

Parte la raccolta delle pesche di Monate

Pubblicato: Giovedì 5 Luglio 2018



Settant'anni di storia, oltre 1200 piante in produzione e, per il momento, due imprese, entrambe affiliate a Coldiretti, a reggere i destini di uno dei prodotti simbolo dell'agricoltura prealpina: per le **pesche di Monate** inizia il **tempo della raccolta**, e già domani Luca Franzetti e Marco Bina coglieranno, nei rispettivi frutteti, il primo frutto della campagna 2018.

“Si comincia con le varietà precoci, le prime giunte a maturazione proprio in questi giorni: **la raccolta si protrarrà** con le restanti (in tutto una quindicina di tipologie) **per oltre un mese**, a ridosso di Ferragosto” dice Bina.

Una piccola parte della frutta è venduta direttamente sfusa, ma la tradizionale destinazione è nei barattoli di pesche allo sciroppo: la lavorazione dei “pèzic de Munà” risale agli Anni Venti del Novecento e ha trovato ‘terreno fertile’ proprio nell’areale prospiciente al lago di Monate, con un microclima che consente ai frutti di essere conservati a lungo nello sciroppo di acqua e zucchero.

Si racconta che il procedimento fu inventato dal cuoco in servizio presso Villa Motta di Travedona-Monate, che in tal modo poteva averle sempre a disposizione per la tavola dei Visconti di Modrone.

Come sottolinea il **presidente di Coldiretti Varese Fernando Fiori**, “dal 19 giugno 2007, le pesche sciroppate del Lago di Monate sono state inserite nell’elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Dipartimento delle Politiche di Sviluppo del Ministero dell’Agricoltura. Oggi sono divenute una bandiera del patrimonio agroalimentare prealpino, e ad esse va assicurato il futuro che meritano”.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it