VareseNews

Torna il LatinFiexpo: “Musica e cibo, sarà l’edizione più ricca di sempre”

Pubblicato: Martedì 4 Giugno 2019

Sono già al lavoro gli operai che devono trasformare MalpensaFiere in un piccolo angolo di Sud America. **Il LatinFiexpo è infatti pronto a tornare per una festa lunga tutta l’estate e per l’apertura ufficiale è iniziato il conto alla rovescia: 13 giugno**, giovedì prossimo. «Stiamo lavorando per un’edizione che sarà ricchissima di novità -spiega Felice di Meo, l’organizzatore della rassegna giunta alla quinta edizione- con ancora più musica, cibo e attività per ogni età».

La ricetta del LatinFiexpo è ormai rodata e vincente: da un lato il ballo con tanti generi diversi e dall’altro l’esperienza della vita nei paesi latini tra cibo, bevande e artigianato. Saranno ben 7 le aree da ballo presenti a MalpensaFiere: “**Cuba”** per danzare Reggaetón e Salsa cubana; **“Santo Domingo”** per gli appassionati di **Bachata dominicana e Merengue**; il **“Salsodromo bay Sueño Gallarate”** per chi ama la Salsa Portoricana, Colombiana, Cubana e tutto il latino a 360°; L’area **“Sensual”** che ospiterà gli appassionati di Bachata Sensual e Salsa Romantica ed un’area apposita sarà dedicata alla **Kizomba.** Novità di quest’anno sarà poi l’area **Mix Dance** dove le melodie del liscio incontrano quelle della danza caraibica. «Abbiamo deciso questa novità perchè abbiamo avuto moltissime richieste in merito -dice Di Meo- e alla fine ci siamo accorti che queste musicalità non sono molto distanti».

C’è poi tutta l’offerta gastronomica. Sono ben 8 i punti food che offre il LatinFiexpo a partire dal caratteristico **ristorante Argentino** che proporrà ottime specialità di carne alla griglia fino all’immancabile il **ristorante Brasiliano** dove sarà possibile provare la gustosa **picanha,** carne di

manzo cucinata al **churrasco** (la tipica "spada brasiliana") e la classica **feijoada**, piatto tipico a base di riso e fagioli neri con aggiunta di carne di maiale o di manzo. E poi ci saranno le *aree degustazioni* dei diversi Paesi dell'America Latina: **Santo Domingo,** dove provare il croccantissimo **"**pica pollo", pollo fritto e infarinato, **Messico** con il classico burrito, tacos e i nachos al guacamole e **Uruguay** con il Chivito, il tradizionale panino uruguayano. New entry di questa edizione le degustazioni **Cubana, Venezuelana e Cilena.** E per un tocco di dolcezza, da non perdere i golosissimi **Churros, il Choco-kebab** preparato con una crema speciale al caramello e il famoso platano al cioccolato.

«Quest'anno poi vogliamo essere ancora più aperti e accessibili a tutti -continua Di Meo- e abbiamo previsto l'ingresso sempre gratuito per bambini e disabili, biglietto a 2 euro per gli over 65, mentre la domenica ci saranno tariffe a 2,50 per le famiglie e per i residenti di Busto Arsizio» mentre il biglietto ordinario «non si discosterà di molto da quello dell'anno scorso». Un LatinFiexpo che sarà ancora più a misura di famiglie «con una rinnovata area bimbi, per far passare ai genitori serate spensierate».

Un evento che nelle sue passate edizioni ha portato a Busto Arsizio un totale di oltre 800.000 persone e che proprio per questo è salutato con entusiasmo dall'assessore al marketing territoriale, Paola Magugliani. «L'estate è ricominciata e qui arrivano persone da molto lontano, una grande opportunità per la nostra città». Ma oltre all'aspetto ludico, c'è anche quello economico. Non solo con gli addetti diretti del Festival -si parla di circa 200 persone- ma anche con i lavoratori socialmente utili del comune. «**L'anno scorso abbiamo calcolato che queste persone in difficoltà hanno lavorato per un totale di 7.000 ore** -spiega Bruno Ceccuzzi, Presidente del Distretto del Commercio (la realtà che coordina queste figure, ndr)- ed è un qualcosa di molto importante per loro».

Tutto è quindi pronto per la grande inaugurazione del 13 giugno per una festa che durerà 70 giorni e che accompagnerà le notti estive fino al 31 agosto (lunedì esclusi). Per tutte le info www.latinfiexpo.com

Marco Corso
marco.corso@varesenews.it