lo stand varesino è stato realizzato grazie all'impegno diretto di Camera di Commercio e Provincia: gli operatori presenti a "Golosaria" entreranno così in contatto con i prodotti tipici proposti dall'Associazione "**Formaggella del Luinese**", dalla Cooperativa Agricola "**Latte Varese**", dal Consorzio "**Salame Prealpino Varesino**" e dal Consorzio "**Qualità Miele Varesino**". Non mancherà poi, nell'ambito di uno spazio gestito direttamente dagli organizzatori di "Golosaria", la possibilità di assaggiare piatti della tradizione varesina quale il "**disossato di coniglio alle erbe di campo con castagne glassate** al miele varesino, vellutata allo zola prealpino" realizzato dagli allievi dell'Istituto Alberghiero "Falcone" di Gallarate. Un piatto che ha già riscosso grande successo a Stoccarda nello scorso settembre, in occasione della serata di gala per il mondiale di Varese 2008.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it