

VareseNews

Le grotte della Linea Cadorna per far stagionare il formaggio

Pubblicato: Lunedì 4 Ottobre 2004

Da linea di guerra a momento di pace dei sensi, almeno per quanto riguarda il palato.

Tradotto: perchè non utilizzare le grotte della Linea Cadorna – la fitta linea di camminamenti e bunker – per far maturare il formaggio di capra prodotto in Valcuvia? Certo ha l'aria della provocazione e come tale va presa. Ma Paolo Satta, produttore di formaggi, non scherza quando racconta di come si produce il suo caprino e gli altri prodotti caseari nella artigianale a rancio Valcuvia.

Così capita che alla fine di una serata passata a tavola in uno dei migliori ristoranti di Varese, il Gestore, si arrivi alla conclusione che è talmente importante il luogo dove si produce un formaggio, che la nuova vocazione casearia dell'Alto Varesotto debba concludere tutti i livelli della produzione di un formaggio in loco. Facile a dirsi quando si tratta del latte (anche se in realtà è ancora troppo poco il prodotto raccolto nelle stalle della Valcuvia) ma non del tutto scontrato quando è necessario portare a maturazione i formaggi.

Ma dove? «Una volta le grotte della Valganna venivano impiegate per maturare formaggi che arrivavano dal Piemonte – spiega Satta. E allora perchè non sfruttare le potenzialità del territorio? Ad esempio esistono "grotte" artificiali della Linea Cadorna, proprio in Valcuvia, dove è possibile studiare un impiego che cerchiamo».

Satta ha aperto il suo caseificio da nemmeno un anno e i risultati si vedono. In Valcuvia sono infatti diversi i caseifici che stanno ottenendo una buona penetrazione nei mercati e che danno lavoro a chi intende valorizzare il territorio producendo. Si realizza formaggio di capra a Vararo, Duno, Cittiglio, Caravate, Castello Cabiaglio.

«I nostri prodotti vengono non solo venduti nei mercati italiani, ma esportati addirittura in circuiti internazionali che portano i formaggi a Hong Kong o in Giappone».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it