

VareseNews

Un panino alla Notte Bianca? Meglio se benefico

Pubblicato: Giovedì 19 Giugno 2008

Dolce o salato, l'importante che faccia bene al prossimo. Una delle iniziative più golose della **prossima Notte Bianca** varesina oltre a **soddisfare il palato** servirà a **sostenere alcune associazioni** del nostro territorio molto attive nel sociale.

Protagonista assoluto sarà **il pane**, che dopo essere sfornato sarà imbottito di salame e crema di cioccolato e nocciole. Lo stand dove tutto ciò prenderà forma sarà allestito **all'angolo tra la via Marconi e la via Veratti** e ospiterà una serie di forni a microonde messi a disposizione dalla Whirlpool per cuocere e dorare – in modalità "crisp" – le pagnotte che allieranno le pause dei nottambuli.

A far diventare il pane **"a impatto zero" o "equosolidale"** ci penseranno quindi due prodotti che hanno già dimostrato di essere ben graditi ai varesini.

Il companatico salato sarà infatti il **Salame Prealpino** prodotto dal consorzio di **produttori della provincia di Varese** su una ricetta che ha un disciplinare ferreo e prevede l'utilizzo di ingredienti (dal vino dei Ronchi Varesini al timo serpillio del Lago Maggiore) tutti di casa nostra. «Parliamo di impatto zero – spiega il portavoce del consorzio Marco Colombo – perché la produzione è tutta eseguita in provincia, **senza costi e sprechi legati ai trasporti** e quindi senza inquinamento». Tutti i piccoli imprenditori agricoli coinvolti infatti (una quindicina) lavorano in **regime di "ciclo chiuso"**, utilizzando le carni degli animali allevati in azienda. Le uniche eccezioni, previste dal disciplinare, riguardano i salumi prodotti dalle due medie aziende (Bustese e Colombo) che possono utilizzare carne proveniente dalle province limitrofe o della Lombardia.

Chi invece predilige una "merenda" dolce, può scegliere il pane imbottito con la **"Cajita", una crema a base di cioccolato, nocciole e anacardi** commercializzata da Altromercato, uno dei marchi più noti e attivi del mondo equosolidale. «La Cajita è un prodotto con diverse origini – spiega Mario De Lellis di "Lo stesso cielo" – lo zucchero arriva dall'Ecuador, il cacao dalla Repubblica Dominicana, gli anacardi dal Brasile. Circa **il 65% degli ingredienti rientra quindi nell'equosolidale**, mentre per esempio non ci sono grassi idrogenati a differenza di altri prodotti simili sul mercato per aumentare la qualità finale». Come noto, i prodotti provenienti dal circuito equosolidale **aiutano in modo concreto gli agricoltori dei paesi di origine** grazie a un prezzo più alto di quello tenuto dalle multinazionali, a contratti pluriennali che permettono di programmare e garantire il lavoro. Inoltre le organizzazioni locali di agricoltori ricevono un contributo per opere a sfondo sociale.

Tutti buoni motivi per scegliere un panino: decidete voi se preferite il dolce o il salato.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

