

Slowfood Varese seconda condotta provinciale d'Italia

Pubblicato: Mercoledì 3 Marzo 2010



Sarà un congresso storico per la condotta Slowfood locale, quello che si svolgerà sabato 6 marzo dalle 15 nell'aula magna della scuola media Vidoletti a Varese. A condurla saranno per la prima volta due fiduciari insieme: quello della condotta di Varese, **Ivan Rovetta**, e quella di Malpensa **Marco Monzeglio**. Insieme, presenteranno la proposta della **seconda condotta provinciale d'Italia** dopo quella di Monza e Brianza: quella della provincia di Varese, appunto.

Una condotta che parte forte di molte iniziative, una delle quali ha fatto cadere sulla Vidoletti la scelta della sede del congresso: lì infatti è stato creato il primo **“Orto in Condotta”** varesino, progetto didattico per insegnare ai ragazzi come funziona un orto organizzato dall'associazione.

«Quella che nascerà al congresso di sabato sarà una delle prime condotte a dimensione provinciale in Italia – sottolinea **Ivan Rovetta**, fiduciario di Varese che aprirà i lavori – Il che tra l'altro, ci permetterà di essere ancor di più oggi interlocutori di istituzioni, enti locali, associazioni e di tutti quanti possono collaborare con noi alla realizzazione di progetti in linea con i nostri obiettivi». Slowfood Varese punta, soprattutto, sulla produzione e su un incremento dei piccoli produttori nel nostro territorio: con lo slogan **“mangiare è un atto agricolo e coltivare è un atto gastronomico”**, Slowfood sta lavorando alla materia prima del gusto di cui si può fruire in provincia, fino ad ora proveniente per una percentuale minima da queste terre.

La promozione prevede innanzitutto la presenza locale in una guida sullo stile di “Osterie d'Italia” che si chiama **“Il Buon Paese”**: in essa sono già rappresentati **12 produttori varesini d'eccellenza**. Poi le **comunità di cibo**, che promuovono prodotti storici e dimenticati: a Varese ce n'è già due, una a **Monteviasco e Curiglia** per il **“Furmagit de segia”** e uno a **Brescia** per i loro **“Faseu de Brebiée”** i fagioli con l'occhio. Ma tra le nuove attività si pensa di portarli almeno a quattro.

Infine, pensando a proteggere i prodotti “colpiti” da Dop e Igt dai rischi di massificazione e quindi di distorsioni di capitolati e ricette. «Abbiamo già provato a chiedere alla Provincia, che promuove l' **Igp per l'asparago di Cantello**, anche la nascita di un **presidio Slow Food** per l'asparago, per aiutare i

produttori che desiderano produrre mantenendo le procedure storiche: basterebbero 15mila euro ma per il momento ci hanno risposto picche. Ci riproveremo».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it