

VareseNews

A Materia il racconto del gusto varesino: dalla terra al piatto, con orgoglio

Pubblicato: Giovedì 17 Luglio 2025



Non è solo una questione di gusto, ma di identità, radici e futuro. È questo il messaggio che ha animato la serata “Dalla terra al piatto”, ospitata lunedì 15 luglio nello spazio Materia e dedicata a “**Varese Itinerari di Gusto**“, il progetto che riunisce e valorizza i commercianti, i produttori e i ristoratori del territorio.

Un racconto corale, moderato dalla giornalista **Stefania Radman**, che ha portato sul palco voci diverse ma unite da un unico filo conduttore: la **passione per la propria terra** e la volontà di far conoscere **prodotti di qualità**.

Ad aprire la serata è stata **Ivana Perusin**, vicesindaca di Varese: “Varese purtroppo non è conosciuta come le Langhe o il territorio del Grana Padano. Ma abbiamo una ricchezza tutta nostra. È tempo di raccontarla, farla assaggiare, e renderla motivo d’orgoglio per chi vive e lavora qui”.

COS’È ITINERARI DI GUSTO

“**Itinerari di Gusto**“, alla sua seconda edizione, è una rassegna che per tutto il mese di luglio trasforma la città in un mosaico di sapori: ristoranti, pasticcerie, cocktail bar e botteghe artigianali propongono piatti e creazioni ispirati ai prodotti del territorio varesino, con l’obiettivo di promuovere una cultura del cibo consapevole e locale. Promossa dal **Distretto Urbano del Commercio, Comune di**

Varese, Associazione InVarese, Confcommercio, Confesercenti e la collaborazione di **Slow Food**, la rassegna mette in rete **39 realtà del territorio** — tra ristoranti, bar, panifici, pasticcerie e locali — creando un dialogo continuo tra **artigianato del gusto, agricoltura e cultura locale**.

OSPITI DELLA SERATA

Sul palco di Materia si sono alternati protagonisti d'eccezione: il ristoratore Juan Carlos del **Melograno di Casbeno**, Mario Carabelli dello storico **Hotel SacroMonte**, l'artista-cuoca Franca Formenti di **Zona Franca**, e il maître pâtissier Giacomo Aceti della raffinata **C'est la Vie**. Tutti hanno raccontato come il loro lavoro parta proprio da una materia prima di qualità, espressione viva del territorio.

Accanto a loro, i produttori locali: Riccardo Zainini dell'**azienda agricola Cuore d'Oro**, appena 23 anni e già simbolo della nuova generazione agricola, e **René Vanetti**, che con la sua **azienda avicola NuOvo** alleva galline libere 365 giorni l'anno.

“Una signora mi ha detto di non sapere che un uovo potesse avere questo sapore, finché non ha assaggiato il mio” ha raccontato Vanetti, strappando sorrisi e consensi.

PERCHÉ CONSUMARE PRODOTTI LOCALI

Molto applaudito anche l'intervento di **Fabio Zanetti**, presidente di **Slow Food Varese**, che ha sottolineato l'importanza di costruire una rete economica virtuosa a partire dal consumo locale quotidiano: “Bisogna innestare un'economia di prodotti locali. Vi invitiamo a scegliere giornalmente di consumare e acquistare prodotti del territorio varesino, per far funzionare l'economia della nostra zona. Chi produce deve poter vendere, e chi consuma deve sapere cosa sceglie. È così che si fa crescere il territorio.”

Per rivedere tutta la serata: <https://www.youtube.com/live/>

di N.P, T.B