

Le pesche di Monate alla conquista del Colosseo

Pubblicato: Mercoledì 26 Settembre 2012

✘ **Saranno le celeberrime “pesche sciropate di Monate”, certificate De.Co** e prodotte sul territorio del comune prealpino a rappresentare la provincia di Varese alla manifestazione nazionale “Cibi d’Italia”, promossa a Roma il prossimo fine settimana (dal 28 al 30 settembre) nell’incantevole e storica cornice del Circo Massimo.

A portarle nella capitale, sarà l’azienda agricola Bianchi Giampaolo di Torresan Giuliana che, unitamente ai vasetti di pesche, esporrà anche la propria frutta di stagione e le conserve prodotte rigorosamente “a chilometro zero”.

“A pochi giorni dal successo di Agrivarese” dicono il presidente e il direttore di Coldiretti, **Fernando Fiori e Francesco Renzoni** “**la nostra federazione provinciale è impegnata in una nuova forte azione per promuovere l’agricoltura prealpina**: la presenza a Cibi d’Italia è importante poiché darà la possibilità ai cittadini della capitale – e a chi giungerà al Circo Massimo da ogni angolo del Paese – di scoprire uno dei prodotti più caratteristici del territorio”.

Le pesche sciropate di Monate, certificate a “Denominazione Comunale d’Origine”, sono preparate manualmente secondo un metodo di antica tradizione.

Gli ingredienti utilizzati sono semplici: pesche, acqua e zucchero. E’ importante cogliere i frutti alla giusta maturazione e di mattina presto, in modo che il sole non le riscaldi: poi anno lavate, tagliate, pelate manualmente ed inscatolate, prima di essere “sciropate” utilizzando uno sciroppo di sola acqua e zucchero preparato la sera prima e fatto raffreddare.

Chiuse ermeticamente, vengono sterilizzate per bollitura per un quarto d’ora e poste per un’ora in acqua ghiacciata.

Già a mezzogiorno sono pronte per essere poste in commercio e consumate.

Dal 19 Giugno 2007, le pesche sciropate del Lago di Monate sono state inserite nell’elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Dipartimento delle Politiche di Sviluppo del Ministero dell’Agricoltura.

Come detto, il prodotto è di lunga tradizione, in quanto i “pèrzc de munà” venivano già prodotte negli anni Venti del ‘900.

Il Comune di Travedona Monate si affaccia sul lago di Monate, nella zona della Collina del Verbano Orientale a sud-ovest della città di Varese, e conta oggi quasi 4.000 abitanti.

La Fondazione Campagna Amica, con l’evento “Cibi d’Italia” vuole aprire le porte della nostra agricoltura, dunque del vero Made in Italy, a tutta Italia a partire dalla città di Roma.

In un contesto storico unico al mondo, nell’arena del Circo Massimo, si racconterà ai consumatori il valore autentico delle produzioni agricole italiane attraverso le loro fasi: il cibo, il territorio, il saper fare le tradizioni locali. L’arte, la storia, il paesaggio, la professionalità dei nostri imprenditori agricoli come elementi di sviluppo della società.

All’inaugurazione di “Cibi d’Italia” nella capitale è annunciata la partecipazione di una numerosa delegazione di Coldiretti Varese.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it

