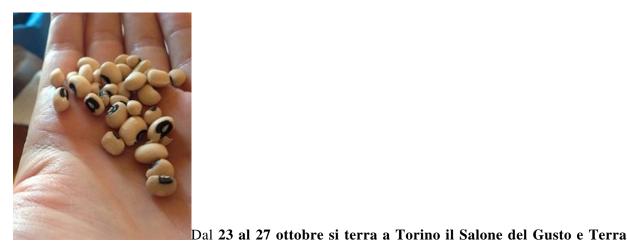
VareseNews

I prodotti tipici varesini sfilano al salone del gusto di Slow Food

Pubblicato: Mercoledì 22 Ottobre 2014



Madre il grande evento organizzato da Slow Food a cadenza biennale. Anima del Salone del Gusto e Terra Madre è come sempre il Mercato con oltre 1000 espositori, produttori dei Presìdi e delle Comunità del cibo provenienti da più di 100 Paesi. Mentre i tre padiglioni del Lingotto ci accompagnano in un viaggio nella produzione alimentare e nella cultura gastronomica italiana,

l'Oval racchiude la diversità del mondo. Qui una grande Arca presenta i **2000 prodotti già segnalati** e raccoglie tutti quelli che, grazie anche all'aiuto del pubblico presente a Torino, riusciremo a far salire in futuro.

In questa edizione la Condotta di Slow Food della provincia di Varese csarà apitanata da Claudio Moroni, che ha curato alcune presentazioni significative di produzioni agroalimentari del territorio varesino che costituiscono un recente recupero di tradizioni agricole ed enograstronomiche locali, conservazione di biodiversità e opportunità economiche.

A Torino saranno presenti il fagiolo di Brebbia, i vini IGT Ronchi Varesini della Cascina Piano di Angera, le castagne del Consorzio Castanicoltori di Brinzio, Orino e Castello C., gli antichi mais varesini di Besnate e Lonate Pozzolo, i formaggi di capra della val Veddasca, le marmellate e conserve di Travedona Monate. Li potrete trovare allo stand Lombardia Padiglione 2 – Stand 2E135 Piazza Biodiversità.



Programma

Sabato 25/10 ore 12:30

Coltivare nella tradizione -Il **fagiolo di Brebbia** (Comunità del cibo di Slow Food) Domenico Gioia – Sindaco di Brebbia VA, Paolo Riva – Assessore comune di Brebbia VA

Degustazione : dolci con farina di fagioli.

Domenica 26/10 ore 17:30

Sopra la panca Progetto di filiera della Capra di Lombardia Fabio Ponti – Condotta Slow Food prov. di Varese

Degustazione di formaggi di capra di :

Carraro Desiderio – Az. Agr Pian del LARES – Val Veddasca VA

Lunedì 27/10 ore 14:30

Il castagneto salvato – Durante la degustazione di dolci preparati con le castagne verranno presentati i risultati, le prospettive e le esperienze della castanicoltura nell'area insubrica. L'esperienza del Consorzio Castanicoltori

Luca Colombo – Coordinatore Consorzio Castanicoltori di Brinzio, Orino e Castello Cabiaglio VA- La lotta biologica al Cinipide galligeno del Castagno in Lombardia Marilisa Molinari – Servizio fitosanitario – ERSAF Regione Lombardia

Al termine degustazione dei vini IGT Ronchi Varesini di Az. Agricola Cascina Piano, Angera VA.

Lunedi 27/10 ore 15:30

Valorizzazione di mais antichi per alimentazione umana Recupero e coltivazione di mais antichi ≱nel territorio varesino. Il mais nostrano di Besnate e l'agostanello di Lonate Pozzolo.

Alberto Senaldi – Condotta Slow Food prov. di Varese.

Inoltre a Torino verrà premiata Deborah Armiento di Travedona Monate vincitrice della terza edizione tra i giovani agricoltori del concorso nazionale "Nuovi fattori di successo", promossa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nell'ambito della Rete rurale nazionale.

L'azienda di Deborah Armiento, La zucca di Cenerentola, è un'azienda biologica ortofrutticola che coltiva recuperandole anche specie rare e dimenticate, utilizzando tecniche colturali rispettose dell'ambiente (agricoltura sinergica) e trasforma i suoi prodotti in marmellate, mostarde, succhi e salse per carni e formaggi. Deborah è inoltre animatrice Slow Food della prov. Di VA per l'iniziativa "Orti in condotta".

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it