

Non solo Varese: piace il confronto dei “Vini dai Laghi” a Villa Recalcati

Pubblicato: Martedì 15 Ottobre 2024



E' stato ancor più bello del previsto l'evento enogastronomico che ha animato Villa Recalcati dal 10 al 13 ottobre e che ha riscosso un grande e meritato successo.

La prima edizione di “Vini dai Laghi”, organizzata in collaborazione con la Provincia di Varese, l'Associazione Viticoltori Varesini e SlowFood Varese APS, è stata innanzitutto, infatti, un produttivo confronto tra realtà diverse ma accumulate da una cultura e una sensibilità: quella della gente di lago.

Dal **Lago di Varese** al **Trasimeno**, dai **Campi Flegrei** al **lago di Como**, dal **lago Maggiore** a quello di **Viverone**: è stato entusiasmante e produttivo il confronto tra viticoltori provenienti da zone così diverse ma così simili portando su un palcoscenico più ampio anche i vini dei laghi varesini, incastonati in una prima manifestazione che li ha confrontati con il resto d'Italia in modo così piacevole.

A partecipare erano, in tutto, **24 produttori vinicoli** provenienti da diverse regioni d'Italia, oltre a **4 storici distillatori locali**: e accanto a loro due dolci che ci portano verso l'autunno e l'inverno con un tocco d'alcol, il panettone ai mirtilli e riduzione di vino varesino della cantina Torrerosa offerto al pubblico dalla pasticceria **Sara e Mariano** di Morazzone (Che da anni gode del riconoscimento delle due torte sulla guida del Gambero Rosso) e il panettone al **Borducan** e quello all'Elisir 3 fiori prodotti per il Borducan, locale storico – compie quest'anno 100 anni – al sacro Monte di Varese, che da un

centinaio d'anni propone infatti il suo liquore agli agrumi.

Sacchetto, fiches e bicchiere assegnato, i visitatori hanno potuto assaggiare gusti nuovi provando un **Erbaluce** di Caluso, o dei **vini rossi dei Campi Flegrei**, lo **spumante metodo classico di Viggiù** o il **vino bianco di Fino Mornasco**: degustazioni finalmente diverse e interessanti, in una manifestazione che "valeva il viaggio".



Non solo per la Villa dove si è svolta – che già da sola merita la visita, e che era impreziosita da una “piazzetta della vendemmia” realizzata da Ivo Tomasi, che ricostruiva l’ambiente grazie anche a suppellettili originali – ma anche per le interessanti, e partecipate, conferenze tematiche e per gli apprezzatissimi momenti musicali ad opera di ragazzi del Liceo Musicale Manzoni coordinati dal prof. Simeon Beckchiev, oltre a diverse attività per le famiglie.

L’evento è stato arricchito inoltre dall’esposizione delle opere, ammiratissime, dipinte con il mosto ed il vino realizzate dagli allievi del **Liceo Artistico Frattini di Varese** sotto la guida della professoressa **Claudia Canavesi**, mentre gli schermi della Villa hanno trasmesso in durante tutto l’evento i filmati realizzati durante la vendemmia varesina dai ragazzi del corso ipermediale dell’**Acof di Busto Arsizio**. Infine, la Sala Verde della Villa ha ospitato il **Museo della Ceramica di Ghirla** con importanti opere anche inedite di collezionisti privati facenti parte dell’Associazione Amici della Badia di Ganna.



Protagonisti comunque i vini varesini (E di Casciago, Viggiù, Travedona Monate, Morazzone e Angera: sono 11 i produttori legati al Consorzio Vini Varesini, tutti presenti alla manifestazione) che hanno goduto di una degustazione tecnica dedicata solo a loro, la conferenza “Il vino e la salute”, e il **Mercato della Terra del Piambello**, che per un sabato si è eccezionalmente spostato da Induno Olona a Villa Recalcati, e che ha permesso ai visitatori di acquistare prodotti tipici direttamente dai 22 produttori presenti e servito 300 risotti. La giornata conclusiva ha poi visto la **chiusura del Concorso enologico**, che ha premiato i migliori vini presentati durante l’evento.

Appreziate ed affollate anche le **visite guidate della Villa** che i visitatori hanno effettuato sabato e domenica sotto la guida di Elena Ermoli. Per l’occasione, il Prefetto ha aperto ai partecipanti il proprio appartamento.

La produzione da forno del CFP di Varese e Luino, organizzata dal Dott. Cristiano Filieri, è stata omaggiata ai visitatori dal professor Franco Campo in collaborazione con gli studenti che hanno dato un grande supporto allo svolgersi della manifestazione in tutte le sue fasi.



In queste quattro giornate, Villa Recalcati ha accolto circa **4.500 visitatori che hanno acquistato 300 kit degustazione**. Numerosi i bambini accorsi per la pigiatura dell'uva della vendemmia che si è svolta all'aperto sotto la guida del presidente dell'associazione **Vini Varesini Marco Visconti**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it