

SaronnoNews

Le agrichef varesine portano a Milano i sapori e i profumi del Sacro Monte

· Sunday, October 1st, 2017

Saranno due le agrichef varesine presenti all'avamposto della dieta mediterranea rappresentato dal Villaggio Coldiretti in scena fino a questa sera al Castello Sforzesco di Milano. A raccontarlo è la Coldiretti Varese che, al fianco del presidente nazionale di Terranostra Diego Scaramuzza, porta due maghe dei fornelli agricoli varesini come le agrichef **Elisa Turconi, 36 anni, di Origgio, e Fiorella De Ambrosi, 43 anni, di Montegrino Valtravaglia.**

I profumi e i sapori del Sacro Monte raccontati secondo le antiche tradizioni della dieta mediterranea, vedranno impegnate le due agrichef nella preparazione di piatti e pietanze elaborati con i prodotti della terra, genuini e di qualità nel rispetto delle antiche tradizioni contadine ma con una nota di innovazione e modernità. **«Nella mia famiglia è normale utilizzare ciò che offre la natura rispetto al periodo dell'anno, dal tarassaco, al timo selvatico, all'erba cipollina, all'ortica.** In primavera raccolgo i fiori di campo, come la viola mammola o la primula, li utilizzo in insalata o come guarnizione», spiega De Ambrosi.

Le strutture agrituristiche presenti nella provincia di Varese — prosegue Coldiretti — sono 73, ubicate prevalentemente in montagna o in zone collinari, e rappresentano un vero e proprio baluardo a difesa delle tradizioni culinarie contadine del nostro territorio. «Produciamo carne, salumi, ortaggi, in particolare patate bianche, rosse e gialle e abbiamo più o meno tutti gli animali da cortile — rivela Elisa Turconi, che gestisce il proprio agriturismo assieme alle 3 sorelle —. Nella mia azienda agricola si rispettano i metodi naturali e questo si riflette anche nella mia cucina, uso ingredienti semplici, di stagione e a chilometro zero».

I piatti preparati dagli agrichef lombardi impegnati al Castello Sforzesco — prosegue Coldiretti — sono ispirati alle tradizioni della dieta mediterranea, quella che nasce dai prodotti della terra, genuini e di qualità, rispettosi delle tradizioni e della storia del Belpaese. «I nostri agriturismi — conclude **il presidente di Coldiretti Varese, Fernando Fiori** — rappresentano la casa delle tradizioni culinarie, in una nazione che fa del proprio patrimonio enogastronomico un vanto e un vero e proprio motore dell'economia. Mangiare negli agriturismi è inoltre un potente strumento di conoscenza del territorio, a disposizione dei consumatori, sia per assaporare la vera cucina a chilometro zero, che per scoprire le bellezze artistiche e paesaggistiche del nostro Paese».

This entry was posted on Sunday, October 1st, 2017 at 11:42 am and is filed under [Tempo Libero](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.