

VareseNews

A Materia i martedì di agosto sono a km zero: gli “Aperialbuio” accendono i riflettori sui produttori locali

Pubblicato: Giovedì 7 Agosto 2025



«Vorremmo che i prodotti varesini fossero sempre più presenti sulle tavole dei varesini»: è l’augurio di **Fabio Zanetti**, organizzatore di eventi per SlowFood, in occasione della presentazione del ciclo di “Aperialbuio” a Materia.

Alle 19 di ciascun martedì di agosto, cinque produttori diversi per serata proporranno vini, formaggi, salumi, pane e altre specialità del territorio. Un ciclo di aperitivi “al buio” per scoprire, e sostenere, la **qualità enogastronomica varesina**.

SlowFood invita a preferire il consumo di prodotti locali rispetto a quelli delle grandi distribuzioni. A proposito di specialità varesine: quale ruolo avranno i produttori nel ciclo di aperitivi del martedì a Materia?

«Il progetto “Aperialbuio” in collaborazione con Materia ci sta molto a cuore. Abbiamo coinvolto una ventina di produttori locali. Ciascuno farà assaggiare il proprio prodotto, dai vini agli ortaggi, fino a prodotti come panificati, marmellate e tanto altro. Ci sarà una grande varietà, vista anche la differenza di territori che caratterizza la nostra provincia, tra laghi e montagne. Ogni serata sarà un’occasione per conoscere chi lavora con passione e qualità vicino a noi. Ci sono realtà magari poco conosciute, come il panificio della Valtravaglia che da anni fa un pane eccezionale. Lo spazio libero di Varesenews è un bella occasione per metterli in luce».

Fabio, ci racconta come si è avvicinato al mondo di SlowFood e qual è il suo ruolo oggi?

«La mia è una passione che porto dentro da tanto. Ho sempre lavorato nel mondo dell'enogastronomia: ho iniziato in un ristorante, poi ho gestito con mia moglie un ristorante a Salorino, in Svizzera sulle pendici del Monte generoso. Il cibo non è solo nutrimento. È importante per il suo significato, per l'impatto economico, per la qualità. E questo è esattamente ciò che SlowFood promuove. Da lì il mio coinvolgimento nell'associazione, che oggi seguo soprattutto nella progettazione e organizzazione di eventi sul territorio.»

Durante la serata a Materia – dove erano presenti le due realtà Itinerari di Gusto e SlowFood Varese – ha detto: “Chi produce deve poter vendere, e chi consuma deve sapere cosa sceglie”. Cosa intendeva?

«Per funzionare la filiera del cibo deve essere accessibile. Se un agricoltore o un panettiere locale non trova spazio per vendere il proprio prodotto, perde motivazione e valore. E noi perdiamo una risorsa. Se invece chi acquista è consapevole, può fare scelte che sostengono l'economia locale, l'ambiente e la propria salute.»

«Oggi non è semplice coinvolgere le persone in questa visione, vista la predominanza della grande distribuzione. Difficile ma possibile. Serve educazione, cultura e soprattutto esempi positivi. Le persone rispondono bene quando incontrano direttamente i produttori, quando assaggiano, quando capiscono che dietro ogni prodotto c'è una cura diversa. Ecco perché abbiamo deciso di investirci nel progetto di aperitivi al buio a Materia, per far conoscere e apprezzare i prodotti del territorio»

Cosa significa per voi di Slow Food il concetto di “locale”?

«Per noi locale è un patto tra chi produce e chi consuma. **Mangiare è un atto politico: significa scegliere di sostenere un'economia più giusta, valorizzare le risorse del proprio territorio, tutelare la biodiversità.** In provincia di Varese abbiamo esempi straordinari: dagli asparagi di Cantello ai formaggi del Luinese, dal pesce di lago agli ortaggi di stagione. Ogni prodotto racconta una storia legata alla nostra terra.»

Slow Food lavora anche nelle scuole e nei mercati. Quanto conta oggi l'educazione alimentare, soprattutto per i più giovani?

«Moltissimo. Abbiamo progetti attivi nelle scuole, soprattutto negli istituti alberghieri, perché è lì che si formano i professionisti del domani. L'educazione alimentare dovrebbe partire da subito, già da piccoli. Solo così possiamo costruire un rapporto sano con il cibo e con l'ambiente.»

Quali sono gli obiettivi futuri di Slow Food Varese?

«Continuare a fare rete, promuovere formazione per adulti e ragazzi, portare avanti progetti come il Mercato della Terra del Piambello, che ogni secondo sabato del mese porta in piazza produttori selezionati a Induno Olona. E poi continuare a sensibilizzare: vorremmo che i prodotti varesini fossero sempre di più sulle tavole dei varesini.»

«Bisogna iniziare a modificare le nostre abitudini alimentari scegliendo con consapevolezza- aggiunge Zanetti- Essere felici, come ha concluso il nostro presidente all'ultimo congresso, passa anche e soprattutto dalla tavola. Mangiare bene ci aiuta a vivere meglio. E sostenere chi lavora con onestà e passione è il modo più semplice per riuscirci.»

Come partecipare agli Aperialbuio

Per partecipare all'Aperialbuio è **necessaria la prenotazione [cliccando QUI](#)**. Il costo della serata è di

12 euro e comprende l'aperitivo e la degustazione guidata.

Gli eventi sono riservati ai soci dell'associazione **Anche Io APS**: la tessera annuale costa **15 euro** e consente l'accesso a tutte le iniziative e agli spazi di Materia. È possibile **isciversi in loco** o **preisciversi online cliccando QUI**.

Materia Spazio Libero si trova in via Confalonieri 5 Sant'Alessandro, Castronno.

di [Nicole Pecchio](#)