

I sapori di Varese conquistano Expo

Pubblicato: Mercoledì 7 Ottobre 2015



Dai ravioli al vino, dai formaggi ai dolci, passando per salse, birra, distillati e salumi. Ogni sfumatura di sapore dell'industria varesina del food ha conquistato i visitatori e gli ospiti dell'evento organizzato oggi da Univa al padiglione di Expo "Cibus è Italia".

A fare gli onori di casa insieme al direttore di Univa Vittorio Gandini e alla presidente del gruppo merceologico Cibo e bevande dell'Unione industriali di Varese, Angela Ribolzi, lo chef Sergio Barzetti, conosciuto dal grande pubblico come maestro di cucina del programma di Rai Uno "La prova del cuoco". Barzetti, ha condotto gli ospiti attraverso le diverse "isole" di sapori allestite nel salone del padiglione, spiegando oltre alle varie tipologie di prodotto i possibili utilizzi, ricette e segreti dei sapori "made in Varese".

Affascinati dalle sfumature e dalla qualità della degustazione tutti gli ospiti, dagli australiani che si sono innamorati del Raviolo di Varese alla delegazione araba che ha particolarmente gradito i formaggi di capra.

"Una vetrina mondiale a cui tenevamo moltissimo – dice Angela Ribolzi, presidente del gruppo merceologico Alimentari e Bevande di Univa – Crediamo nei nostri prodotti, nel lavoro che facciamo e siamo convinti che proprio per la qualità e l'offerta della nostra industria, il cibo made in Varese meritasse di essere presente ad Expo. Oggi si è realizzato il nostro sogno".

Soddisfatto anche il direttore di Univa Vittorio Gandini, che ha portato alla ribalta dell'Esposizione

universale alcune delle eccellenze dell'industria alimentare varesina. Un'eccellenza che sta riportando anche risultati economici importanti. Un dato su tutti: nel primo semestre 2015, le esportazioni di prodotti alimentari e di bevande dell'industria varesina sono aumentate dell'11,1%, arrivando a toccare il valore di 190,9 milioni di euro.

“Un settore forse tra i meno conosciuti del nostro comparto manifatturiero – spiega Vittorio Gandini – ma non per questo meno importante e soprattutto con un altissimo livello qualitativo. Oggi ne abbiamo avuta una dimostrazione eccellente e anche questo segmento della nostra economia ha saputo dimostrare quanto sia vitale la nostra provincia”.

Entusiasta Sergio Barzetti, che ha saputo trasmettere la sua passione per il cibo del nostro territorio: “E' stato bello vedere come i nostri interlocutori stranieri siano rimasti affascinati dal fatto che pur essendo tutte aziende industriali quelle presentate oggi siano capaci di dare un risultato direi artigianale per il suo contenuto di attenzione e qualità, con una sensazione quasi di “fatto in casa”, che ha colpito molto i nostri ospiti”.

Mariangela Gerletti

mariangela.gerletti@varesenews.it