

Exponovels, il libro che fonde gatronomia e turismo

Pubblicato: Venerdì 3 Luglio 2015



Un libro in cui l'arte culinaria si fonde con le bellezze del territorio dei laghi tra Piemonte, Lombardia e Svizzera. Questo è "**ExpoNovels**" una raccolta in cui scrittori rappresentativi e chef simbolo dell'eccellenza gastronomica raccontano il "distretto dei Laghi".

Alla presentazione di venerdì 3 luglio a Palazzo Estense, **l'ideatore ed editore Massimiliano Comparin**, ha svelato la raccolta di "storie piacevolmente variegata, nelle molteplici sfumature degli stili narrativi degli scrittori. Romantiche o spiritose, lievi o graffianti, nostalgiche o sorprendenti, attualissime o soffuse di ricordi, a colte percorse da un intrigante denso di mistero, o dolcemente velate da atmosfere da sogno".

L'assessore comunale **Sergio Ghiringhelli** ha aperto la conferenza stampa: «Questo è un libro che ben si sposa con il territorio e i sapori. All'estero ci conoscono come "Terra dei Laghi" e giocando su questo aspetto, abbinando cibo e cultura, sono sicuro che l'idea sia vincente e che questa raccolta avrà successo».

Dopo l'assessore la parola è passata all'ideatore, Massimiliano Comparin, che spiega come è nato il libro: «Abbiamo preso spunto da altri volumi, sapendo che per i nostri luoghi serve una narrazione. **L'idea di scriverlo in italiano e inglese è proprio per dare un livello internazionale**, sapendo tra l'altro che il libro verrà messo a disposizione a Expo e che speriamo possa indurre qualche turista a visitare le nostre bellezze».

La prefazione del libro è stata firmata da **Alessandra Zambelli di SlowFood**: «Sono contenta di aver partecipato a questo lavoro. Il recupero del territorio è un nostro obiettivo. La riduzione degli sprechi utilizzando ciò che abbiamo a disposizione è uno dei nostri temi principali. Cerchiamo di informare e dove possibile educare a consumi consapevoli. Spingere questo progetto anche all'esterno è molto importante».

Filippo de Sanctis, direttore del teatro di Varese, ha fatto parte a sua volta della realizzazione: «Con il nostro teatro abbiamo iniziato un progetto di cucina e da qui è nato il rapporto con Massimiliano che ha portato a questo libro. Cerchiamo di dare un contenuto creando un valore culturale del cibo con la necessità dei luoghi di essere raccontati. Credo che questo sia uno dei modi migliori per fare cultura».

Alla fine della presentazione, c'è stato uno show cooking per mettere in mostra le prelibatezze dei nostri territori. Il ristorante **“Osteria degli artisti” di Castiglione Olona** ha fatto un assaggio di affettati e formaggi della nostra zona, mentre il ristorante **“Feel” di Como** ha preparato un assaggio di pesce, con un lavarello affumicato in botti di ciliegio e poi preparato in carpione con palline di melone, e uno di carne con una battuta di fassona con croccante alle nocciole e burro con sale alla lavanda.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it