

# VareseNews

## Expo dei Sapori presenta le sue novità

**Pubblicato:** Sabato 13 Novembre 2004

Centinaia di persone, forse mille, si sono recate ieri all'inaugurazione dell'Expo dei Sapori a Milano. Presentati centosessanta prodotti esclusivamente made in Italy a denominazione d'origine e indicazione geografica protette, oltre ad alcune novità su cui ci sono già grandi aspettative.

Primo fra tutti la "formaggella del Luinese", un cacio fatto di latte di capra allevate in Val Cuvia (nel varesotto) attualmente in attesa del riconoscimento Dop.

Non dovrebbe mancare ormai molto alla conclusione dell'iter, ha spiegato Polo Satta, ex veterinario ora impegnato nella produzione di formaggi "espressione della tradizione locale". Oltre a produrre diversi tipi di formaggi derivati dal latte di capra, Satta, grazie alla collaborazione di altri produttori della zona, è riuscito nel tentativo di salvare una specie di capra autoctona della Val Cuvia (Nera della Verrasca). Proprio dal latte di queste capre si ottiene la "formaggella del Luinese" che, a pratiche completate, diventerà l'unico formaggio Dop made in Italy ottenuto al 100 per cento da latte crudo di capra.

Scoprire prodotti locali di questo genere è uno degli obiettivi dell'Expo, ha precisato Antonio Intiglietta Presidente della società promotrice del Salone, e proprio per questo si avvale anche della collaborazione di catene come Auchan che sponsorizza dai propri scaffali diversi "prodotti tipici".

[Redazione VareseNews](#)

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)