

## VareseNews

### Fiori (Coldiretti): “Turismo e olimpiadi, l’agricoltura a Varese è pronta a fare la sua parte”

**Pubblicato:** Lunedì 23 Maggio 2022



«Olimpiadi e rilancio turistico? **L’agricoltura** è pronta non solo a dare una mano, ma a giocare un ruolo di player di primo piano». Lo rimarca il presidente di **Coldiretti Varese Fernando Fiori** ripercorrendo i temi toccati nell’intervento all’incontro di sabato con il ministro **Massimo Garavaglia**, ministro del Turismo, ospite di Varese e di **Camera di Commercio**: «Turismo e agricoltura sono mondi forse un tempo distanti ma che, oggi, invece, dialogano e possono costruire sinergie, seguendo anche la scorta di esempi virtuosi a due passi da noi: penso **la Valtellina**, ad esempio, e più ancora **alla Langa piemontese** dove i prodotti dell’agricoltura e la valorizzazione della filiera corta hanno reso l’agricoltura meta quale meta attrattiva di un turismo che, di anno in anno, si sviluppa» dice il presidente della Coldiretti provinciale.

Questo può essere alla portata anche del nostro territorio? «Io credo di sì e, un primo dato, va letto nella crescita degli agriturismi, fenomeno che nell’ultimo ventennio ha saputo affermarsi tra le **destinazioni turistiche** senza sottrarre spazi, ma contribuendo alla diffusione del nome di Varese come meta turistica a livello internazionale: lo confermano le prenotazioni che, anche tramite piattaforma web, arrivano ormai da ogni parte del mondo».

Altro asso nella manica del **Varesotto** è la vicinanza con la **Svizzera** e il **centro Europa**, oltre che con il bacino di prossimità che è l’area metropolitana di Milano. E, non ultimo, una biodiversità agroalimentare davvero ricca ed eterogenea, che spazia dai formaggi, alla frutta con alcune identità

particolari come le pesche scioppate di Monate, la birra della **Valganna**, il **violino di capra** (una rarità, la cui tradizione si rintraccia solo in poche altre zone alpine del nord Italia, come la Val Chiavenna e la Val Vigezzo), i salamini di capra e il capretto da latte pesante, lo **Zincarlin** de Varées o ancora il **Furmagit** di Curiglia e il **Furmag de Segia**, oltre ai più noti **bruscitti**, al miele varesino dop Acacia, **agli asparagi di Cantello**, e ancora i **Brutti e Buoni**, il **Dolce Varese** e **gli Amaretti di Gallarate** tanto per fare qualche esempio di un elenco che potrebbe continuare a lungo. E senza dimenticare che dell'agricoltura fanno parte anche i fiori, che sono un altro asse portante dell'economia agricola made in Varese.

«Tutte queste produzioni hanno una storia, una narrazione che si traduce in spunto di conoscenza e comunicazione. Aggiungo il fatto che, da qualche anno, i prodotti a filiera corta sono sempre più protagonisti anche in una cucina gourmet che sta vivendo una rivoluzione copernicana: da qualche anno, addirittura, ci sono esempi in Italia di agriturismi premiati con la **stella Michelin**».

Si assiste a un'evoluzione anche per quanto riguarda l'interesse dei turisti stranieri per il cibo, non più subito passivamente e non più relegato al ruolo del semplice "mainstream della cucina italiana" fatto di **solì piatti iperclassici e iperconosciuti** che fino a qualche anno fa prendevano la quasi totalità della scena nei menu dei ristoranti e hotel che si rivolgono a questo pubblico di riferimento: «Oggi **il turista viene in Italia per mangiare cucina regionale e scoprire le identità nascoste e peculiari di un territorio**. Ecco, se a quel turista, che magari soggiorna in albergo e ha modo di assaggiare il made in Varese nella sua cucina, riusciamo a trasmettere le giuste informazioni sulla storia e sui produttori di quel determinato cibo, egli avrà sicuramente voglia di approfondirne la conoscenza, di scoprire l'entroterra e le sue cascine e, di conseguenza, di allungare la sua permanenza sul territorio e di ritornarci».

L'agricoltura, su questo, si mette a disposizione. Ed è un'agricoltura che negli ultimi anni e decenni ha saputo crescere e trasformarsi, mettendosi al servizio della collettività e della crescita del nostro sistema Paese anche negli ultimi difficili anni, lavorando per assicurare il cibo alle famiglie anche durante la pandemia. A questo proposito, l'affermazione dei mercati degli agricoltori nelle metropoli «ha consentito di ridurre la distanza tra **produttore e consumatore** rafforzando il legame tra aree rurali e aree urbane con un importante patrimonio di **biodiversità** che dalle campagne si trasferisce in città. Anche nei pesanti tempi del Covid i mercati contadini hanno offerto un contributo fondamentale, garantendo alla popolazione cibo sicuro e approvvigionamenti costanti nonostante le difficoltà legate alla pandemia riuscendo anche a rendere più trasparente per il consumatore il prodotto acquistato, tutelando la biodiversità, le specificità locali e valorizzando la custodia dei territori».

Non ultimo, il tema della sostenibilità: «Agricoltura vuol dire ambiente, questo è un dato di partenza: un'agricoltura che disegna paesaggi fantastici e lo ha fatto nei millenni, pensiamo ai vigneti nel Chianti ma anche ai muretti a secco in collina e sulle montagne dell'**Alta Lombardia**. Si tratta di un'agricoltura, insomma, molto diversa da quella di mezzo secolo fa, in grado di cogliere nuove sfide e di rappresentare un esempio di positiva reazione per il Paese. Vero anche che da sola non ce la può fare, ma con la forza congiunta dei consumatori sì: ed è un **made in Italy** positivo sul quale, davvero, vogliamo costruire un futuro nuovo per i nostri territori».

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it