

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Varese terra di vino: dal 10 al 13 ottobre a Villa Recalcati degustazioni, incontri e laboratori enogastronomici

Alessandra Toni · Wednesday, October 9th, 2024

È una nicchia che è cresciuta in qualità. Per lei, è arrivato il momento di mettersi in mostra e di confrontarsi con la concorrenza italiana. Stiamo parlando della **produzione viticola della provincia di Varese**: una ventina di ettari “vitati”, con circa 100.000 bottiglie all’anno e una decina di aziende.

La storia, i prodotti e i successi verranno raccontati da **domani, giovedì 10 ottobre, fino a domenica 13** nella prima edizione di **Vini dei Laghi**, una manifestazione in cui si potrà degustare, conoscere storie di prodotti dell’enogastronomia italiana, seguire le lavorazioni, approfondire il patrimonio artistico locale.

Tutto in una sola sede, la celebre location di Villa Recalcati di piazza Libertà a Varese in un’edizione voluta e realizzata da **Slow Food Varese e Viticoltori Varesini**, insieme alla preziosa collaborazione della Provincia di Varese, di Camera di Commercio, con il patrocinio di 8 comuni del Varesotto tra cui Palazzo Estense, e Regione Lombardia.

« È stata complicato ma ce l’abbiamo fatta – commenta **Fabio Ponti di Slow Food Lombardia** – Era un’idea che avevo da tempo: dopo nove anni di Vini dei Laghi all’interno del Mercato della Terra a Induno Olona, con il Presidente dell’Associazione Viticoltori Mario Visconti abbiamo pensato di **invitare produttori di altre province e regioni**, cantine con dimensioni analoghe alle nostre e in zona lacustre. Così avremo ospiti nella prima rassegna provinciale **10 cantine varesine e una quindicina di altre province e regioni d’Italia**. Tutte accomunate dalla vicinanza a un lago e dalla sostenibilità come recita lo slogan di Slow Food: buono, pulito e giusto».



La manifestazione è stata voluta dal **Presidente della Provincia Marco Magrini**: « Sarà un evento con molteplici aspetti. Non solo quello enogastronomico, ma anche quello culturale e quello legato alla prevenzione e agli stili di vita. Abbiamo fortemente voluto questa vetrina per permettere alle nostre aziende di farsi conoscere perché, dalla conoscenza, si possa innescare un **circolo virtuoso che porti maggior attenzione al settore e al suo territorio**».

Economia e cultura sono i due aspetti che il **Presidente della Camera di Commercio Mauro Vitiello** sottolinea quando ricorda l'importanza di fare rete per raggiungere un traguardo comune che è quello di una vetrina sempre più ampia e illuminata.

E che il vino sia legato al turismo lo ricorda anche **Marco Visconti**, presidente dell'associazione Viticoltori varesini, che spiega il fitto calendario di eventi dal tardo pomeriggio di domani, giovedì **10 ottobre ore 19.15**. Quattro giorni all'insegna del confronto tra cantine locali e nazionali per evidenziare la qualità del prodotto locale: « Saranno presenti produttori di indiscusso valore con cui noi varesini ci misureremo».

I visitatori potranno acquistare un kit degustazione che darà diritto ad alcuni gadget oltre a venti gettoni per le prove nei diversi stand.

Numerosi gli incontri anche su altri cibi della tradizione italiana, come quella **sullo “Storico ribelle”, una storia di resilienza e caparbietà** a tutela delle radici del bitto della Val Gerola, piuttosto che quello sui vitigni rari, o sulle battaglie quotidiane in difesa della sostenibilità in un mondo che va molto veloce.

Anche **la vicesindaco di Varese Ivana Perusin** mette in rilievo la particolarità dell'evento che abbina degustazioni a cultura per ampliare i confini di casa e accendere un riflettore su una filiera, quella della enogastronomia, sempre più competitiva, capace di portare turismo e valore all'intero

territorio.

«Dopo questo traguardo ho un sogno – spiega Fabio Ponti – costruire **un ponte nel Varesotto tra il nebbiolo piemontese e quello della Valtellina**. La nostra provincia rappresenta oggi una spaccatura che vorrei vedere superata, con la nascita di una fascia senza soluzioni di continuità. **È una scommessa, però, che coinvolge tutti**: da consumatori dobbiamo avvicinarci a questi prodotti e scoprirne la qualità».



Le cantine presenti saranno:

Laghi d’Insubria Vitivinicola Via Cascina Bertolina 5 – Albizzate (VA)

Cantina Torrerossa Via Piave, 13 – Travedona-Monate (VA)

Podere Marella Località Ferretto 32 – Castiglione del Lago (PG)

Ca’ dell’Orsa Via Castagna, 18 – Viggiù (VA)

Cantine Gentili Via S. Antonio 271 – Caprino veronese (VR)

Azienda Agricola Bigagnoli Via Veronello 1 – Calmasino di Bardolino (VR)

Cantina Zatti Via Lanfranchi 10 – Calvagese della riviera (BS)

Cascina Filip Via Cavour 33a – Travedona (VA)

Cascina Ronchetto Via Mugnai 52 – Morazzone (VA)

Tenuta Cassiacum Via dei Castagni – Casciago (VA)

I Due Filari Via Bravo Livio 17 – Gavirate (VA)

Il Castello di Grumello Via Fosse, 11 – Grumello del Monte (BG)

Azienda Agricola Pozzo Via Marchesi di Gattinara, 22 – Viverone (BI)

Le Cantine dell’Averno Rampa – Averno, Pozzuoli (NA)

Cascina Piano Via Valcastellana 33 – Angera (VA)

Podere dei Folli Via Cav. A. Camozzi, 9, ex, Via Borrine, 9 – Polpenazze del Garda (BS)

La Signora Eugenia e il passero solitario Viale Azari 72 – Verbania (VB)

Cantina Romanese Strada Provinciale per Vetriolo, 52 – Levico Terme (TN)

Consorzio IGT Terre Lariane Via Butto 1 – Montevicchia (LC)

Tenuta Tovaglieri Via Porto della Torre, 18 – Golasecca (VA)

Costa di sera dei Tabacchei Cascina Botticella, 11 – Suno (NO)

Cantine Paolo Ferri Via Pieve, 11 – Suno (NO)

Vini Piazza Strada da Tesserè – Dino – Ticino – CH

Emotion Green Wine Via alla Fontana 4 – Casciago (Va)

Per partecipare ai laboratori, alle conferenze e ai laboratori è **obbligatoria l’iscrizione**: alcuni eventi sono a pagamento e altri gratuiti. La capienza è tra i 20 e i 25 partecipanti ad esclusione del convegno.

Pr [info](#) e [iscrizioni](#)

This entry was posted on Wednesday, October 9th, 2024 at 3:10 pm and is filed under [Economia](#), [Tempo libero](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.