

VareseNews

In fiera i consigli di agricoltori e ristoratori

Pubblicato: Giovedì 3 Ottobre 2013

 I segreti degli chef per cucinare al meglio i prodotti a chilometro zero ma anche tanti consigli per gustare piatti di stagione e per riscoprire le ricette della tradizione. Alla **Fiera di Varese**, dal 5 al 13 ottobre, produttori agricoli e ristoratori presenteranno ai visitatori una serie di eventi dedicati al rapporto tra terra e buona cucina.

L'iniziativa è promossa dalle associazioni varesine **Confesercenti**, **Coldiretti**, **Confagricoltura**, **Cia** e **Copagri** per valorizzare produzioni e cultura enogastronomica del territorio.

«Gli appuntamenti – spiega il direttore di Confesercenti, **Gianni Lucchina** – si svolgeranno nella "piazza" della fiera dove si potrà assistere agli incontri e seguire i focus su particolari prodotti tipici». Le associazioni di categoria che insieme si sono fatte promotrici degli appuntamenti saranno presenti con responsabili e materiale informativo anche presso uno stand comune.



«La Fiera – ha sottolineato l'assessore al commercio **Sergio Ghiringhelli** – è un evento che Varese aspetta ogni anno e che, anche in un momento di crisi, non scende mai al di sotto dei 50mila visitatori. La piazza, dove si svolgeranno gli eventi, sarà una ricostruzione della Torre civica e ricorderà la città con i suoi simboli». «La fiera è un momento molto importante per tutelare e promuovere le produzioni del territorio – ha ricordato il sindaco **Attilio Fontana** -. Vale anche quelle più piccole che nonostante le difficoltà in molti stanno apprezzando e riscoprendo».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it