

VareseNews

Varese e Ticino si incontrano a tavola e non solo

Pubblicato: Sabato 17 Settembre 2011



Grande successo giovedì per la presenza degli operatori svizzeri al convegno **“I sapori varesini incontrano le eccellenze alpestri ticinesi”**. Erano presenti all’incontro **Sergio Ghiringhelli** – Assessore Attività Produttive Comune di Varese , **Giorgio Antonioli** – Presidente STEA, **Germano Mattei** – Fondatore del Movimento Ticinese Montagna Viva, **Marco Togni**, contadino. La delegazione ticinese ha visto anche la presenza di **Germano Mattei**, presidente di Montagna Viva, che ha trattato i temi della montagna, le opportunità economiche offerte dai territori di montagna. L’assessore al commercio Sergio Ghiringhelli che ha fortemente voluto questo incontro e che ha parlato ad un pubblico numerosissimo che ha degustato e apprezzato semplici abbinamenti come "finger food" Tra una degustazione e l’altra **Giorgio Antonioli**, presidente della STEA, Società Ticinese di Economia Alpestre, ha avuto modo di illustrare le realtà produttive di montagna e d’alpeggio, le DOP ticinesi e la nuova mappa illustrata degli alpeggi del Ticino.

La presenza delle associazioni Varese Cooking e Il Crivello insieme ai loro associati, hanno fornito prodotti,e offerto prelibate degustazioni; Pietro De Crescenzo, del Casale d’Arcisà, ha ad esempio mostrato,come avviene la preparazione della Formagella del Luinese DOP. Da segnalare la presenza dell’Ambasciatrice delle Sciovie di Airolo presente in Fiera. Le specialità offerte per la degustazione sono il Büscion Probiotico, all’aglio e prezzemolo del caseificio Togni-Nante, spalmato su pane biologico di farina di farro lavorato con miele di castagno del Panificio Grazioli di Legnano, impreziosito con una goccia di miele di Melata dell’Apicoltura Roncolino di Viggiù; lo spiedino di Formagella ticinese del caseificio Togni-Nante con pomodorino cherry biologico della cooperativa La Piccola Fattoria di Gattico (NO); dadolata di formaggio Nante stagionato del caseificio Togni-Nante con asparagi bianchi di Cantello in agrodolce dell’Azienda Agricola Mazza di Cantello.

L’assessore **Ghiringhelli si è detto molto soddisfatto dell’incontro:** «All’interno del territorio dell’Insubria ci si è incontrati per mettere a confronto diverse realtà partendo dalla cucina come espressione del mondo agricolo. La provincia di Varese ha un agricoltura di nicchia che resiste ma che produce prodotti qualificati e sono tante le affinità con gli amici ticinesi. Abbiamo una cultura millenaria comune, il ducato di Milano arrivava fino al Ceneri». **L’assessore sottolinea anche le differenze:** «Ciò che ci differenzia è l’attenzione da parte dei governi rispettivi. Gli svizzeri non hanno bisogno di grande visibilità perchè quello che producono è già venduto grazie ad una politica che non li lascia soli – ha precisato Ghiringhelli – da noi è esattamente l’opposto. Solo negli ultimi anni si sta cercando di rivalutarla con l’impegno dei singoli. Gli enti locali fanno quello che possono, la Provincia

ha pochi fondi, la Regione ha creato i Gal (gruppo d'azione locale) e li fondi ce ne sono, per il momento in provincia ce ne sono due: uno più basato sulla ruralità e il recupero delle tradizioni mentre l'altro sul moderno concetto della produzione del latte. Insieme hanno 8-9 milioni di euro di fondi da gestire».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it