



di Sergio Redaelli  
Macchione Editore, 2006  
(120 pagg.)

#### Le prelibatezze delle Prealpi

Dove acquistare la formaggella Dop del Luinese, le pesche sciropate, gli asparagi o il prelibato salame prealpino? In quali fattorie rintracciare le pregiate varietà di patate rosse, speciali da friggere, del basso Varesotto, il lattughino e i profumati pomodori “cuor di bue” degli orti di Casbeno? Dove comprare le farine speciali degli ultimi mulini a pietra del Gallaratese per fare il pane la polenta? Risponde la guida "Varesotto da gustare" che propone dodici itinerari per turisti golosi fra le brughiere dell'Alto Milanese, la sponda lombarda del lago Maggiore e il confine con la Svizzera. La guida contiene oltre 350 indirizzi ed è il primo censimento dei prodotti e dei produttori di specialità tipiche varesine. Per chi vuole concedersi una gita fuori porta diversa dal solito, magari in occasione dei prossimi Mondiali di ciclismo, ci sono tutti gli indirizzi delle goloserie note ai gourmet: asparagi di Cantello e pesche di Monate, salumi, miele d'acacia e di castagno, formaggi di capra della Valcuvia e del Luinese, vini e grappa di Angera, pesci di lago, dolci e liquori del Sacro Monte; ma, anche, le produzioni più rare e poco note: il latte di fattoria, il riso, il pane fresco di forno, le bistecche con la “patente” di rintracciabilità, le gastronomie specializzate nella



carne d'oca che qui ha una grande tradizione, lo stracchino, la birra e il cioccolato di Induno Olona, i torroni al miele, i lamponi e la frutta fresca. Insomma, in 120 pagine, c'è tutto il piccolo Eden alimentare delle Prealpi varesine. I dodici itinerari sono illustrati con le cartine a colori di Paola Monestier e con numerose foto. Per ogni azienda, sono indicati il nome del produttore, l'indirizzo, il telefono, il sito internet, il tipo di produzione e, nei casi più complicati, la strada per arrivarci. E, con i capisaldi del gusto, sono segnalate e bellezze ambientali e storiche. Per informazioni, [www.macchione.it](http://www.macchione.it).

