

VareseNews

La sfida degli agricoltori: una cena gourmet “made in Varese”

Pubblicato: Domenica 26 Marzo 2017



Più di tante parole, valgono i fatti: così per celebrare il **70esimo anno della Confagricoltura varesina** oltre alla tradizionale assemblea, la scelta è caduta su una cena.

Non usuale però: una vera e propria sfida, raccolta dal noto chef **Venanzio Pedrinelli**, del ristorante *da Venanzio* di Induno Olona, alla preparazione di un menù adatto a una cena di gala, realizzato con ingredienti provenienti dai produttori iscritti alla storica unione.

Una sfida vinta pienamente, anche grazie a ingredienti, però, che mai avreste potuto immaginare provenienti da produttori varesini.: dal gorgonzola allo zafferano, dal riso alla mortadella.

UN MENU “MADE IN VARESE”

Le aziende coinvolte nel dall’esigentissimo Venanzio sono state dieci, per un menù primaverile e della tradizione: con un antipasto di insalata rosellina e uova sode, mortadella e cipollotti, coppa e salami a chilometro zero, una forma di gorgonzola e formaggi di capra.

Due i primi, uno dei quali introduceva direttamente al secondo: un piatto di tortelloni di ricotta di capra con spinaci al burro di malga, dai sapori delicati ma molto ben definiti e un riso carnaroli allo zafferano con bocconcini di vitello stufati alla maniera dell’ossobuco.

Cappone in umido con funghi e un sontuoso purè è stato invece l’importante secondo piatto: e a

conclusione uno zabaione dai sapori antichi con biscottini al burro.

DIECI AGRICOLTORI CHE NON TI ASPETTI

Un menu delizioso, che riportava ai “pranzi della domenica” di una volta, e che presentava ingredienti varesini “che non ti aspetti”: perchè se i formaggi di capra del **caseificio di Paglia** sono ormai (anche per varesenews e GlocalNews, dove Valeria Ciglia è costante protagonista) una grande tradizione varesina, meno scontata è la forma di gorgonzola di **Giangiaco­mo Medici di Marignano**, che nella sua tenuta di famiglia alleva bovini e realizza formaggi di prima qualità.

Ancor meno scontato è il riso, che è prodotto nell’epicentro del buon riso lombardo, Sartirana Lomellina, ma è prodotto dalla varesinissima azienda agricola riso **Mignone**. Un riso colorato “alla milanese” grazie allo zafferano di Morazzone, prodotto dai **Giorgetti**: Valerio è un florovivaista che ha realizzato giardini con i più grandi architetti al mondo, ma qualche anno fa ha deciso di destinare parte della sua terra, con la figlia, alla produzione di zafferano di altissima qualità.

La carne di vitello e la verdura sono invece di una famiglia di allevatori e agricoltori di Bobbiate di cui abbiamo già parlato: i **Minonzio**. Il cappono è invece di un giovane allevatore di Caronno Varesino, **Claudio Bessega**. Le uova sode dell’antipasto e quelle che hanno reso di un bel giallo paglierino lo zabaione arrivano invece da arcisate, dall’azienda agricola **Fieni**. La mortadella l’ha portata il Franz della **Fattoria Pasquè** di Bernate, Casale Litta mentre salame, pancetta e coppa li ha portati l’azienda agricola **Talamona** di Oltrona al lago, Gavirate. Il miele è dell’azienda agricola **Mottalini**.

Naturalmente, erano varesine anche le coppe di vino: sia le nuovissime “bollicine” Annette sia il vino rosso Materno erano infatti della **cascina Ronchetto** di Morazzone.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it