

I vini varesini si mettono in mostra

Pubblicato: Mercoledì 10 Giugno 2015



Due giorni fa erano ad Expo, domenica saranno in convegno a Induno Olona: si terrà infatti **domenica 14 giugno la prima rassegna di vini varesini**.

La giornata, che vuole fare il punto di una realtà che dopo i primi anni sembra decisamente consolidarsi, è stata **organizzata dalla Condotta Slow Food Varese** in collaborazione con il comune di Induno Olona e il patrocinio della Provincia di Varese nell'ambito del progetto "Nutrire la Valceresio" e si terrà a Villa Porro Pirelli.

A presentarlo, nelle sale di Villa Recalcati, anche il presidente della Provincia di Varese, Gunnar Vincenzi, che non solo ha un compito istituzionale, ma anche un attaccamento personale: è infatti storico socio Slow Food della condotta.

«Si tratta della **prima vera rassegna dedicata ai vini varesini** – Ha spiegato l'assessore alla cultura Stefano Redaelli – saranno **protagoniste sei cantine tipicamente varesine**, insieme a una settimana del Canton Ticino, e sarà accompagnato da una tavola rotonda che farà il punto della situazione vinicola varesina. Tra i protagonisti Alberto Senaldi e Fabio Ponti e Claudio Moroni di Slow Food, Bruno Bianchi della cascina Filip, Carlo Quadrelli della vitivinicola Agrinubria, e l'enologa Micaela Stipa». Il convegno è alle 16.30, dal titolo "I vini varesini, storia e attualità".

Un fenomeno che è ancora di nicchia: «Io produco 1000 bottiglie circa, e Valle Luna poco di più – spiega Bruno Bianchi -. Ma Cascina Piano fa 20mila bottiglie, Cascina Ronchetto intorno ai 15mila, e

Tovaglieri intorno alle 10mila». Per un totale di **circa 50mila bottiglie e venti ettari totali vitati**. «Non solo di produttori, ma anche di vigneti di autoconsumo – spiega Alberto Senaldi – che stanno sempre più diffondendosi».

L'uva principale utilizzata è il Merlot: «Che è anche tipico del Canton Ticino, per questo è stato coinvolta anche una cantina ticinese» Non solo Merlot però, anche Nebiolo, con cui la Cascina Piano ha vinto dei premi.

«Una volta la provincia era tutta un vigneto – sottolinea Fabio Ponti – Poi la fillossera ha distrutto tutto, ed è nato il fenomeno delle cantine sociali che “importava”. **La produzione professionale è ripartita nel 2002**, seguita dall'Igt nel 2005».

La rassegna si svolgerà nella sala Cariplo di Villa Pirelli, in via Tabacchi 20 a Induno Olona. L'ingresso è libero: **chi vuole fare il percorso di degustazione potrà acquistare un biglietto da 10 euro che dà la possibilità di fare un assaggio di vino per ogni produttore**, accompagnato da una selezione di salumi e formaggi del Varesotto, come la Formaggella del Luinese, l'Appena Munto e il salame Prealpino. Chi vuole bere il vino a parte pagherà 1,5€ a bicchiere, mentre **sarà possibile naturalmente acquistare il vino in bottiglia**.

Le sei aziende varesine partecipanti:

Cascina Filip di Travedona Monate
Azienda agricola Cascina Piano di Angera
Cascina Ronchetto di Morazzone
Società agricola Valle Luna di Varese
Tenuta Tovaglieri di Golasacca
Vitivinicola Laghi d'Insubria di Albizzate

a cui si aggiunge la Cantina Cavallini di Cabbio (Canton Ticino)

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it