

## VareseNews

### Un premio al comune per “Le Buone pratiche dell’agroalimentare”

**Pubblicato:** Martedì 17 Dicembre 2013

Il Comune di Varese ha ricevuto il premio per “**Le Buone pratiche dell’agroalimentare**”, bando assegnato ogni anno da sette associazioni di tutela dei consumatori (Movimento Difesa del Cittadino, Adiconsum, Assoutenti, Cittadinanzattiva, Confconsumatori, Movimento Consumatori e Unione Nazionale Consumatori). Il riconoscimento è stato consegnato all’assessore alla Promozione del Territorio e Commercio **Sergio Ghiringhelli** e alla tecnologa alimentare dell’assessorato a Famiglia e Persona, **Cinzia Ulizzi**, durante una cerimonia venerdì pomeriggio a Palazzo Pirelli a Milano. La giuria era presieduta da **Anna Bartolini**.

Il Comune è risultato vincitore per gli eventi promossi e patrocinati nei mesi scorsi dedicati all’agricoltura e alle regole della buona e sana tavola e della nutrizione con esperti del settore, medici e chef nell’ambito di **VareseGreen City**, per il progetto che si sta portando avanti nelle scuole cittadine “Varese un cantiere di idee ed esperienze verso Expo 2015” e per le buone prassi nelle mense cittadine.

«E’ stato un premio davvero gradito – commentano gli assessori Sergio Ghiringhelli ed Enrico Angelini -: i nostri assessorati stanno seguendo il “cammino” verso l’Expo con progetti concreti, incontri sull’alimentazione per i genitori e gli adulti e laboratori ad hoc per bambini e famiglie. Il riconoscimento premia un lavoro capillare che vede in primo piano lo sviluppo delle buone pratiche dell’alimentazione e la valorizzazione dei prodotti del territorio».

Nel dettaglio, la giuria ha riconosciuto la validità e l’importanza dei tanti progetti promossi dagli assessorati nel corso dell’ultimo anno, con la collaborazione di associazioni ed enti del territorio: AgriVarese, realizzato dalla Camera di Commercio con la collaborazione del Comune, gli appuntamenti ormai tradizionali con il Mercato dell’Insubria in centro e i Mercati di Campagna Amica a cura di Coldiretti in piazza Giovine Italia e a Masnago, il progetto Varese Green City con gli incontri dedicati alla nutrizione (convegni sui disturbi dei comportamenti alimentari, sull’uso delle piante selvatiche dell’Insubria in alimentazione e in medicina, sulle intolleranze alimentari), Ristoranti della Salute in collaborazione con Asl ed associazioni di categoria, con la promozione dei menù per chi soffre di allergie ed intolleranze, SocialGusto, evento organizzato ai Giardini Estensi con la presenza dei migliori chef del territorio, Porte aperte ai Luppoli con il Birrificio Poretti, Orti Urbani, con la messa a disposizione di 200 orti per la coltivazione a cura dei cittadini. E’ stata anche apprezzata la riscoperta ed il ripristino delle antiche tradizioni locali, come il Cuore della Gioeubia e il Pan Mejno in occasione di San Giorgio.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it