

## VareseNews

### Quando il gusto illumina il buio: a Materia l'esperienza sensoriale di Slow Food

**Pubblicato:** Martedì 19 Agosto 2025



«Tutti i produttori presenti lavorano a filiera corta: coltivano la terra, allevano gli animali e trasformano direttamente. È un dettaglio fondamentale, che racconta un modo di fare cibo di qualità vera». Con queste parole **Fabio Ponti**, referente della condotta **Slow Food Varese** e responsabile del **Mercato del Piambello**, ha introdotto la terza serata di “**Aperialbuio**”, ospitata **martedì 19 agosto** nella caffetteria di **Materia Spazio Libero**.

Un'originale degustazione sensoriale: senza l'aiuto della vista, i partecipanti si sono affidati a gusto, olfatto e ascolto per lasciarsi guidare in un **percorso enogastronomico** locale.

La serata è stata aperta dalla **birra affumicata “Jinky”** proposta dal birrifico **Hoopsbeer** di **Massimo Zacchi**, una smoked ale- questo il nome tecnico della birra- che ha preparato i palati a una selezione di **prodotti locali caseari**: un tommino, un semicotto stagionato sei mesi, e un formaggio d'alpe sono stati presentati da **Maria Antonietta Capoferri della Fattoria Paccani di Cantello**.

A seguire l'**azienda agricola Cuore d'oro di Brunello** di **Riccardo Zanini** che ha proposto un assaggio di **coppa di maiale, pancetta, funghi sott'olio e pomodorini al naturale con foglia di basilico**.

A chiudere la degustazione, **una ricotta zuccherata con miele d'acacia** e granella di nocciola, sempre della Fattoria Paccani. Ad accompagnare tutti i prodotti della serata i prodotti del **Panificio Caffetteria Silvia e Roberto**.

«Questo Aperialbuio è stato più rapido dei precedenti, grazie a commensali molto attenti – ha raccontato **Alice Giannone**, che ha guidato a parole il percorso sensoriale –. I presenti hanno seguito bene le

indicazioni, degustando con attenzione, passo dopo passo».

«Per noi di Slow Food è una degustazione anomala – ha aggiunto **Fabio Ponti** -. Di solito nei formaggi la vista è fondamentale per cogliere colore, crosta, stagionatura. Qui invece si scopre tutto solo con gli altri sensi. **Non si è condizionati dalla vista**. È un approccio diverso, interessante».

## **INFORMAZIONI PER ISCRIVERSI**

L'appuntamento con **Aperialbuio** continua ogni martedì sera a Materia. Un'occasione per scoprire al buio ciò che il nostro territorio sa offrire. Come partecipare 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 iscriversi in loco o preiscriversi online **cliccando QUI**.

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

di Nicole Pecchio