

VareseNews

Nasce a tavola la “comunità del cibo” di Slow Food

Pubblicato: Martedì 27 Aprile 2010



«La **comunità del cibo** è formata da tutti quei soggetti che operano nel settore agro-alimentare, dalla produzione delle materie prime alla promozione dei prodotti finiti, e che si caratterizzano per la qualità e la sostenibilità delle loro produzioni». **La definizione arriva direttamente da Slow Food** che, a livello provinciale, sta per lanciare la **Comunità di cibo delle Valli Dumentina e Veddasca** e che per questo motivo riunirà i propri associati e tutti gli appassionati in una cena inaugurale.

L'appuntamento è fissato all'istituto "De Filippi" di Varese il prossimo giovedì **6 maggio dalle ore 20** e nell'occasione si potranno gustare una serie di specialità tutte provenienti dalla tradizione dell'alta provincia e che seguono i principi del "buono, pulito e giusto"

«Con questo passo si può dire che andiamo oltre al concetto di consumatori consapevoli per diventare noi stessi produttori, insieme a contadini, allevatori e ristoratori» spiega il fiduciario della Condotta Slow Food di Varese, **Ivan Rovetta**, uno dei promotori dell'iniziativa. «Con queste persone infatti, abbiamo **predisposto un preciso disciplinare** che definisce come allevare le capre che vivono nelle due valli e come produrre i formaggi col loro latte. **Un disciplinare in cui le razze ammesse saranno** solo la Camosciata delle Alpi, la Nera di Verzasca e le meticce locali e in cui si precisa che l'allevamento dovrà essere di tipo estensivo, che dovrà essere utilizzato il più possibile il nutrimento a pascolo e che sono da evitare gli alimenti contenenti gli organismi geneticamente modificati».

Alla serata del "De Filippi" saranno **presenti gli stessi allevatori e ristoratori**, oltre a rappresentanti degli enti locali interessati, per spiegare le motivazioni che hanno portato alla costituzione della Comunità di Cibo.

Il **menù sarà composto** da cinque diversi antipasti a base di formaggio (tra i quali il *frumagit de cavra* e il *furmag de segia*), per poi passare alla carne di capretto servita sia come paté, sia nel ragù delle tagliatelle, sia in due secondi piatti (coscia disossata e "anteriore" al timo) accompagnati da uno sformatino di patate e dagli asparagi di Cantello. Per concludere, un dessert con gelato di latte di capra, mentre i vini saranno quelli prodotti ad Angera.

Il costo della cena è stato fissato in **40 euro per i soci Slow Food e Apcv e 44 euro per gli accompagnatori**; indispensabile prenotare telefonando allo 0332/535051 o al 333/3817423 oppure inviando una mail a slowfood.varese@libero.it entro domenica 2 maggio.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

