

IL COMMENTO

Qualità e leggerezza
le parole d'ordinedi **GIORDANO
FERRARESE***

I PRODOTTI del nostro territorio non sono tipicamente estivi ma, grazie alle continue evoluzioni della cucina italiana, oggi è possibile presentarli in abbinamento a piatti adatti alla stagione più calda. Nei 109 ristoranti della provincia a cui è stato assegnato il marchio di qualità **ISNART**, ma anche in altri locali, oggi è possibile assaporare menu leggeri e genuini, senza cedere nulla al gusto. Da cinque anni a questa parte, in collaborazione con la Coldiretti e altre associazioni di categoria, oltre che con gli stessi produttori, puntiamo alla valorizzazione delle eccellenze varesotte a chilometro zero con l'obiettivo di accoppiare la qualità alla convenienza, convincendo i consumatori a prediligere quello che nasce sul territorio. Si tratta di alimenti sani da inserire senza troppe manipolazioni in ricette semplici ma, allo stesso tempo, destinate a incontrare i gusti di tutti i nostri clienti, grazie alle competenze sempre maggiori degli operatori della ristorazione. Qualche esempio per l'estate? Un'insalata di riso preparata con ortaggi cresciuti nelle coltivazioni della provincia e con qualche cubetto di formaggella del Luinese a bassa stagionatura. Oppure un carpaccio di salame prealpino ricoperto di scaglie di formaggella e arricchito con un filo d'olio. Combinazioni semplici e fresche per un'estate a tutto gusto.

**Ristoratore e presidente
associazione ristoratori
Uniascom-Confcommercio
Varese**

