

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

“Sapori in tavola”, una rassegna dal sapore nostrano

Andrea Camurani · Thursday, October 18th, 2018

Prende il via venerdì 19 ottobre la rassegna gastronomica ‘**Sapori in tavola**’, iniziativa realizzata nell’ambito del bando **Wonderfood&Wine** di Regione e **Unioncamere** Lombardia.

Quaranta ristoranti del Varesotto propongono, **sino al 18 novembre**, raffinati menù nei quali sono protagonisti indiscussi i prodotti del territorio.

Scopo della rassegna, in linea con le prerogative del bando regionale, è promuovere le eccellenze gastronomiche del territorio, sia sul piano delle materie prime locali, a km zero, sia in relazione ai ristoranti, ponendo l’accento sull’**abilità degli chef nel saperle valorizzare al meglio**.

Grazie alla rassegna i pubblici esercizi aderenti possono godere di una rilevante pubblicità, promuovendo i propri esercizi: si viene così a creare un ciclo virtuoso che parte dai produttori locali, sino ai ristoratori, per concludersi con i clienti finali ai quali la guida offre tante **diverse opportunità, con menù, location e prezzi variegati**.

«Oggi parlare di cibo può sembrare superfluo, visto che i media ci riempiono di immagini, commenti, foto e tutti si improvvisano cuochi professionisti, chef. Ben altro discorso è **quando un vero professionista si mette ai fornelli** con l’unico scopo di soddisfare il cliente. Mi permetto di dire che nell’attuale rassegna troviamo tutto questo; la professionalità oltre alla passione ed a quel sottile orgoglio che ogni vero professionista prova quando rende felice il proprio cliente; **sono questi i veri ingredienti che troverete nei locali descritti nella guida**. Ognuno a suo modo, ognuno con la voglia ed il credo nel proprio territorio, usando ciò che offre la nostra terra e i prodotti locali, trasformandoli e donando loro una veste che non sia solo bella e appetibile, ma buona e, soprattutto, salutare.

Molti dei locali presenti in questa guida fanno parte del club di prodotto ‘Varese Food&Wellness’ che ho l’onore di presiedere ed in cui sono presenti anche diversi ‘Ristoranti della Salute’, promossi e controllati dal comparto nutrizionale dell’A.T.S. locale»: così **Giordano Ferrarese**, presidente provinciale di FIPE Confcommercio della provincia di Varese, **presenta la guida**.

Sfogliandola ci si può proprio rendere conto delle tante prelibatezze che il Varesotto produce:

spesso non sono conosciute o comunque non come meriterebbero. Ci si può rendere conto di come la professionalità dei ristoratori riesca a trasformarle in portate da gustare.

Come ricorda Franco Vitella, presidente di Confcommercio Ascom Luino: «Il nostro territorio ha tante bellezze: **l'incantevole paesaggio con i laghi, le nostre valli, monumenti e residenze storiche**, ma non solo. Mi riferisco alle tante eccellenze eno-gastronomiche, con i nostri prodotti locali: la formaggella del luinese, il miele varesino, le pesche di Monate, il vino di Angera, il salame prealpino, gli asparagi di Cantello, senza dimenticare le piccole produzioni locali. Materie prime di ottima qualità, dal gusto unico, che i nostri ristoratori sanno valorizzare trasformandoli in piatti deliziosi. Una Rassegna quindi da assaporare, per riscoprire il nostro territorio ed il piacere di stare a tavola».

La rassegna vi aspetta: [sfogliate la guida per scoprire luoghi](#), sapori, idee per trascorrere una serata da buone forchette.

È possibile consultarla sul profilo Facebook di Confcommercio Ascom Luino (@AscomLuino) o sul sito web

www.ascomluino.com.

This entry was posted on Thursday, October 18th, 2018 at 7:25 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.