

Riso, castagne e miele per la rassegna dei ristoranti d'autunno

Pubblicato: Mercoledì 14 Ottobre 2009



Quest'anno si mangiano **castagne, miele e riso**. Questi sono infatti gli ingredienti protagonisti della terza edizione della **Rassegna Gastronomica dei Sette Laghi**, organizzata dall'Associazione Provinciale Ristoratori Uniascom Varese, con il patrocinio della Regione Lombardia, della Provincia, del Comune e della Camera di Commercio di Varese.

Un mese e mezzo, **dal 15 ottobre al 30 novembre**, per assaggiare in quaranta ristoranti della provincia menu speciali che propongono, oltre agli altri prodotti tipici del territorio, anche i tre ingredienti autunnali.

Quella della rassegna gastronomica è una formula ormai collaudata, che vuole valorizzare l'arte della buona cucina e dello stare a tavola anche a Varese: «La Rassegna Gastronomica è un evento tanto atteso dai consumatori, tanto desiderato dai suoi ideatori, tanto voluto dalla nostra organizzazione – commenta **Giorgio Angelucci**, presidente Uniascom Varese – E di questi tempi è importante non solo la presenza di piatti tipici, ma anche di un prezzo certo».

Il catalogo dei 40 menù proposti da altrettanti ristoranti della provincia non prevede infatti solo la spiegazione dei piatti che verranno offerti – e quest'anno la varietà è assicurata, come del resto l'acquilina – ma anche una sua definizione del prezzo: così da poter scegliere volta per volta a quale categoria di spesa "lasciarsi andare". Una spesa in ogni caso calmierata, secondo le prime valutazioni delle offerte.

«La proposta del 2009 – spiega il presidente dell'Associazione Provinciale Ristoratori Confcommercio Varese, **Giordano Ferrarese** – vede protagonisti i prodotti del territorio, ed è doveroso ringraziare tutti i colleghi che, nonostante il periodo non roseo per l'intera economia mondiale, si sono prodigati per preparare menu a prezzi calmierati continuando a mettersi in gioco professionalmente».

L'opuscolo realizzato ad hoc per la Rassegna, [con l'elenco completo dei ristoranti e dei menu](#), si può trovare nel sito www.ristorantivarese.it, dove si possono trovare anche i particolari dell'iniziativa "**Family Food**", la proposta tagliata su misura delle famiglie che consumano pranzo o cena nei locali

aderenti, con uno o più figli inferiori ai 12 anni di età, a cui si applica il 10 per cento di sconto sul conto totale: anch'essa infatti dura fino al 30 novembre ed è applicata ai ristoranti della rassegna.



Insomma, un modo per far riscoprire il buon cibo per tutta la famiglia, contro il fast food che ai bambini non insegna altro che «Mangiare con le mani». E che si avvale del patrocinio di regione Lombardia, per la promozione delle eccellenze varesine: «i prodotti varesini, frutto di un'agricoltura di nicchia ma ben radicata nel territorio e supportata da tradizioni secolari, offrono sempre più il loro miglior volto: dalla Formaggella del Luinese al miele, dagli asparagi di Cantello alla nuova denominazione Ronchi Varesini per il vino – sottolinea l'assessore all'Agricoltura, **Luca Daniel Ferrazzi** – La rassegna è un modo di sfruttare al meglio il territorio, di fare un'utile sinergia con il mondo della produzione».

Con una raccomandazione, ai già sensibili ristoratori varesini: «Insieme ad Ais Lombardia il mio assessorato sta cercando di incentivare l'utilizzo della carta dei vini regionale nei ristoranti: la nostra è l'unica regione che non ha questa buona abitudine. Sarebbe bello che proprio da Varese venisse questa buona pratica».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it