

Alla scoperta del paese dei sapori

Pubblicato: Sabato 6 Settembre 2008

✖ Non poteva mancare. Anche quest'anno Anche lo ha riservato un angolo per i sapori e la tradizione. Protagonisti, presentati **dall'Associazione artigiani della provincia di Varese**, alcuni produttori che oggi, sabato 6 settembre, hanno portato un mercatino di golosità e prelibatezze dal gusto varesino.

Non solo formaggele – Sono quelle di Paolo Satta, uno dei più famosi realizzatori della Formaggella del Luinese e di altri prodotti di qualità. La sua azienda è nata nel 2003 ma non ci ha messo molto a far parlare di sé: "Da parte dei consumatori – spiega – c'è un interesse crescente al gusto di qualità. Il pubblico sembra apprezzare i nostri formaggi e non solo: abbiamo ricevuto alcuni riconoscimenti importanti tra i quali anche uno dell'Onaf, l'Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi".

Elisir mondiale – Nonno Leone, nel 1922, preparò la prima ricetta: un infuso, alcolico e a base di erbe, dalle perfette proprietà digestive. Oggi quell'antica ricetta è ancora un prodotto di punta del Liquorificio Garbini. Ma l'azienda, alla tradizione di una volta, ha associato l'innovazione e l'attenzione al mercato e quest'anno, in occasione dei Mondiali di Ciclismo, ha preparato un prodotto ad hoc. "E' l'Elisir del ciclista – spiega il titolare Enrico Gacati -. La nostra azienda continua a preparare bevande digestive a base di erbe e quest'anno vuole proporre il suo contributo per rendere omaggio alla competizione mondiale. Un buon ricordo di Varese per chi passerà da qui".

Tutte le forme del confetto – C'erano una volta i confetti a base di mandorla. E ci sono ancora, con le mandorle selezionate di Avola. Ma ci sono anche quelli con il cioccolato, con il cocco e con le nocciole. Sono solo alcune delle specialità che il confettificio Rosma di Varese prepara. "L'azienda è nata nel 1930 da Ernesto Brusa e io l'ho rilevata nell'88 – racconta il titolare Mario Usuelli -. Il confetto è qualcosa di intramontabile, un prodotto speciale per le cerimonie. Il mercato però ci invita a creare nuovi sapori e questa sfida mi piace. Così ho iniziato a preparare nuovi confetti e altre golosità ricercando attentamente le materie prime. Un esempio? Sono tra i promotori del Consorzio di tutela della mandorla di Avola. E' un impegno a garantire la qualità dei nostri ingredienti. Un valore in più per il consumatore".

Alla ricerca dei sapori perduti – Azzeruolo, sambuco, rosa canina, corniolo. Sono solo alcuni dei frutti che Valeria Pierobon, dei Runchitt del Brinzio, trasforma in dolci, confetture, marmellate e conserve. Il suo laboratorio è nato con due "missioni": quella di riscoprire e salvaguardare i sapori antichi dei nostri frutteti e quella di proporre ai propri clienti un prodotto genuino e con proprietà benefiche. "Mi piace ricercare quella frutta che non si trova comunemente negli scaffali dei supermercati – spiega – e cerco di trasformarle con ricette sempre diverse. Le castagne ad esempio: si possono preparare essiccate, sciropate, come confettura, come dolce.. La fantasia e la particolarità degli ingredienti sono il mio segreto".

Sotto la Rocca d'Angera – E' il prodotto tipico per eccellenza del piccolo comune in riva al Lago Maggiore: la grappa. Quella preparata dalla celebre e storica Distilleria Rossi di Angera. Ma oltre ad essa ci sono tanti liquori da assaggiare: dallo Spitz al Bitter, dal Genepy all'Agrumio.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

