

VareseNews

Dalla terra alla tavola, per un cenone a chilometro zero

Pubblicato: Lunedì 28 Dicembre 2009



Un cenone a base di prodotti tipici? A Varese oggi si può: iniziando ad esempio con un antipasto a base di **salame prealpino**, passando per un primo piatto arricchito dai **formaggi delle Valli del Luinese**, da un secondo accompagnato dagli **asparagi di Cantello** e da un dolce al **miele varesino**. Il brindisi? Per il momento avrà poche bollicine ma forse, in futuro, lo si potrà fare con uno spumante dall'etichetta varesina. Tra desideri e realtà continua il cammino di **Varese da Gustare**, l'organizzazione nata per valorizzare e far conoscere i prodotti tipici della nostra provincia. Un progetto che conta già sulla partecipazione di diverse aziende e produttori riuniti nei consorzi per la tutela delle produzioni locali: **il salame prealpino varesino, il miele varesino, il latte Varese, la formaggella del Luinese**. Al gruppo si sono uniti di recente anche **l'associazione Vini Varesini** (che raggruppa le cantine che hanno ottenuto la denominazione Igt "Vino dei Ronchi varesini": azienda agricola Cascina Piano di Angera, azienda vinicola Cascina Ronchetto di Morazzone, Tenuta Tovaglieri di Golasecca, azienda agricola Malnati Giovanni Masnago, azienda agricola "Vitivinicola Laghi d'Insubria") e **l'associazione per la produzione dell'asparago di Cantello**. «L'iniziativa – ha spiegato l'assessore provinciale all'agricoltura Bruno Specchiarelli – è nata qualche anno fa con l'obiettivo di mettere in rete le produzioni locali e farle conoscere ai varesini e al pubblico. Un progetto che vuole ottenere dei **vantaggi sia per i produttori che per i consumatori**». Si discute infatti e non solo a Varese, di come raggiungere il "**chilometro zero**" vale a dire la scelta di generi alimentari provenienti dalle terre vicine a casa. Ma la strada è ancora lunga: «Il cammino che abbiamo intrapreso grazie anche all'impegno della Provincia e della Camera di Commercio ha permesso oggi di raggiungere risultati importanti – prosegue Specchiarelli -. La produzione degli asparagi di Cantello è passata ad esempio **da 5 quintali di dieci anni fa ai 140 di oggi** così come il vino arriva a **cinquantamila bottiglie all'anno**. Il desiderio di crescere è però forte aprendo la porta a nuovi settori: penso ad esempio alla pesca, una delle ricchezze del Varesotto». «Diventare più numerosi fino a raccogliere la totalità dei prodotti tipici è l'obiettivo che ci siamo posti – ha aggiunto **Carlo Crosti** della Cooperativa agricola Latte Varese -. L'adesione di due nuove importanti realtà ci permette di allargare il paniere di prodotti tipici che la nostra organizzazione promuove. Voglio ricordare che sostenere le nostre aziende agricole significa anche tutelare l'ambiente e salvaguardare il verde, dove esse vengono meno l'urbanizzazione avrà sempre la meglio».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

