

In tavola a Expo pizza e gusti di Varese

Grande festa dei prodotti tipici ieri a Palazzo Lombardia, con Aime e i campioni varesini del volteggio
«È una vetrina da sfruttare per far conoscere le nostre eccellenze». Dalla birra ai dolci fino ai formaggi

RHO
CARLA TOCCHETTI

È una festa tutta varesina quella che va in scena attorno alla postazione outdoor di Pianeta Lombardia, lungo il "Cardo" di Expo. Il motivo? La manifestazione in omaggio ai prodotti varesini promossa da Aime (Associazione Imprenditori europei), con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e della Regione Lombardia.

Visitatori da tutto il mondo, comitive e scolaresche, si sono fermati per ammirare l'abilità dei campioni dell'Associazione Pizzaioli varesini che si sono esibiti in una performance collettiva di pizza acrobatica. È fatto conoscere un'eccellenza con pochi eguali.

«Abbiamo lanciato la sfida tre mesi fa», spiega soddisfatto Marco Colombo, presidente di Aime con delega all'agroalimentare e Expo. «E oggi abbiamo raggiunto l'obiettivo di presentare a Expo i nostri marchi dell'agroalimentare varesino, che comprende alcune ricette originali del nostro territorio come tra cui il Salame Rustico, la birra ai quattro luppoli, la toma alla birra ai cinque luppoli e la coppa ai sei luppoli. È abbiamo portato qui anche gli studenti della scuola alberghiera dell'Irs Falcone di Gallarate oltre a Scuola Impresa».

Contaminazione culturale

E proprio con Scuola Impresa, nei mesi scorsi Aime aveva avviato con il coordinamento di Angela Romano - un gemellaggio con un istituto cinese: «Un esempio di contaminazione culturale tra continenti che stanno aspettando solo di conoscere le nostre eccellenze», chiosa Colombo.

Aime ha già stretto rapporti di collaborazione con tutti i paesi europei e con il Nord Inghilterra. «mentre con gli Stati Uniti resta da superare qualche difficoltà dovuta alla Food and Drug Administration. La collaborazione con i Paesi Arabi invece è già una realtà, pur nel rispetto delle differenze dovute ai loro dettami culturali e religiosi».

Mentre le pizze volteggiano fra le mani di questi specialissimi artisti, pochi metri più in là il corner lombardo del sito Unesco propone un viaggio virtuale al Sacro Monte di Varese, il Monte San Giorgio e le Palafitte, con l'Oculus 3D.

Leone detto Leo Coppola, il pluripremiato campione presidente dei pizzaioli varesini, titolare del Vecchio Ottocento a Gavi-rate, sottolinea che l'evento della pizza acrobatica non è solo spettacolo: l'Expo ha dato una visibilità enorme al cibo, che è la vera eccellenza italiana. E Varese ha approfittato di questa passerella.

Sapori, cottura e digeribilità

«Qui a Expo abbiamo portato le nostre competenze in fatto di gusto, cottura, presentazione e anche digeribilità, un insieme vincente che ha fatto conoscere ed apprezzare il nostro prodotto nel mondo. A Varese la nostra associazione offre formazioni, corsi e consulenza a chi vuole avvicinarsi all'arte della pizza, un settore che non conosce crisi, dove c'è una richiesta occupazionale enorme».

Anche Paolino Bucca, pluricampione del mondo della pizza acrobatica, titolare della Scuderia di Villa Borghi a Varano, non ha dubbi: «La realtà dei pizzaioli varesini è un fiore all'occhiello da sviluppare a pieno regime. E la nostra pizza più estrosa è realizzata con prodotti del territorio: un formaggio morbido di capra, un salame anch'esso di capra, la formaggella del ligure e ruocola».

E per finire, i Pizza Champs, che spesso si esibiscono in eventi a scopo benefico, hanno presentato anche la pizza dessert, realizzata con i "Brutti e buoni" oppure con il "Dolce Varese". ■