

Slow food porta l'eccellenza varesina alla tavola di Expo2015

Pubblicato: Lunedì 8 Giugno 2015



Lunedì 8 giugno alle ore 15,00 la Condotta Slow Food della Provincia di Varese, rappresentata dal Fiduciario Claudio Moroni, accompagnato da Fabio Ponti responsabile della Comunità del cibo e Terra Madre e Alberto Senaldi responsabile per il territorio, progetti e cultura, presenterà nello spazio Slow Food (Padiglione 152 – Piazza della biodiversità – al termine del decumano) alcuni dei prodotti sicuramente tra i più rappresentativi della nostra provincia.

Oltre alla presentazione delle bellezze naturalistiche del territorio varesino e dei suoi laghi verranno presentate quelle che riteniamo essere le nostre eccellenze, prodotte secondo quei canoni di biodiversità che contraddistinguono Slow Food miele, asparagi di Cantello, pesche di Monate, ecc...Il Padiglione Slow Food al lunedì sarà riservato ai formaggi, con la presentazione dell' "Appena munto" (formaggio di latte vaccino) e dell'ormai conosciuta "Formaggella del luinese" (unico formaggio italiano a latte crudo di capra al 100% ed unica DOP della Provincia di Varese) che verranno tenute dai presidenti dei rispettivi consorzi di produzione (Paolo Zanotti e Mattia Crivelli) e proveremo a produrre del formaggio con latte varesino.

Non mancherà poi l'associazione dei vini IGT "Ronchi varesini" che saranno presentati da Bruno Bianchi. Dulcis in fundo avranno spazio anche i "Brutti e buoni" della pasticceria Veniani di Gavirate che già nell'esposizione mondiale di Milano del 1906 vinse la medaglia di bronzo e ci affideranno quel loro prezioso attestato e i prelibati amaretti di Gallarate della pasticceria Bianchi Oreste.

Durante la manifestazione ci sarà anche la visita agli orti biodinamici allestiti all'interno del padiglione,

gli alunni delle scuole di Travedona Monate che già partecipano attivamente agli “Orti in condotta” organizzati da Slow Food.

Si potrà visitare tra le strutture dell’area Slow Food un orto agroecologico dove sarà protagonista il territorio lombardo, con alcune varietà orticole tradizionali della regione compreso il fagiolo di Brebbia – Comunità del cibo di Slow Food.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it