

## L'agricoltura a km zero esiste, anche nel Basso varesotto

**Pubblicato:** Martedì 11 Febbraio 2014



**L'agricoltura e il cibo "a km zero" sono una realtà in crescita in Italia.** Vini e riso novaresi, formaggio e salumi delle valli varesine sono i prodotti che si trovano più facilmente vicino a casa. Ma **l'agricoltura è una realtà che resiste e cresce anche nelle zone più urbanizzate e industrializzate**, dove il destino delle aree verdi rimaste – quelli che sembrano pochi prati in mezzo a paesi e cittadine e ai boschi tutelati dal Parco del Ticino – ha incontrato produttori storici con la voglia di resistere, ma anche nuovi appassionati contadini, gente della zona "tornata alla terra" dopo aver lavorato in altri settori. Tutti spesso aperti alla vendita diretta, per cercare



nuovi canali fuori dall'agricoltura industriale che soffoca gli agricoltori con prezzi sempre più bassi. Una "rinascita agricola", come dice anche il nome di una delle prime aziende (a Besnate) a proporsi sul territorio con tanto di **distributori automatici in varie località** come Gallarate, Samarate, Casorate Sempione. **I produttori della zona tra Gallarate, Busto e la valle del Ticino** hanno provato a mettersi in rete anche con **una nuova iniziativa originale: le "cene a km0" basate pressoché interamente su prodotti locali**: la prima serata si svolgerà **giovedì 13 febbraio**, al ristorante **Da Rocco a San Macario di Samarate** (con prenotazione). Menù davvero a km 0, considerando che tutti i produttori stanno in Comuni che confinano direttamente con Samarate: così i formaggi vengono direttamente dal **Caseificio La Frisona** dell'azienda agricola Borra di Busto Arsizio, che – oltre alla crescita per il gnocco fritto, allo zola per le tagliatelle e ad altre



prelibatezze – propone anche l'ultima novità del caseario varesino, il "formaggio appena munto" presentato ad Agrivarese. Altri piatti saranno e a base di carne, prodotta a **Lonate Pozzolo dalla "Valticino"**, azienda agricola di qualità "rinata" con il sostegno dell'Associazione Allevatori, e a base di formaggio di capra (questa volta, fatto direttamente a **Samarate, dall'azienda il Boscangolo**. E ad accompagnare i formaggi c'è anche il **miele prodotto nella valle del Ticino dalla famiglia Soldavini**, le cui api si muovono nei boschi tra Sant'Antonino e Lonate Pozzolo. Alle cene partecipano anche gli stessi produttori, un modo per gustare i sapori e intanto conoscere direttamente il mondo delle aziende agricole, alcune delle quali aderiscono anche al progetto "Vivi la fattoria" rivolto ai bambini.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it