

Formaggio di capra contro la globalizzazione

Pubblicato: Domenica 19 Luglio 2009



Ha riscosso un notevole successo la prima edizione del **"Mercatino dei sapori e della tradizione"** organizzato oggi, domenica 19 luglio, dalla Proloco di Ganna con l'associazione di produttori agricoli "Terra e Mani", in collaborazione con la Confesercenti provinciale e il Comune di Ganna.

Tantissime le persone che si sono affollate attorno ai banchetti che espongono formaggi di ogni tipo (capra, mucca, misti, alle erbe), salumi, miele, dolci tipi come gli Amaretti di Gallarate, ma anche piccoli frutti di bosco provenienti dalle valli luinesi, pane biologico, verdure, vini e tante altre specialità provenienti da aziende agricole e allevamenti del varesotto (e non solo).



"E' la prima edizione ma ne seguiranno sicuramente altre – spiega **Dino Criveli, dell'associazione varesina Terra e Mani**, costituita da produttori agricoli di alimenti artigianali e tradizionali locali (non solo varesini) – Uno dei nostri scopi è proprio quelli di organizzare iniziative che sappiano integrare l'ambiente naturale, il territorio e i suoi monumenti storici con la cultura contadina dei prodotti di qualità, in un'offerta complessiva ed articolata che sappia".

L'Associazione "Terra e Mani" si propone di promuovere la conoscenza e visibilità sul territorio della cultura enogastronomica locale, e di agevolare la commercializzazione di questi prodotti attraverso tutti i canali distributivi compatibili con i principi di attenzione alla qualità e al valore di queste



produzioni locali. "Solo così – conclude Crivelli – pensiamo che si possano difendere queste tradizioni e queste produzioni d'eccellenza, **sottraendole al pericolo insito nella globalizzazione** e nel continuo espandersi di una rete commerciale basata sulla grande distribuzione, che oltre ad omogeneizzare tutti i prodotti assorbe sempre più risorse e che non le riversa certo sul territorio".

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it