

Alla ricerca dei sapori nelle valli varesine

Pubblicato: Martedì 14 Ottobre 2014



Un autunno di sapore da Varese in su: torna la seconda rassegna gastronomica della “Strada dei sapori delle valli varesine” che l’anno scorso ha totalizzato oltre 900 coperti a prezzo fisso proposti da agriturismi e ristoranti delle due comunità montane, Piambello e Valli del Verbano.

«Ma non chiamatela rassegna a chilometri zero», dice il presidente facenti funzioni della Strada dei sapori **Paolo Sartorio**, «perché per noi dire prodotti a chilometri zero equivale a sostenere che nelle nostre valli ci sono gli alberi e i laghi: è un dato di fatto, una considerazione che è dentro al nostro dna, ed è scontata».

La rassegna parte il prossimo fine settimana e prosegue per i rimanenti weekend ottobrini e i primi due di novembre; le date sono quindi: **18-19 e 25-26 ottobre, 1-2, 8-9 novembre**, con la possibilità, accordandosi con gli esercenti, di poter beneficiare di qualche deroga rispetto ai giorni stabiliti (se la rassegna si tiene di sabato, è probabile che gli stessi locali offrano il menù anche il venerdì: meglio chiamare, però perché la legge impone agli agriturismi giorni di chiurura).

Luoghi della rassegna enogastronomica saranno **19 fra agriturismi e ristoranti** che rientrano nelle due comunità montane: fra lago e montagna sarà possibile gustare polenta prodotta e macinata a due passi dal luogo dove la si consuma, formaggi locali, ortaggi e frutta che vengono prodotti nella zona.

Nel corso della presentazione avvenuta oggi in Camera di commercio, ente patrocinatore dell’iniziativa, sono stati ricordati alcuni degli ingredienti che si possono trovare nei piatti della rassegna: dai lavarelli del Verbano ai funghi, dalla formaggella del Luinese alla birra 4 luppoli, al miele varesino.

I prezzi variano da locale a locale e oscillano fra i 25 e i 42 euro a persona a seconda degli ingredienti necessari per conferzionare i menù offerti. “Una scelta, quella del menù a prezzo fisso rivolta soprattutto alle famiglie e ad un pubblico che ha il diritto di poter pianificare con chiarezza la spesa per seguire la rassegna – ha ricordato **Paola Della Chiesa** direttore dell’agenzia del turismo – . Un

modello auspicabile anche per Expo”. E sempre l’esposizione universale di Milano, che ha tema principe quello dell’alimentazione, sarà al centro di un’altra iniziativa che oggi è stata solo accennata: la realizzazione, già entro Natale, di una “Borsa dei sapori” vale a dire un punto d’incontro fra chi produce e chi utilizza i prodotti locali per trasformarli in ricette e piatti da servire sulla tavola.



Ma a proposito di tavola: cosa si mangerà nella rassegna? Difficile elencare tutti i piatti, disponibili nei menù offerti e consultabili sul sito. Spiccano alcuni ingredienti “nuovi”, anche se ben presenti nelle diete di chi segue le produzioni locali non ancora insignite di dop o igp: un esempio è la “**formaggina di Cantevria**” (una frazione di Cassano Valcuvia), sposata col miele di Cunardo da uno degli chef della zona. Oppure la “**coppa della Valcuvia**” messa a braccetto con la birra della Valganna. «Si tratta – ha detto **Giuliano Bossi di Confagricoltura Varese** – dei tanti ingredienti che solo nominalmente possiamo definire “minori” ma che da sempre costellano la tradizione alimentare della nostra terra».

Secondo **Massimo Grignani di Terranostra-Coldiretti**, la forza di questa manifestazione sta nel mettere ad uno stesso tavolo «non solo ristoranti e agriturismi, ma anche pasticcerie, mulini, produttori di miele, allevatori: tutta una filiera di produzioni locali che così vengono conosciute e apprezzate da un pubblico sempre più vasto».

L’obiettivo della manifestazione è ambizioso: raddoppiare rispetto alla scorsa edizione.

[Strada dei sapori, l’edizione 2013](#)

La strada dei sapori delle valli varesine – Il sito

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it