

Le pesche di Monate compiono 50 anni

Pubblicato: Sabato 5 Settembre 2015



Sono 50 anni di storia per l'azienda Bianchi di Travedona Monate (associata a Coldiretti e Punto Campagna Amica) che produce le rinomate pesche sciroppate. **Le candeline si sono spente sabato 5 settembre nella sede dell'azienda agricola con una grande festa che ha dato modo di ripercorrere la lunga storia dell'azienda.**

«Sì, spegniamo le cinquanta candeline sulla torta della nostra azienda e lo facciamo con l'orgoglio e la consapevolezza di aver sempre lavorato e fornito un prodotto che si è distinto per la sua cura e ricercatezza, ma soprattutto, in un mondo che cambia in un battito di ciglia, siamo riusciti a conservare la produzione uguale a quella che fu insegnata nei primi anni '20 del secolo scorso», dice la titolare **Giuliana Torresan.**

La storia delle pesche di Monate è molto antica e si lega a quelle degli asparagi, che furono introdotti nell'Ottocento dai signori fiorentini **Ruccellai**. Subito se ne diffuse la coltivazione; nel 1921 nacquero invece le tipiche pesche sciroppate, nella caratteristica scatola di metallo che le conteneva fino agli anni '80, fatta in banda stagnata e saldata completamente a mano, come le pesche che erano snocciolate e pelate manualmente. **Oggi la famiglia Torresan le produce come un tempo:** sciroppo fatto di acqua e zucchero senza nessun conservante, frutta fresca colta al mattino, snocciolata e pelata rigorosamente a mano. Il rumore della lama del coltello sul tavolo, lo sbattere delle scatole, lo sbuffare della caldaia sono rumori che da soli raccontano la storia delle Pesche del Lago di Monate, storia che l'azienda Bianchi ha fatto sua negli ultimi cinquanta anni e da altrettanto tempo ci mette la faccia.

«Prima mio suocero, poi mio marito e dalla sua scomparsa mia figlia ed io siamo sempre stati in prima linea per la coltivazione e produzione originale delle pesche in scatola -continua Giuliana Torresan-. **Tante sono state le difficoltà degli ultimi anni ma, testardamente, abbiamo scelto di mantenere sempre una certa etica nel nostro lavoro.** C'è chi ci critica perché non ci conosce, non capisce il valore che ha il mantenimento ancora nel 2015 di una lavorazione fatta interamente a mano che simboleggia un pezzo di storia del territorio e della comunità che abitiamo, ma per fortuna c'è chi è ancora incuriosito dalla storia delle Pesche di Monate e si avvicina con curiosità e rispetto a questa lavorazione».

LEGGI ANCHE: “COME SI PRODUCONO LE PESCHE DI MONATE?”

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it