

Filetti e controfiletti “made in Varese” in menu al De Filippi

Pubblicato: Venerdì 21 Dicembre 2007

L'Istituto **Alberghiero De Filippi**, in collaborazione con la **Coldiretti Varese** ha organizzato un Gran Galà in occasione delle prossime festività natalizie. E' una occasione importante per esprimere l'impegno dell'Istituto ad inserire nella propria metodologia didattica il riferimento alle Associazioni di categoria ed in questo caso il riferimento al mondo della produzione agricola e dell'allevamento della Provincia di Varese.

Questo felice **connubio tra produttori e futuri cuochi** vuole ulteriormente sottolineare il legame della scuola con il territorio nel desiderio di contribuire alla qualificazione degli operatori futuri e nel desiderio di sviluppare la tradizione culinaria locale ed incoraggiare i produttori sulla strada intrapresa. Due sono le forze che stanno portando le carni varesine ad un sempre maggiore apprezzamento da parte dei consumatori sia locali che turistici.

Innanzitutto il processo di evidenziazione della **tipicità dei nostri prodotti agroalimentari**, e le carni non potevano non essere dentro questo processo in considerazione del fatto che in tempi non troppo lontani gli allevamenti varesini di conigli e di avicoli avevano raggiunto una certa notorietà in Italia. La seconda forza è il desiderio sempre più forte dei consumatori di conoscere l'origine dei cibi e quindi di poter identificare il luogo, l'azienda agricola, l'allevatore e le tecniche di allevamento.

Tutti questi elementi di “origine” del prodotto sono una garanzia di genuinità, di sapore, di freschezza e di salubrità delle carni. Vi è infine un altro elemento che può rafforzare l'affermazione del consumo di carni varesine: il minor costo, accanto sempre alla grande qualità, dovuto all'accorciamento della filiera che porta il prodotto dalla azienda agricola alla tavola del consumatore. Con un evento del tutto speciale, una cena a prenotazione con le carni bovine, cunicole e avicole protagoniste del menù, l'Istituto Alberghiero De Filippi e la Coldiretti Varese voglio spianare la strada al successo delle nostre carni.

Le carni provengono dalle seguenti aziende

bovine: GUGOLE RICCARDO di Grantola

cunicole: RIVA FRANCESCO di Cellina di Leggiuno

avicole: Az.Ag. LA GERMANA di Bessega Claudio e Simone di Caronno Varesino.

L'evento, organizzato dal De Filippi nelle sale dello stesso istituto, si terrà **sabato 22 dicembre** con inizio alle ore 20.

Il menù natalizio che prevede una entrè, un antipasto di filetto, un primo di ravioli di carne, un secondo con il gran carrè del Conte, e una chiusura con due dessert è realizzato e servito dagli studenti delle classi quarte e quinte supportati dai loro istruttori di sala e cucina.

Per prenotarsi occorre fare il 0332.238004. Il costo è di euro 38, bevande incluse.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it