

VareseNews

Varese da gustare arriva a “corni e pecc”

Pubblicato: Venerdì 28 Maggio 2010

Ad una manifestazione che per la sesta volta rinnova l'appuntamento con le tradizioni agro-silvo-pastorali del territorio, non potevano certo mancare i prodotti tipici della nostra provincia. Così “**Varese da Gustare**” sarà presente a “**Corni e Pecc**”, il tradizionale appuntamento estivo che quest’anno va “in scena” da domani, **venerdì 28, fino a domenica 30 a Cittiglio**.

Un ricco week end durante il quale sarà possibile trovare e riscoprire i gusti del Varesotto seguendo i percorsi enogastronomici alla riscoperta delle nostre tradizioni e della nostra cultura rurale. Si accendono così i riflettori sui luoghi protagonisti della vita di un tempo, le corti. Lì ci si incontrava, si scambiavano chiacchiere, si faceva mercato... e proprio nelle corti “Corni e Pecc” ripropone uno spaccato della vita contadina a fianco delle nuove realtà oggi affermate nel territorio.

“Varese da Gustare” sarà presente in ciascuna di queste corti con il suo ricco paniere di prodotti tipici da scoprire o da riscoprire.

Fra salumi tipici e formaggi del Varesotto, ad esempio, sarà possibile assistere all’insacco del classico Salame Prealpino e acquistare le tome della Centrale del Latte o la Formaggella del Luinese.

Ad accompagnare una fetta di salame e un boccone di formaggio, ecco i vini dei Ronchi senza dimenticare che da gustare ci sono anche il miele, gli ultimi asparagi, l’olio...

Dopo l’Enotour dello scorso fine settimana, “Varese da Gustare” ritorna... in piazza nell’ambito di una campagna che non è solo promozionale dei prodotti tipici del Varesotto ma che punta a rafforzare la rete di produttori per presentarsi sempre più come il volano delle produzioni locali. Produzioni che, attente alle metodiche di preparazione, rappresentano opportunità di nuovo lavoro, di valorizzazione delle valli prealpine, di difesa e recupero del territorio.

“Varese da Gustare” è il Consorzio provinciale volontario per la promozione dei prodotti agroalimentari e tradizionali varesini.

E’ nato da un progetto realizzato in collaborazione fra la Provincia di Varese e la Camera di Commercio con il contributo della Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia.

Da gennaio di quest’anno è divenuto Consorzio di secondo livello, in pratica un Consorzio che raggruppa altri Consorzi per dare più forza all’insieme delle produzioni tipiche.

Fin dalla sua nascita, nel 2007, ha portato avanti una campagna di comunicazione e di informazione sui prodotti tipici varesini attraverso la produzione, la realizzazione e la diffusione di materiale informativo e promozionale o prendendo parte a manifestazioni, fiere ed eventi di importanza regionale, selezionando la qualità dei prodotti tipici varesini, identificati come un’importante risorsa per l’economia e per il turismo enogastronomico all’interno della provincia.

Costituito inizialmente dal Consorzio Salame Prealpino Varesino, dal Consorzio Qualità Miele Varesino, dalla Cooperativa Agricola Latte Varese e dal Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese, “Varese da Gustare” si è progressivamente ampliato con l’adesione dell’Associazione Vini Varesini (che raggruppa le cantine che hanno ottenuto la denominazione Igt “Vino dei Ronchi Varesini”) dell’Associazione per la produzione dell’asparago di Cantello, e dell’Associazione degli Olivicoltori Varesini per la produzione di olio di lago Sant’Imerio. E l’obiettivo è quello di crescere ancora...

Varese da Gustare è anche su facebook:
<http://www.facebook.com/#!/pages/Varese-da-Gustare/133821066702?ref=ts>

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it