

Eccellenze gastronomiche? A Varese non ce ne sono. Parola di Eataly

Pubblicato: Martedì 18 Marzo 2014



Martedì 18 marzo 2014, ex teatro Smeraldo a Milano: mentre si consuma l'inaugurazione del "Tempio del Gusto", la nuova sede di **Eataly**, il centro commerciale inventato da **Oscar Farinetti** per portare le eccellenze agroalimentari italiane nel mondo,

Leggi: sulle ceneri del Teatro Smeraldo nasce Eataly

occhi varesini scrutano una delle grandi mappe all'interno del negozio. E' la mappa delle "**Eccellenze di Lombardia da portare nel mondo**", che delimita, segnala e commercializza i prodotti lombardi di cui non bisogna proprio fare a meno.

C'è il **Grana Padano**, il **Taleggio**, il **Panettone** e il **Gorgonzola**. C'è il **salame di Varzi** e quello brianzolo. C'è il formaggio **Pannerone** da Lodi, lo **Sfursat** e il **Bitto** dalla Valtellina, persino i Nocciolini di Como che – sicuramente per ignoranza gastronomica – qui in redazione non conosce nessuno.

Ma in provincia di Varese non c'è un bel niente: tutto quel di cui parliamo (le pesche di Monate, gli asparagi di Cantello, la formaggella del Luinese, nemmeno i Brutti e Buoni o la grappa d'Angera, per dire) hanno valicato, non diciamo la frontiera o l'Atlantico, ma nemmeno la soglia dello store del made in Italy mangereccio di Milano.

L'occhio varesino, malizioso, ha a questo punto alzato il suo telefonino, scattato una foto, e mandato il tutto via tweet alla redazione. E noi ve lo rigiriamo così com'è. Con un po' di tristezza, e qualche

riflessione: a condividere questa sfortuna ci sono solo i nostri "colleggi" di Lecco.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it