

VareseNews

Una serata per assaggiare le terre di Varese: protagonisti vino e formaggi varesini

Pubblicato: Mercoledì 10 Maggio 2023



Una festa di eccellenze varesine nel settore agroalimentare che si stanno sempre più consolidando, in qualità e numero dei partecipanti. È stata questa la serata di presentazione di **Terre di Varese**, il progetto finanziato da **Camera di Commercio** di Varese che punta alla **promozione di un prodotto DOP e di un IGP**: il primo è quello della **formaggella del luinese** il secondo è il **marchio dei ronchi varesini**, che ha accompagnato da vent'anni le prime nuove sperimentazioni vinicole nella terra dei laghi dopo un centinaio di anni di abbandono dell'atavica produzione.

L'ASSOCIAZIONE VINI VARESINI, REALTÀ IN CRESCITA

Ed è proprio il vino quello che sta radunando sempre più produttori, come ha potuto segnalare **Marco Visconti**, da poche settimane nuovo presidente dell'**Associazione Viticoltori Varesini** dopo una lunga reggenza – quindici anni – di **Giuliana Tovaglieri**, una delle tre cantine che ha dato vita all'associazione ViVa e che ora ha ceduto il testimone col sorriso, forte di altri tre nuovi produttori. «E' vero, siamo partiti in sole tre cantine, e per parecchio tempo siamo rimasti soli a domandarci come andare avanti, ma sono contenta che alla fine questo impegno abbia portato a questa serata, con nuove cantine siano così partecipi».

Due – o meglio tre – cantine di Travedona Monate, la **Cascina Filip**, **I due Filari** e la **Cantina Torrerossa** (Che in realtà è nata a Gazzada Schianno, dove ancora ora ha dei filari) , due cantine a

Casciago la **Cassiciacum** di Casciago ed **Emotion Green** e una persino a Viggiù, ai confini con la Svizzera, ora affiancano le tre storiche **Cascina Piano** di Angera, **Tenuta Tovaglieri** di Golasecca, **Cascina Ronchetto** di Morazzone producendo una grande varietà di vini, alcuni dei quali spumanti: a base prevalentemente merlot per i rossi ma con un'ambizione: «Quella di rientrare nella “striscia del nebbiolo” che va dal Piemonte alla Valtellina, dove noi siamo l'unico elemento di discontinuità» segnala **Fabio Ponti**, instancabile promotore dei prodotti a chilometro zero e referente del progetto.



foto di gruppo per i produttori dell'associazione

Ma oltre al “buco del nebbiolo” c'è un altro vuoto da colmare nelle ambizioni di questo pugno di produttori vinicoli varesini, che stanno però diventando sempre più grandi: «Nella mappa enografica della Lombardia esposta a Vinitaly ho visto **una macchia bianca all'altezza di Varese: è stato un colpo al cuore**. Il primo passo che dobbiamo fare è colorare questa macchia – ha sottolineato **Marco Visconti** – E per questo dobbiamo consolidare la produzione per rendere conosciuta la nostra zona. Il sogno, e l'obiettivo, è **far diventare la zona insubrica** con Varese, Como e Lecco **il quarto polo enologico di Lombardia dopo Franciacorta, Oltrepò pavese e Valtellina**».

«Voi ringraziate la Camera di Commercio per avervi finanziato, ma i progetti funzionano se dietro ci sono le persone, quindi onore a voi se funziona – Ha detto ai produttori **Mauro Vitiello**, da pochi mesi presidente della Camera di Commercio, che ha però già potuto incontrare i produttori nello stand varesino della Bit – La camera di Commercio può sostenervi facendo uno stand più impattante alla prossima edizione, ma anche il mio pensiero, dopo la visita alla Bit è stato rivolto a Vinitaly. Forse è opportuno confrontarsi con voi produttori per decidere se siamo abbastanza maturi per provarci».



Il presidente della camera di Commercio Mauro Vitiello alla serata

IL PIÙ PICCOLO CONSORZIO DI TUTELA D'ITALIA PROTEGGE LA FORMAGGELLA DEL LUINESE

Il progetto **“Terre di Varese”**, lanciato due anni fa grazie ad un bando dell’ente camerale, affianca però la promozione dei vini a quella dei formaggi, e in particolare di un altro prodotto d’eccellenza del territorio, la **Formaggella del Luinese**. «Siamo **il più piccolo consorzio** in Italia – ha detto **Mattia Crivelli**, presidente del Consorzio della Formaggella del Luinese – siamo solo in sei e a volte confrontarsi con consorzi di tutela grandissimi, come quelli del parmigiano reggiano, fa impressione. Ma noi abbiamo un capitolato molto restrittivo, e se è una difficoltà è anche una fortuna, perchè puntiamo a un prodotto eccellente».

Tra i formaggi “in passerella” accompagnati da salumi e gnocco fritto, non solo la formaggella del luinese: apprezzatissimo anche il “Capracanta” dalle consistenze variabili a seconda della stagionatura, all’”Appena munto” il primo formaggio vaccino del varesotto.



buffet di formaggi varesini

AUTORITÀ E STAMPA ALLO SPITZ DI VARESE

Alla serata, organizzata allo Spitz di viale Valganna a Varese, hanno partecipato, oltre ai produttori e al già citato presidente della Camera di Commercio, anche il sindaco di Varese **Davide Galimberti**, il presidente della Provincia **Marco Magrini**, il presidente di Confagricoltura Varese **Giacomo Brusa**, i consiglieri regionali **Giacomo Cosentino ed Emanuele Monti**, il segretario della Camera di Commercio **Mauro Temperelli**.

«Io posso dire di aver visto nascere e crescere il consorzio di tutela della formaggella del Luinese, quando ero alla Comunità montana Valli del Luinese – ha sottolineato **Marco Magrini** – un prodotto **di nicchia e di qualità** che ha anche una caratteristica che per me, da veterinario, è molto importante: proteggere e nobilitare una razza in estinzione la capra nera della Valle Verzasca».

Tra i protagonisti della cena, anche altri prodotti d'eccellenza a chilometro zero: come il primo piatto a base di risotto all'**asparago di Cantello**, o il secondo, a base di **persico fritto**.



il risotto con gli asparagi di Cantello

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it