

VareseNews

L'oratorio estivo? Con i prodotti del territorio

Pubblicato: Venerdì 11 Giugno 2010

Debutta in provincia di Varese il **primo oratorio estivo "a km zero" della Lombardia**. Dal prossimo lunedì 14 giugno e fino a venerdì 9 luglio, un centinaio di ragazzi della parrocchia di Santo Stefano a **Monvalle**, comune sul Lago Maggiore, faranno rifornimento di energia a pranzo con i prodotti del territorio. “In genere tutto arriva da aziende agricole che si trovano **nel raggio di dieci chilometri** da dove abbiamo l'oratorio” spiega il parroco **don Roberto Besozzi**, che è anche consigliere ecclesiastico della Coldiretti di Varese.

Le carni bianche e le uova le fornisce l'impresa Riva del comune di Leggiuno, i salumi arrivano dalla Moscheri del Molino di Travedona Monate, i formaggi e i latticini li forniscono la cooperativa latte di Varese e l'azienda agricola Peloso del comune di Rancio Valcuvia, la frutta e la verdura arrivano invece dall'impresa Fiori di Varese, l'olio viene preso dal Consorzio Agrario di Varese, i pesci di acqua dolce dall'itticoltura Bardelli di Cassano Valcuvia, il gelato artigianale e la carne rossa sono dell'azienda Bortoli di Gorla Maggiore, il riso invece è quello più “lontano” perché viene fornito da Camisani, un coltivatore di Gaggiano (zona di Abbiategrosso).

“In genere le famiglie apprezzano l'idea e per noi è un modo anche per fare cultura del territorio dando ai ragazzi la possibilità di educare il gusto ai veri sapori dei prodotti italiani” spiega don Besozzi, ideatore dell'iniziativa che parte ufficialmente questa stagione.

“Siamo felici come agricoltori di poter dare il nostro contributo a questa iniziativa – spiega il Presidente di Coldiretti Varese, **Ferdinando Fiori** – perché anche attraverso i nostri prodotti possiamo spiegare alla gente chi siamo e il lavoro, l'impegno e lo scrupolo che ci sono quando si parla di qualità garantita dal vero Made in Italy”.

L'oratorio a km zero della parrocchia di Santo Stefano a Monvalle si aggiunge alla rete italiana di oltre 63mila imprese agricole, 18mila agriturismi, 500 mercati degli agricoltori di Campagna Amica, 1200 distributori di latte fresco, decine di ristoranti, mense, osterie, botteghe, consorzi agrari, cooperative, agrisili, vinerie, pescherie, pizzerie e gelaterie dove vengono offerti prodotti locali e di stagione.

“Il km zero è la migliore sintesi di una sensibilità alimentare e ambientale sempre più diffusa, che coinvolge più del 40 per cento degli italiani – spiega Nino Andena, Presidente della Coldiretti Lombardia –. Non è solo una moda, ma un nuovo modo di fare cultura oltre che impresa. Il fatto che il km zero entri anche negli oratori è un'ulteriore conferma della bontà del progetto di Coldiretti per una filiera agricola italiana al servizio delle nostre aziende e dei consumatori”.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it