

La FARMACIA 10/05/17

IL PROGETTO È giunta alla quarta tappa l'iniziativa dell'associazione che punta a rilanciare il "made in Varese" **Un tour per promuovere le nostre eccellenze** **Aime valorizza le aziende del territorio**

di **Matteo Fontana**

Un tour lungo tutta la provincia di Varese, giunto alla quarta tappa, per visitare e promuovere le aziende del nostro territorio. I vertici varesini di Aime, l'associazione imprenditori europei, ideatrice del tour, con due ospiti in rappresentanza delle istituzioni come il deputato varesino Angelo Senaldi e il vicepresidente della Provincia Marco Magrini, hanno fatto visita a due imprese storiche del varesotto come la "Mantegazza Formaggi" di Lozza e la "Mazza Asparagi" di Cantello. Ad accogliere gli ospiti, i titolari delle due aziende, che operano rispettivamente nel settore alimentare e in quello agricolo, Alberto e Dante Mantegazza e Giacomo

Mazza. Entrambe sono iscritte ad Aime, che come associazione di categoria riunisce realtà produttive che si distinguono per capacità innovativa a livello europeo. La Mantegazza è una realtà attiva nella manipolazione e commercializzazione di formaggi, fondata negli anni trenta; nei suoi ottanta anni di storia si è sviluppata, espandendosi e attivando nuovi servizi. Oggi conta oltre venti dipendenti, occupa capannoni per 2400 mq, metà dei quali refrigerati. vende il made in Italy in tutto il mondo e può contare su oltre 1200 referenze. L'impresa è guidata da Alberto e Dante Mantegazza con l'ausilio del nipote Nicolo', che ne fanno un perfetto esempio di azienda a guida familiare, tipica del nostro territorio. Di-

namicità, professionalità e competenza sono i punti di forza della Mantegazza Formaggi che un sogno nel cassetto: produrre taleggio made in Varese. Il tour di Aime è proseguito a Cantello all'azienda Mazza Asparagi: impresa agricola a conduzione familiare che da anni produce asparagi di qualità. In un ettaro e mezzo di terreni coltivati, Giacomo Mazza e la moglie coltivano, preparano, confezionano e consegnano oltre duecento quintali di asparagi l'anno; nei periodi di maturazione come questo, sono oltre diciotto i collaboratori impegnati, con la giornata lavorativa che ha inizio alle quattro del mattino per concludersi alla sera. «A nome delle istituzioni esprimiamo il massimo supporto a queste



Una delle tappe del tour

aziende - affermano Senaldi e Magrini - due realtà talentuose di grande qualità, una nella valorizzazione dei prodotti caseari, l'altra attiva in agricoltura che dimostra come le aziende agricole del nostro territorio nulla hanno da invidiare ad altre realtà italiane». Armando Del Falco, presidente di Aime, conferma «la stretta connes-

sione tra imprese, associazioni di categoria e istituzioni nella valorizzazione delle nostre eccellenze». Gianni Lucchina, segretario generale di Aime, sottolinea che «il tour, l'originale», partito in via sperimentale a ottobre, sta proseguendo positivamente, tanto che prevediamo una cadenza mensile». ■