

## VareseNews

### “Rassegne gastronomiche, un modo per valorizzare il territorio”

**Pubblicato:** Martedì 21 Dicembre 2010

✘ Più che in altri casi, la [rassegna gastronomica dei sette laghi dello scorso novembre](#) ha avuto parecchio successo, facendo crescere il movimento sul mercato della ristorazione varesina. Abbiamo provato a chiederne un consuntivo a Giordano Ferrarese, presidente dei ristoratori Uniascom, che ha organizzato l’iniziativa dietro patrocinio della Provincia di Varese.

#### **Perché le rassegne hanno importanza nell’enogastronomia?**

Le rassegne Gastronomiche e nello specifico quella dei Sette laghi, che abbiamo creato noi, hanno l’obiettivo di incentivare la valorizzazione del territorio in genere ma dando risalto alle capacità professionali di grandi chef che fortunatamente sono presenti nel nostro territorio per esprimere al meglio la loro creatività, dando risalto all’elemento base che sono i prodotti locali.

#### **I prodotti locali che ruolo hanno nella ristorazione attuale?**

Direi fondamentale anche per le prospettive future, non dimentichiamo che la nostra provincia è passata da uno stato di produttività agroalimentare di importanza extra nazionale; in alcuni testi storici si parla addirittura di esportazione di vino verso la Gallia, ma con l’avvento dell’era industriale ha saputo sfruttare al meglio le risorse dell’industria che hanno portato sviluppo e al contempo l’abbandono dell’agricoltura. In un momento attuale estremamente difficile a livello globale di un’economia sempre instabile la nostra provincia ha cominciato a riscoprire la risorsa "terra" e il vincolo migliore per promuoverne i frutti è quello della ristorazione di qualità ma sempre con un rapporto prodotto-servizio –prezzo adeguatamente simbiotici, anche se il lavoro da fare è ancora molto, l’ottimismo ci induce a vedere una provincia con un grande punto di forza , il turismo enogastronomico.

#### **Come giudica i risultati della rassegna appena conclusa?**

Bene: abbiamo fatto un recall delle attività che hanno aderito per raccogliere opinioni di imprenditori ristoratori e di conseguenza pareri dell’utenza, ottenendo due risultati evidenti: un buon incremento dell’utenza familiare che ha approfittato dell’offerta ed era il principale obiettivo nostro, e l’apprezzamento da parte della clientela dei piatti proposti che hanno rispettato i parametri richiesti, che erano prezzo calmierato e utilizzo dei prodotti locali. Le grandi capacità dei cuochi professionisti del nostro territorio hanno saputo trasformare prodotti poveri in piatti eccellenti, e non dimentichiamo l’ulteriore punto di forza della nostra rassegna, il premio fedeltà a chi completava la raccolta timbri.

#### **Il premio fedeltà in cosa consiste?**

Ad essere sinceri più che un premio fedeltà è un riconoscimento alla clientela che approfittando dell’offerta ha degustato le nostre proposte culinarie e raccogliendo nell’apposita scheda i timbri dei locali frequentati. Il premio consiste in un cesto di prodotti del nostro territorio che sicuramente faranno bella mostra di sé anche sulle tavole imbandite per le festività natalizie.

#### **Quali novità per il futuro?**

Chi di professione fa il ristoratore, ed in particolare lo chef, già lo sa di suo che per essere eccellenti nel nostro lavoro devi sempre essere innovativo, dinamico ma sempre legato a ciò che hai imparato. Sicuramente ci saranno novità per il prossimo anno, una di queste sarà il coinvolgimento di altre categorie produttive del nostro territorio, la linea maestra resterà quella che abbiamo costruito insieme e che ci vede sempre più non come rivali ma come una sinergica forza produttiva proiettata in un futuro di

turismo ed enogastronomia, con elemento base l'alta qualità dell'offerta. Mi permetto un ringraziamento personale a tutti i collaboratori di Confcommercio Varese e a tutti i colleghi ristoratori che con grande senso di iniziativa e professionalità hanno aderito all'iniziativa e, ultimi ma non per importanza, a tutta la clientela dei locali del nostro territorio che hanno saputo valorizzare il lavoro che abbiamo proposto.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it