

## VareseNews

### Varese terra di vino: dal 10 al 13 ottobre a Villa Recalcati degustazioni, incontri e laboratori enogastronomici

**Pubblicato:** Mercoledì 9 Ottobre 2024



È una nicchia che è cresciuta in qualità. Per lei, è arrivato il momento di mettersi in mostra e di confrontarsi con la concorrenza italiana. Stiamo parlando della **produzione viticola della provincia di Varese**: una ventina di ettari “vitati”, con circa 100.000 bottiglie all’anno e una decina di aziende.

La storia, i prodotti e i successi verranno raccontati da **domani, giovedì 10 ottobre, fino a domenica 13** nella prima edizione di **Vini dei Laghi**, una manifestazione in cui si potrà degustare, conoscere storie di prodotti dell’enogastronomia italiana, seguire le lavorazioni, approfondire il patrimonio artistico locale.

**Tutto in una sola sede, la celebre location di Villa Recalcati di piazza Libertà a Varese** in un’edizione voluta e realizzata da **Slow Food Varese e Viticoltori Varesini**, insieme alla preziosa collaborazione della Provincia di Varese, di Camera di Commercio, con il patrocinio di 8 comuni del Varesotto tra cui Palazzo Estense, e Regione Lombardia.

« È stata complicato ma ce l’abbiamo fatta – commenta **Fabio Ponti di Slow Food Lombardia** – Era un’idea che avevo da tempo: dopo nove anni di Vini dei Laghi all’interno del Mercato della Terra a Induno Olona, con il Presidente dell’Associazione Viticoltori Mario Visconti abbiamo pensato di **invitare produttori di altre province e regioni**, cantine con dimensioni analoghe alle nostre e in zona lacustre. Così avremo ospiti nella prima rassegna provinciale **10 cantine varesine e una quindicina di altre province e regioni d’Italia**. Tutte accomunate dalla vicinanza a un lago e dalla sostenibilità come

recita lo slogan di Slow Food: buono, pulito e giusto».



La manifestazione è stata voluta dal **Presidente della Provincia Marco Magrini**: « Sarà un evento con molteplici aspetti. Non solo quello enogastronomico, ma anche quello culturale e quello legato alla prevenzione e agli stili di vita. Abbiamo fortemente voluto questa vetrina per permettere alle nostre aziende di farsi conoscere perché, dalla conoscenza, si possa innescare un **circolo virtuoso che porti maggior attenzione al settore e al suo territorio**».

Economia e cultura sono i due aspetti che il **Presidente della Camera di Commercio Mauro Vitiello** sottolinea quando ricorda l'importanza di fare rete per raggiungere un traguardo comune che è quello di una vetrina sempre più ampia e illuminata.

E che il vino sia legato al turismo lo ricorda anche **Marco Visconti**, presidente dell'associazione Viticoltori varesini, che spiega il fitto calendario di eventi dal tardo pomeriggio di domani, giovedì 10 ottobre ore 19.15. Quattro giorni all'insegna del confronto tra cantine locali e nazionali per evidenziare la qualità del prodotto locale: « Saranno presenti produttori di indiscusso valore con cui noi varesini ci misureremo».

**I visitatori potranno acquistare un kit degustazione che darà diritto ad alcuni gadget oltre a venti gettoni per le prove nei diversi stand.**

Numerosi gli incontri anche su altri cibi della tradizione italiana, come quella sullo **“Storico ribelle”, una storia di resilienza e caparbia** a tutela delle radici del bitto della Val Gerola, piuttosto che quello sui vitigni rari, o sulle battaglie quotidiane in difesa della sostenibilità in un mondo che va molto veloce. Non mancherà un reading teatrale con **Giovanni Ardemagni**, che sabato alle 14,30 porterà in scena **“Il viaggio divino”**, che porta gli spettatori alla scoperta dei vini italiani toccando tutte le regioni e citando i vini più noti, quelli che più si prestano a giochi di parole e calembour, tra cultura, tradizioni e un po' di risate.

Anche la **vicesindaco di Varese Ivana Perusin** mette in rilievo la particolarità dell'evento che abbina

degustazioni a cultura per ampliare i confini di casa e accendere un riflettore su una filiera, quella della enogastronomia, sempre più competitiva, capace di portare turismo e valore all'intero territorio.

«Dopo questo traguardo ho un sogno – spiega Fabio Ponti – costruire **un ponte nel Varesotto tra il nebbiolo piemontese e quello della Valtellina**. La nostra provincia rappresenta oggi una spaccatura che vorrei vedere superata, con la nascita di una fascia senza soluzioni di continuità. **È una scommessa, però, che coinvolge tutti**: da consumatori dobbiamo avvicinarci a questi prodotti e scoprirne la qualità».



### Le cantine presenti saranno:

Laghi d'Insubria Vitivinicola Via Cascina Bertolina 5 – Albizzate (VA)

Cantina Torrerosa Via Piave, 13 – Travedona-Monate (VA)

Podere Marella Località Ferretto 32 – Castiglione del Lago (PG)

Ca' dell'Orsa Via Castagna, 18 – Viggiù (VA)

Cantine Gentili Via S. Antonio 271 – Caprino veronese (VR)

Azienda Agricola Bigagnoli Via Veronello 1 – Calmasino di Bardolino (VR)

Cantina Zatti Via Lanfranchi 10 – Calvagese della riviera (BS)

Cascina Filip Via Cavour 33a – Travedona (VA)

Cascina Ronchetto Via Mugnai 52 – Morazzone (VA)

Tenuta Cassiciacum Via dei Castagni – Casciago (VA)

I Due Filari Via Bravo Livio 17 – Gavirate (VA)

Il Castello di Grumello Via Fosse, 11 – Grumello del Monte (BG)

Azienda Agricola Pozzo Via Marchesi di Gattinara, 22 – Viverone (BI)

Le Cantine dell' Averno Rampa – Averno, Pozzuoli (NA)

Cascina Piano Via Valcastellana 33 – Angera (VA)

Podere dei Folli Via Cav. A. Camozzi, 9, ex, Via Borrine, 9 – Polpenazze del Garda (BS)

La Signora Eugenia e il passero solitario Viale Azari 72 – Verbania (VB)

Cantina Romanese Strada Provinciale per Vetriolo, 52 – Levico Terme (TN)

Consorzio IGT Terre Lariane Via Butto 1 – Montevicchia (LC)

Tenuta Tovaglieri Via Porto della Torre, 18 – Golasecca (VA)

Costa di sera dei Tabacchei Cascina Botticella, 11 – Suno (NO)

Cantine Paolo Ferri Via Pieve, 11 – Suno (NO)

Vini Piazza Strada da Tesserè – Dino – Ticino – CH

Emotion Green Wine Via alla Fontana 4 – Casciago (Va)

**Per partecipare ai laboratori**, alle conferenze e ai laboratori **è obbligatoria l'iscrizione**: alcuni eventi sono a pagamento e altri gratuiti. La capienza è tra i 20 e i 25 partecipanti ad esclusione del convegno.

Per [info](#) e [iscrizioni](#)

di A.T.