

Vini dai Laghi: a ottobre un grande evento per far conoscere la produzione locale

Pubblicato: Sabato 20 Luglio 2024



La leggenda vuole che anche **Sant'Agostino** nei giorni della sua conversione al cristianesimo, soggiornando con la madre Monica nella tenuta di campagna dell'amico Verecondo a "**Cassiciaco**", **probabilmente l'attuale Casciago**, assaggiò il vino locale. In realtà non serve andare così indietro nel tempo, perché la **rivincita del vino varesino** è quanto mai attuale con un lavoro quotidiano svolto nelle nove cantine della provincia. L'associazione "**Vini Varesini**" insieme a **Slow Food, Regione Lombardia e Provincia di Varese, Comune di Varese e Camera di Commercio**, ha presentato oggi l'evento dedicato che si svolgerà dal **10 al 13 ottobre nella suggestiva cornice di Villa Recalcati a Varese**.

Il microclima dovuto all'azione del Lago crea le condizioni ideali per la produzione di vini di qualità profumati e morbidi, rossi, rosati e bianchi, provenienti in particolare da **uve nebbiolo e merlot ma anche gamaret, pinot, chardonnay e malvasia**.

Per tre giorni "**Vini dai Laghi – Il vino incontra il bello**" inviterà alla degustazione dei vini e dei prodotti tipici come la formaggella del luinese o le pesche di Monate, oltre a un ricco calendario di eventi per conoscere il legame del vino con la storia, la salute e le nuove tecnologie. **Si sarà un vero e proprio mercatino** con stand e attività dedicate ai bambini oltre al coinvolgimento delle scuole come gli intermezzi musicali con gli studenti del Liceo Musicale.



Marco Magrini, Presidente della Provincia di Varese, ha subito sposato con entusiasmo il progetto «Abbiamo accolto volentieri l'idea e Villa Recalcati ci sembra la location ideale. Più passa il tempo e più si producono vini d'eccellenza nel nostro territorio.» L'iniziativa gode anche dell'appoggio di **Regione Lombardia e il Presidente Attilio Fontana** conferma che «Il vino per Varese ha una tradizione e una storia che dobbiamo valorizzare.»

Sono **circa 100mila le bottiglie prodotte in un anno nella nostra provincia**, ha ricordato **Fabio Ponti di Slow Food Lombardia**, per un totale di circa 18 ettari produttivi. «Abbiamo voluto invitare cantine di piccola media produzione di circa 50mila bottiglie all'anno, perchè questa è la realtà delle cantine varesine.»

IL PROGRAMMA

L'evento aprirà le porte **giovedì 10 ottobre** con un incontro dedicato al volume di Sergio Redaelli "Quando a Varese c'era il vino" condotto dalla giornalista Alessandra Favaro. A seguire la degustazione di Terre di Varese con vini e prodotti varesini a cura di Onav e in collaborazione con Cfp. L'atrio di Villa Recalcati accoglierà il pubblico con un allestimento scenografico curato da **Ivo Tomasi**.

Venerdì 11 ottobre precede la degustazione di un piatto realizzato dal Cfp a cura di Ivano Antonini di Ais Varese la conferenza con Giorgia Carabelli dal titolo "Il vino e la salute, l'importanza del vino nella dieta quotidiana".

Sabato e domenica l'evento entra nel vivo con gli stand e diverse attività per grandi e piccini. A questo link tutto il programma.

Un evento quanto mai importanti per la valorizzazione di questo settore produttivo varesino ancora di nicchia che quest'anno stanno facendo la conta dei danni dovuto al maltempo delle ultime settimane e alla presenza della popilla japonica.

Erika La Rosa

erika@varesenews.it