

## Finiscono le vacanze ed è subito “carpionemania”

**Pubblicato:** Mercoledì 4 Settembre 2013



**Dalle pesche sciropate di Monate alla**

**confettura di castagne** che si produce a Campo dei Fiori, la tradizione di “preservare” i prodotti della bella stagione conservandoli per un consumo successivo resta ben presente nel territorio prealpino della provincia di Varese.

**Il “preparare e conservare”, soprattutto in vista dell’arrivo dei primi freddi**, è una tradizione storica e antica: altro esempio, per il territorio prealpino, è il procedimento della **marinatura in carpione**: del pesce in particolare, (agoni, lavarelli/coregoni, anguille, trote, alborelle, ecc.) ma anche della carne (come le piccole “milanesi” impanate).

Ancora a proposito della conservazione del pesce, val la pena di ricordare la tradizione dei **“pessit ‘d Sant’Antoni”** che fino ai primi due decenni del Novecento erano posti ad essiccare sul sagrato della chiesa di Cazzago Brabbia (sul lago di Varese) al fine, appunto, di poterli preservare per consumarli più in là nel tempo.

La preparazione di **marmellate, conserve e confetture**, del resto, è ormai un “ghiotto passatempo” anche per 9 milioni di italiani che, al rientro dalle vacanze, si mettono al lavoro tra pentole e vasetti per garantirsi una alimentazione più genuina e naturale, ridurre gli sprechi e risparmiare nel tempo della crisi: a confermare il dato è anche l’indagine Coldiretti/Swg presentata in occasione del recente “Cooking show della nonna” in piazza Portello a Milano per svelare i trucchi del mestiere e offrire consigli e suggerimenti per valorizzare in tutti i modi la frutta e verdura italiana nei vasetti.

Quest’anno per effetto dei ritardi nella maturazione proprio a settembre si concentrano nelle famiglie italiane le operazioni ai fornelli per **trasformare la frutta in marmellate**, succhi e sciropati, gli ortaggi in sott’oli e sott’aceti e il pomodoro in passate, pelati o pezzettoni.

Il ritorno di comportamenti virtuosi come la preparazione delle conserve in casa è forse l’unico **aspetto positivo della crisi a tavola**: anche nel Varesotto nel 2013 si assiste infatti al ritorno all’autoproduzione di alcuni cibi secondo una tradizione del passato che – precisa la Coldiretti – sembrava destinata a perdersi ed è invece tornata di grande attualità di fronte ai ripetuti scandali alimentari e all’esigenza di ottimizzare i bilanci familiari.

Il risultato è un aumento del tempo trascorso in cucina con ogni italiano che secondo l’indagine dedica

alla preparazione dei cibi ben oltre sette ore alla settimana. Ma durante i riti settembrini della preparazione delle conserve fai da te i tempi – precisa la Coldiretti – si allungano con intere giornate trascorse per recuperare il prodotto, pulirlo, lavorarlo, cucinarlo e metterlo in vaso.

Una maggiore attenzione rispetto al passato viene riservata alla scelta delle materie prima che spesso vengono acquistate direttamente dai produttori agricoli in azienda, nelle botteghe o nei mercati di Campagna Amica, ben tre ogni settimana nella sola città capoluogo, con apertura dalle 8 alle 13 (in piazza Giovine Italia il giovedì; venerdì in piazzale De Gasperi, zona stadio; sabato in via Gasparotto dove pure ha sede la Bottega di Campagna Amica).

**Redazione VareseNews**

redazione@varesenews.it