

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

Pubblicato: Mercoledì 22 Ottobre 2014



Dal 23 al 27 ottobre si terrà a Torino il Salone del Gusto e Terra 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 sarà 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 enogastronomiche 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.

Lunedì 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