

Tra asparagi e zincarlina, arriva lo Slow Food day

Pubblicato: Giovedì 16 Aprile 2015



Avrà come protagonisti il risotto agli asparagi e lo zincarlina della valle di Muggio (ma anche i gelati di Induno) “Nutriamo la Valceresio”, lo slow food day di Cantello.

In attesa della festa degli Asparagi (che quest’anno si terrà dal 16 al 24 maggio) a Cantello si festeggerà Slow Food Day, quest’anno dedicato al cibo quotidiano Buono Pulito e Giusto, con produttori locali e laboratori del gusto dedicati a bambini e adulti, compresa un’area didattica dedicata alla coltivazione dell’asparago.

«Come amministrazione siamo molto contenti di lavorare con slow food, di cui ne condividiamo la filosofia – spiega il sindaco di Cantello, e tesserato Slow Food, **Gunnar Vincenzi** – “Nutrire la Valceresio è un progetto che la condotta di Varese di Slow food ha messo in campo con i comuni di Induno Olona e Cantello, e sono stato felice che sia stato possibile realizzare questa giornata in concomitanza con il periodo degli asparagi».

Domenica 19 aprile, presso l’area feste di via Collodi, slow food day “Nutriamo la Valceresio”: Mercato organizzato da Slow Food Varese, risotto agli asparagi preparato dalla Pro Loco Cantello. Tra gli eventi, un laboratorio agricolo sull’asparago di cantello e la presentazione dello “Zincarlina” della valle di Muggio, presidio Slow Food. «Un doveroso grazie va dato alla Pro Loco, che ha messo a disposizione i suoi volontari per offrirci il pranzo, con protagonista il risotto di asparagi. Poi, ci saranno i produttori di asparagi al gran completo, e siamo contenti di accogliere il presidio Slow Food dello Zincarlina della Valle di Muggio: un incontro transfrontaliero, visto che il prodotto è ticinese. Speriamo che la gente apprezzi: il tempo è previsto bello»

I PARTICOLARI DELL’EVENTO

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it