

## VareseNews

### “Coltiviamo il locale, cresciamo insieme”: i prodotti del varessotto incontrano a Ville Ponti l’accoglienza della provincia

**Pubblicato:** Martedì 30 Gennaio 2024



I produttori locali e ristoratori e albergatori del varessotto si sono incontrati per promuovere in maniera più gustosa i prodotti delle terre varesine. L’hanno fatto in un incontro che si è tenuto oggi, 30 gennaio 2024 alle ville Ponti dal titolo “**Coltiviamo il locale, cresciamo insieme**” Che ha voluto illustrare come le produzioni locali possono crescere e valorizzare il sistema dell’accoglienza.

L’iniziativa, promossa dal **Consorzio Turistico di Varese** in collaborazione con la **Camera di Commercio di Varese** nell’ambito del progetto di valorizzazione del settore turistico, aveva l’obiettivo di creare connessioni significative tra produttori locali e il mondo dei ristoratori, albergatori, aziende agrituristiche e gestori di strutture ricettive desiderosi di valorizzare i prodotti del nostro territorio.

L’evento si è aperto con il saluto del Presidente della Camera di Commercio di Varese **Mauro Vitiello** e del Presidente del Consorzio Turistico della provincia di Varese **Massimo Grignani** che hanno introdotto l’evento, ribadendo l’importanza di questo matching.

«Questo evento è stato un’opportunità per costruire partnership locali, non solo promuovendo la diversità culinaria, ma contribuendo anche all’integrazione del settore enogastronomico all’interno delle nostre proposte turistiche – ha sottolineato **Massimo Grignani** – Il Consorzio si sta muovendo da

tempo in questa direzione, cercando di coinvolgere tutto il territorio e la filiera di operatori per offrire un prodotto a 360 gradi».

«A Varese non manca niente tra gli elementi di attrattività turistica: in molti restano stupiti quando io vengo per la prima volta – ha commentato **Mauro Vitiello** – Quello che manca oggi è il racconto. Quello che noi diamo per scontato, fuori sembra qualcosa di impossibile, e di sorprendente: è raro che quando parlo di Varese la gente sappia che c'è il vino, che c'è un importante dop di Acacia, che abbiamo una formaggella dop. Dobbiamo tornare a credere in noi stessi e avere un progetto di unione di intenti, per riuscire a raggiungere quello che questo territorio merita».

Dopo di loro è stato il momento delle presentazioni reciproche, in particolare quelle delle varie associazioni, aggregazioni e dei consorzi: le associazioni provinciali di agricoltori **Coldiretti Varese e Confagricoltura Varese**; l'**Agrimercato di Varese Campagna Amica**, importante realtà e progetto promosso da Coldiretti per portare nei mercati prodotti freschi, di stagione e a chilometro zero; **Associazione per la produzione dell'Asparago di Cantello** e il suo riconoscimento IGP, produttori dediti alla coltivazione e trasformazione del pregiato asparago bianco di Cantello; **Associazione Viticoltori Varesini Vi.Va.**, realtà che unisce diverse cantine del territorio varesino con lo scopo di preservare e far scoprire l'eccellenza vinicola locale; **Consorzio Castanicoltori** di Brinzio, di Orino e di Castello Cabiaglio, che si occupa di castanicoltura nell'ottica di produrre sviluppo sostenibile, duraturo ed etico per tutto il territorio; **Consorzio per la tutela della Formaggella del Luinese DOP**, aggregazione di produttori del primo formaggio in Italia realizzato con il 100% latte di capra ad aver ottenuto il riconoscimento DOP; **Consorzio Qualità Miele Varesino**, aggregazione di produttori con lo scopo di caratterizzare e promuovere la qualità del miele prodotto nel territorio varesino, hanno ottenuto il riconoscimento DOP per il Miele d'Acacia.

Alla fine delle presentazioni, il momento più operativo: quello dell'incontro b2b tra i circa 30 produttori agricoli e gli operatori della filiera turistica, che hanno avuto la possibilità di degustare nelle sale di villa Napoleonica, ai desk dei produttori, i prodotti che possono essere utili alla loro attività ristorativa e di accoglienza: dai mieli ai salumi, dai formaggi ai biscotti, dal vino agli asparagi in conserva.

di sr