

Sponda magra, terra grassa

Pubblicato: Domenica 2 Agosto 2015



Il **141 Tour Expo** questa settimana ci ha portato su un tratto importante di costa del Lago Maggiore, da **Angera** a **Leggiuno**, passando per **Ranco, Ispra, Brebbia** e **Monvalle** fino a **Besozzo**. Una sorta di terra promessa per i turisti stranieri, soprattutto tedeschi e olandesi, che a queste latitudini si sentono meglio che a casa loro.

Il turismo però non è una novità. Certo, i turisti non si fermano più mesi come un tempo, in media prenotano una settimana (fonte Federalberghi) dove concentrano tutto quello che vogliono fare, visita a Expo compresa, ma qui albergatori e ristoratori, anche nei momenti di magra, lavorano sempre.

Ciò che invece emerge in questi paesi è un ritorno all'agricoltura dei giovani e un riavvicinamento a professioni, come ad esempio il **calzolaio** e il **macellaio**, un tempo snobbate dalle nuove generazioni e oggi reinterpretate in modo innovativo. È molto di più che una semplice sensazione, d'altronde le stesse associazioni di categoria confermano questo trend a livello nazionale.

La presenza di una tradizione familiare, se c'è, aiuta, ma molti dei nuovi giovani agricoltori incontrati nel nostro tour vengono da **esperienze e formazione diverse**. Alcuni sono laureati, altri hanno fatto carriere importanti come manager nelle multinazionali, altri ancora hanno scelto di diversificare l'attività di famiglia. Affittano i terreni dove coltivare verdura e frutta, valorizzano tipicità locali, a volte resuscitandole letteralmente da una tradizione sepolta dalla globalizzazione, utilizzano tecniche innovative, creano reti informali e spontanee, sposando produzioni ecosostenibili con l'offerta di servizi di mobilità alternativa, e si appoggiano ai social network per far conoscere i loro prodotti.

Per anni si è parlato di **ristorazione a km zero**, sapendo che se non c'è una filiera ben organizzata è difficile realizzarla. La diffusione di molte aziende agricole sul territorio ha consentito ai ristoratori di avere un'ampia scelta di fornitori e di proporre piatti realizzati con materie prime della zona. Anche alcune gelaterie hanno scelto questa via, così come alcuni albergatori tra i servizi per i loro clienti offrono l'orto accanto all'hotel, dove possono scegliere ortaggi e verdure da far preparare allo chef.

Passione, tradizione, cultura, saper fare e innovazione sono stati i nostri compagni di viaggio su questa splendida scosta. Gli stessi pilastri concettuali su cui poggia il **Padiglione Italia a Expo**.

Michele Mancino

michele.mancino@varesenews.it