

VareseNews

“Sapori in tavola” ha fatto centro. E già si pensa alla prossima edizione

Pubblicato: Sabato 23 Novembre 2019



“Sapori in tavola” per un intero mese ha portato nei piatti di 50 ristoranti del Varesotto i sapori, le materie prime e le tradizioni della nostra terra. «I clienti hanno apprezzato e soprattutto hanno scoperto o riscoperto la cultura culinaria che anche noi possiamo vantare, valorizzando al massimo i prodotti locali».

Il bilancio della rassegna gastronomica organizzata da FIPE provincia di Varese in collaborazione con Confcommercio Uniascom e con il contributo dell'APCV (Associazione provinciale cuochi varesini) è positivo, a tal punto che già si pensa alla prossima edizione, magari già in primavera. «Siamo certi» sottolinea Giordano Ferrarese, presidente provinciale di Fipe, «che il numero di ristoranti che aderiranno aumenterà, perché il messaggio lanciato è stato capito. Da una parte gli operatori hanno avuto la possibilità di proporre un menu più ricco e dall'altra i clienti hanno volentieri colto l'occasione di “rivivere” i sapori del loro passato o di provarne di nuovi.

Altro aspetto importante, è quello dell'utilizzo dei prodotti locali: un modo per incoraggiare e fare scoprire i nostri produttori, creando una filiera che partendo da loro passa per il ristorante che “lavora” la materia prima e termina con il cliente che la consuma. L'obiettivo finale è perciò creare una rete solida, consolidarla, fare squadra per sostenere e rilanciare il settore della ristorazione in tutta la nostra provincia».

L'obiettivo di Fipe Varese è stato sposato in pieno dalla Federazione pubblici esercizi a livello nazionale, che ha sostenuto l'iniziativa, anche con una prospettiva di allargamento del "mercato" enogastronomico del Varesotto, rendendolo sempre più appetibile anche in un'ottica turistica.

«I menu di "Sapori in tavola" sono piaciuti», conferma Damiano Simbula, presidente dell'APCV (Associazione provinciale cuochi varesini), «Nei ristoranti del Luinese, le proposte di qualità a "prezzo fisso" sono ad esempio state molto apprezzate dai clienti stranieri»

Insomma, i segnali positivi attesi sono arrivati a da quelli si ripartirà per radicare e allargare la rassegna. «Miglioreremo, iniziando dal coinvolgimento degli operatori nelle zone della provincia che hanno registrare meno adesioni. Passata positivamente la prova autunnale possiamo iniziare a pianificare la prossima edizione, magari puntando su una stagione diversa e di conseguenza su prodotti differenti, come ad esempio gli asparagi».

Perciò, oltre agli asparagi (quelli bianchi di Cantello), una varietà più ricca di pesce di lago (a partire dal persico e dal coregone); carni di agnello autoctone; piatti con le pesche di Monate; salumi e formaggi di produzione varesotta e i vini di casa nostra, passando, perché no, dai rossi ai bianchi. La scelta c'è e soprattutto c'è la volontà di Confcommercio di sostenere i prodotti e i ristoranti locali.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it