

## Slow Food Varese festeggia con i Gonzaga

**Pubblicato:** Mercoledì 5 Dicembre 2007

Ha scelto la **cucina dei Gonzaga** la condotta varesina di Slow Food per la cena degli auguri di Natale in programma il prossimo mercoledì **12 dicembre all'istituto De Filippi** di via Brambilla a Varese.

Una scelta che va in una direzione ben precisa, quella della **storia della cucina lombarda**, visto che i piatti proposti derivano direttamente da quelli elaborati dal **grande cuoco Bartolomeo Stefani**, l'uomo che rese grandi i pranzi della casata mantovana.

Le ricette saranno realizzate dalla chef Marcella Venturini e dal presidente di Slow Food Lombardia Gilberto Venturini.

 L'appuntamento è stato presentato questa mattina – mercoledì – nelle sale dello stesso De Filippi alla presenza del **fiduciario di Varese, Ivan Rovetta** (foto con il cappello celebrativo dell'evento), che ha preso parte al recente congresso mondiale di Slow Food svoltosi **a Puebla, in Messico**. Non una località scelta a caso: proprio nel grande Paese centroamericano infatti l'intervento dell'organizzazione fondata da Carlin Petrini ha permesso di far **rifiorire un'antica coltura, quella dell'amaranto**, permettendo ai produttori sia una retribuzione più alta (ed equa), sia la riscoperta di un sapore antico. Con l'amaranto tra l'altro, oltre a nutrire le persone (le foglie ricordano gli spinaci) si produce una farina dai semi e un alimento per il bestiame dagli arbusti.

Dopo il Congresso di Puebla **Rovetta si è inoltre recato a Cuba** per incontrare, in qualità di rappresentante di SlowFood, alcuni **altissimi funzionari dell'Ente nazionale per la protezione di flora e fauna** (l'equivalente del nostro Ministero dell'Agricoltura) e della fondazione "Antonio Nunez Jimenez de la naturaleza y ombre", ente che opera per la salvaguardia della biodiversità e quindi ha un fine simile a Slow Food. Qui Rovetta è potuto venire a contatto anche con le tecniche di "agroecologia" cubane, in particolare la cosiddetta "**permacultura**". Lo scopo del viaggio della delegazione italiana è quello **di invitare anche le Comunità di cibo dell'isola** caraibica alla prossima edizione di **Terra Madre**, l'appuntamento che riunisce periodicamente migliaia di contadini di tutto il mondo a difesa della biodiversità. L'edizione del 2008, che si terrà ancora a Torino, sarà ricordata per l'ennesimo progetto di Slow Food, quello di formare **il più grande appuntamento folcloristico del mondo**. Ci saranno infatti oltre diecimila persone che porteranno in scena rappresentazioni, concerti e tradizioni "folk" di tutto il mondo.

Per tornare alla serata del 12 dicembre, segnaliamo che la **prenotazione è obbligatoria** e può essere effettuata o tramite e-mail all'indirizzo [slowfood.varese@libero.it](mailto:slowfood.varese@libero.it), oppure chiamando i numeri: 333 3817423, 333 5777346, 0332 535051. **Il costo di partecipazione** è stato fissato in € 42 per i Soci e in € 46 per i non soci.

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)

