

Il salame al gorgonzola unisce le due sponde del lago Maggiore

Pubblicato: Venerdì 30 Settembre 2016



C'è un modo infallibile per unire due luoghi solo apparentemente lontani come le due sponde del lago Maggiore, divise dalla storia, dai confini regionali e nazionali, dalle definizioni turistiche dei luoghi: è il cibo.

E ieri sera, 29 settembre 2016, in una serata glamour di presentazione, si è fatto un interessante tentativo di unione di marketing territoriale in nome del lago Maggiore, a cui gran parte dei territori della provincia di Varese e di quelle di VCO e Novara fanno riferimento. E' stato presentato infatti il nuovo salame **"rustico al gorgonzola dolce Igor"**, realizzato dal Salumificio Colombo di Crosio della Valle, insieme a una delle aziende leader nella produzione del gorgonzola: la **Igor – Leonardi**.

Unire due vere golosità come il salame prealpino al gorgonzola novarese non poteva che rendere gli invitati, provenienti ovviamente da entrambe le sponde, decisamente ben disposti tra di loro. E il gusto ha unito il presidente della provincia di Novara **Matteo Besozzi** con il deputato gallaratese **Angelo Senaldi**, l'amministratore delegato di Igor, **Fabio Leonardi** con il presidente di Tigros **Paolo Orrigoni**. In una serata all'insegna di curiosità ed eccellenze di ogni genere: dal cioccolato alla cipolla al Freddozzo, dalla salsiccia al gorgonzola al risotto con il persico.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

