



VARESE? CHE CITTÀ DEL CAVOLO!

Proposta di Progetto per il Comune e gli Enti del Territorio

“Gli aspetti per noi più importanti delle cose sono nascosti dalla loro semplicità e quotidianità.” — Ludwig Wittgenstein

1. Premessa e Contesto

Nel linguaggio comune, “non capire un cavolo” non è certo un complimento, “che cavolo!” è una delle esclamazioni più diffuse tra gli italiani, e quando qualcosa vale poco diciamo che “non vale un cavolo”. Eppure, se ci fermiamo a guardarlo con gli occhi dell’agronomo — e non solo — scopriamo che il cavolo è uno degli esempi più straordinari di ciò che la selezione umana è riuscita a ottenere da una sola specie botanica.

Da una pianta apparentemente anonima sono nati cavolfiori, broccoli, verze, cavoli cappucci, cavolini di Bruxelles, cavolo nero e molte altre forme, tutte appartenenti alla stessa famiglia delle Brassicacee. Un piccolo capolavoro dell’evoluzione — e della pazienza degli orticoltori.

Cavoli, verze, broccoli, cavolfiori, cavolini di Bruxelles e cavolo rapa rappresentano colture che da secoli accompagnano l’agricoltura lombarda, adattandosi al clima fresco e umido che caratterizza gran parte della provincia di Varese. Dietro un ortaggio apparentemente semplice si nasconde un patrimonio straordinario di biodiversità, storia agricola, valore nutrizionale e tecniche colturali.

Questa vocazione agricola non ha però mai trovato una valorizzazione adeguata. Il territorio ha puntato su altri prodotti di eccellenza — gli asparagi di Cantello, le zucche e i funghi autunnali — che oggi animano numerose sagre stagionali. Il cavolo, invece, è rimasto in secondo piano, nonostante le sue straordinarie potenzialità culturali, gastronomiche e turistiche. Un segnale significativo arriva dal panorama nazionale: nel 2025 il cavolo cappuccio è stato nominato “ortaggio dell’anno”, confermando un rinnovato interesse collettivo verso questo prodotto.

Insomma: oggi parleremo di cavoli. Ma lo faremo con molta serietà. O quasi.

1.1 Foodpower, l’Ideatore del Progetto

Questa iniziativa è stata pensata, ideata e concretizzata da Foodpower Srl, uno studio di progettazione e comunicazione di nuova generazione che abbraccia le tematiche più sensibili legate al cibo, all’arte e all’attivismo — il suo valore, la sua storia e, soprattutto, l’aspetto etico e giusto che il cibo può e deve avere.

2. Obiettivi del Progetto

Il progetto “Varese? Che città del cavolo!” si propone di:

- Valorizzare la produzione locale di Brassicacee, creando un’identità territoriale riconoscibile.
- Coinvolgere la comunità locale dei ristoratori, agricoltori e florovivaisti.
- Promuovere il turismo enogastronomico autunnale, sfruttando il periodo Halloween/Ognissanti.
- Sensibilizzare i cittadini sui benefici nutrizionali degli ortaggi a foglia e della fermentazione, in collaborazione con figure professionali del settore medico e agronomico.
- Creare un modello replicabile di evento diffuso sul territorio provinciale.

3. Struttura dell’Evento

Anziché concentrarsi in una singola sagra di due o tre giorni, il progetto adotta un formato diffuso e continuativo, articolato in più iniziative complementari distribuite tra metà ottobre e metà novembre.

3.1 La Settimana (o il Mese) del Cavolo

I ristoratori aderenti della città e della provincia proporranno, per un periodo concordato, menù dedicati al cavolo e alle Brassicacee. La partecipazione sarà gratuita. Ogni ristorante:

- Presenterà almeno un menù tematico con piatti a base di cavolo.
- Si impegnerà a rifornirsi da un produttore locale selezionato, valorizzando la filiera corta.

Anche i coltivatori locali parteciperanno all’evento in forma completamente gratuita. Saranno valorizzati e messi in risalto come protagonisti del progetto, con visibilità garantita su tutti i canali di comunicazione ufficiali.

Allo stesso modo, i fioristi del territorio parteciperanno gratuitamente. Il loro contributo introduce una delle idee più originali dell’intera iniziativa: la creazione di composizioni floreali che incorporano le Brassicacee come elemento creativo e distintivo. Chi vorrà potrà usare il cavolo cappuccio viola svuotato come vaso naturale — biodegradabile, senza plastica, bellissimo. Le composizioni possono essere pensate per la casa, per i tavoli, o in modo specifico per il Giorno dei Defunti del 1° novembre: un’alternativa sostenibile e dignitosa ai vasi di plastica del cimitero.

3.2 Workshop sulla Fermentazione

Verranno organizzati workshop pratici dedicati alla fermentazione del cavolo (crauti e kimchi) e al loro utilizzo in cucina, condotti da un esperto fermentatore.

3.3 Incontri di Educazione Alimentare

In sinergia con un medico nutrizionista, saranno organizzati incontri aperti al pubblico per illustrare i benefici delle Brassicacee e degli alimenti fermentati sulla salute.

4. Partnership e Collaborazioni Proposte

- Slow Food – per il supporto culturale e la valorizzazione della filiera corta e dei prodotti locali.
- Rivista Habitat – per la comunicazione e la divulgazione scientifica e ambientale.
- Ristoratori locali che proporranno vari menù durante tutto il periodo dell’evento.
- Produttori agricoli locali – come fornitori ufficiali dell’evento.
- Florovivaisti – per l’esposizione e la vendita.

5. Strategia di Comunicazione

5.1 Identità Visiva

Il progetto verrà accompagnato da un’identità visiva coerente e riconoscibile. Il logo raffigura un cavolo cappuccio che si trasforma in un vaso di fiori, a simboleggiare la bellezza nascosta nella quotidianità.

5.2 Canali e Strumenti

- Campagna social su Instagram con video teaser: persone intervistate per strada che criticano Varese, per poi concludere “Varese? È proprio che città del cavolo!!”, ribaltando l’espressione in senso positivo e orgoglioso.
- Materiali promozionali: flyer.
- Calendario ufficiale dell’evento con mappa dei ristoranti aderenti, in formato digitale aggiornabile.

6. Prossimi Passi

Slow Food della Provincia di Varese sosterrà l’iniziativa ed Econord sponsorizzerà l’evento.

- Avvio dei contatti con i ristoratori della città e della provincia.
- Definizione del calendario dei workshop.
- Sviluppo dell’identità visiva e del piano di comunicazione.

Per informazioni e adesioni:

FOODPOWER SRL – Varese

studio@foodpower.it

320 5537670