

# VareseNews

## Aperitivo Slow food, di scena c'è la Campania

**Pubblicato:** Martedì 27 Marzo 2012

Continuano gli **aperitivi culturali** organizzati dalla **Cooperativa Bontà EQUAlità Onlus e Slow Food provincia di Varese** e dedicati alle specialità regionali italiane e ai Presìdi Slow Food: dopo il successo dell'appuntamento dedicato alla Liguria, che ha visto la partecipazione di più di 120 persone, **sabato 7 aprile alle ore 18 la protagonista sarà la Campania.**

Per l'occasione, al prezzo speciale di 7,00 euro (bevande escluse) si potrà gustare presso la bottega alimentare della cooperativa – in via per Lonate 88 a Busto Arsizio – un ricco buffet di specialità campane: frittata di maccheroni, sartù di riso, mozzarella in carrozza, scarola imbottita, zucchine alla scapece, insalata di rinforzo, brioche rustica, pastiera napoletana, mozzarella di bufala campana DOP, pasta artigianale di Gragnano con colatura di alici tradizionale di Cetara (presidio Slow Food) o con pomodoro San Marzano (presidio Slow Food), cacioricotta del Cilento (presidio Slow Food), conciato romano (presidio Slow Food), soppressata di Gioi (presidio Slow Food), salsiccia rossa di Castelpoto (presidio Slow Food).

Non mancherà una selezione dei vini più significativi della Campania, rappresentati dalla storica e importante casa vinicola Mastroberardino, con le versioni classiche dei suoi Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina e Aglianico, che potranno essere degustati al costo di 2,00 euro a calice.

I Presìdi Slow Food sono alimenti tradizionali di alta qualità tutelati da Slow Food per i seguenti motivi:

- Sono prodotti a rischio di estinzione, per le difficoltà legate alla produzione o perché sono rimasti pochi produttori;
- Sono legati alla memoria e all'identità culturale di un luogo;
- Sono realizzati in quantità limitata, secondo pratiche tradizionali da aziende di piccole dimensioni;
- Sono prodotti di alta qualità organolettica, ma qualitativamente validi anche dal punto di vista ambientale e sociale.

Tutte le informazioni su [www.bontaequalita.it](http://www.bontaequalita.it)

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)