

Una Strada dei Sapori per i weekend d'autunno

Pubblicato: Martedì 15 Ottobre 2013



Sono in 18, propongono menù autunnali con prodotti del luogo a prezzo speciale, sono tutti nelle valli varesine del nord della provincia, quelle parti stupende tra il Verbano e la montagna ancora poco esplorate dal turismo: la **prima rassegna enogastronomica** della "**Strada dei Sapori delle valli varesine**" ha tutti gli ingredienti per piacere.

Presentata oggi alle ville Ponti, la rassegna – che si terrà nei weekend del 19 – 20 e 26 – 27 ottobre e 2-3 e 9-10 novembre – rappresenta il primo passo dell'associazione senza scopo di lucro nata nel 2009 "per affermare l'identità storica, culturale, ambientale, economica e sociale del territorio delle Valli Varesine", che intende promuovere **luoghi** e **prodotti** della zona, e che vede nella rassegna gastronomica il primo evento comune: «Una "prima" di cui siamo molto orgogliosi, e che desideriamo sia un'occasione per vedere dei posti tanto belli come i nostri» sottolinea **Silvano Ronzani**, Presidente della Strada dei Sapori varesini, ma anche sindaco di Grantola e assessore all'Agricoltura della comunità montana Valli del Verbano. Che ricorda anche come «Siamo la tredicesima realtà della Regione, che seleziona i territori in base alla loro capacità di produrre prodotti Dop: ed è per questo che il nostro logo comprende la **formaggella del luinese**, il prodotto Dop della nostra zona».

Ma non sarà solo quella la protagonista dei tanti menù proposti da agriturismi e ristoranti storici o d'eccellenza che costellano la rassegna: insieme alle tante proposte al **formaggio di capra** (c'è persino, tra i dessert, un "latte in piedi di capra al timo") campeggiano i **funghi**, la carne delle montagne e delle fattorie (**dal cervo al cinghiale, dal coniglio al capretto**), la **polenta** e i **risotti**.



«Indipendentemente da come andrà l'evento, dobbiamo essere contenti di avere pensato per la prima volta una proposta unitaria, diversa dal passato – commenta **Massimo Grignani**, membro del consiglio direttivo della strada dei sapori ma innanzitutto titolare di uno dei locali coinvolti, l'agriturismo “Il Carpio” di Cugliate Fabbiasco – Bisogna apprezzare il fatto che finalmente sia stato fatto insieme, in un territorio che ha 5 siti Unesco e stenta a dare una proposta turistica unitaria».

Il punto debole infatti di un territorio straordinario, ideale per la gita fuoriporta o per il weekend in tutte le stagioni, che fa scoprire a poca distanza da Milano l'ambiente della montagna che si crede lontana centinaia di chilometri, o i ricordi dei paesi del passato, è una scarsa capacità di proporre quelle rarità ambientali che potrebbero essere molto più valorizzate, sia nel senso della disponibilità turistica che nel senso della cura dell'offerta. O forse più semplicemente, di crederci davvero, nella propria straordinarietà: «Qualunque logica turistica però deve avere un fondamento: l'autoconsapevolezza di avere un territorio da offrire, del fatto che sia anche turistico – sottolinea **Paolo Sartorio**, Vicepresidente della Strada dei Sapori e assessore al territorio della comunità montana del Piambello – Una sensazione, se ci permette la citazione, che abbiamo cominciato a provare con il 141tour di Varesenews. Molto probabilmente abbiamo un valore anche oltre la provincia di Varese. Ma considerato che la nostra provincia ha 900mila abitanti, se qualcuno di loro cominciasse a considerare le nostre valli come luoghi validi per il weekend, cambierebbe già molto per noi».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it