

VareseNews

In centinaia alla due giorni di Slow Food ad Arcisate all'insegna del cibo "Buono, Pulito e Giusto"

Pubblicato: Lunedì 5 Settembre 2022



Ogni anno **Slow Food**, l'associazione piemontese nata dalla visione di **Carlo Pertini** e diventata ormai movimento culturale internazionale, organizza un evento dedicato al cibo: **Terra Madre**. Si tiene a Torino, quest'anno nelle date **dal 22 al 26 di settembre**, ed è ormai un punto di riferimento per gli appassionati di tutto il mondo. In vista di tale evento viene richiesto alle "condotte" (i presidi locali) di ogni regione in Italia di organizzare degli eventi preparatori, che prendono il nome di "Road to Terra Madre".

In Lombardia sono stati due, uno per le "Terre Basse" a Cinisello Balsamo, e **uno per le "Terre Alte" che si è svolto proprio nel Varesotto, provincia che vanta un circolo molto attivo, al Parco Lagozza di Arcisate.**



La due giorni del 3 e del 4 di settembre ha trasformato il Parco in un vero e proprio laboratorio del gusto a 360°, un luogo dove fare cultura del cibo, degustarlo e ragionare sulle scelte politiche e sociali che si fanno, meglio ancora che si dovrebbero fare, per promuovere tale cultura.



Un programma ricco che ha visto al centro senza dubbio il “Mercato della Terra”: decine di

produttori hanno presentato il loro cibo “Buono, Pulito e Giusto” e centinaia di visitatori lo hanno potuto apprezzare ed acquistare. Produttori della nostra provincia ma non solo, per una carrellata di sapori che da tanti anni Slow Food si impegna a tutelare e, ancora prima, a raccontare.



E proprio per vivere l’esperienza del cibo a 360° sono stati pensati i **diversi laboratori: da quello sul pesce di lago con Peppo Del Torchio**, storico pescatore del Lago di Monate che ha mostrato come preparare il lavarello secondo sfiziose ricette in carpione e affumicato, **a quello su come fare il formaggio rivolto ai più piccini.**

Alla ristorazione si sono alternati i **cuochi dell’Istituto Alberghiero De Filippi** di Varese (sabato sera), i cuochi erranti di **Claudio Zani di Qbio Artigiani del Gusto** e di **Lorenzo Econimo della Coop Inchiostro** (domenica a pranzo) e gli **alpini di Arcisate** (domenica sera).



Il sogno di un cibo “Buono, Pulito e Giusto” e a Km 0 nelle mense scolastiche

Nella giornata di sabato si è tenuta anche una tavola rotonda fra i rappresentanti dei comuni della Comunità Montana del Piambello, che con Slow Food Varese collabora da diverso tempo e con cui ha ideato una “food policy”, e quelli dell’associazione.



Obiettivo? Ragionare sulla possibilità concreta di **trovare una formula che promuova nelle scuole del territorio una cultura del cibo.**

Come? Attraverso **un'azione comune delle istituzioni, raccordate da Comunità Montana** che si è detta disponibile a ricoprire tale ruolo, che si possano presentare come soggetto unito rispetto ai fornitori terzi di servizi di ristorazione scolastica, da un lato. **Con l'aiuto di Slow Food** nella stesura dei bandi di gara per selezionare tali soggetti terzi e nella ricerca di produttori che potrebbero servire le materie prime, dall'altro.

Un confronto costruttivo in cui è emersa la **volontà comune delle amministrazioni di “evolvere” l'offerta in questo senso abbracciando la filosofia di Slow Food**, che ha permesso di evidenziare quali possano essere i limiti e come iniziare ad affrontarli a piccoli passi, per **fare delle dichiarazioni di intenti tante piccole buone pratiche**. Una grande sfida, che speriamo possa portare il Varesotto ad essere fra gli apripista anche a livello nazionale di una rivoluzione culturale a tavola, che parta proprio dai nostri serbatoi di futuro: le scuole.

Eleonora Martinelli
eleonora.martinelli@varesenews.it