

Slow food e Formaggella, matrimonio in cascina

Pubblicato: Mercoledì 5 Ottobre 2005

Una giornata per imparare **come si fa il formaggio** ma anche per degustare alcuni di quelli prodotti nella nostra zona. Questa l'idea che ha spinto la Condotta Slow Food di Varese e l'Associazione dei produttori della formaggella delle valli del Luinese ad organizzare per **domenica 9 ottobre** una visita guidata alla Cascina Sciarè di Montegrino Valtravaglia. Ad accogliere gli interessati ci sarà la signora Brigida Sardo, proprietaria della fattoria, ed appassionata conoscitrice e produttrice di formaggella.

Ricco il programma della giornata. Anzitutto saranno illustrate le varie fasi che portano alla "nascita" del formaggio: dall'allevamento delle capre alla mungitura sino alla trasformazione del latte crudo in cacio. **Ai bambini sarà distribuito anche un vero e proprio kit per imparare a fare il formaggio.**

Poi si andrà tutti a tavola per il pranzo, che prevede ovviamente anche una degustazione di caprini. Nel pomeriggio invece ci si sposterà nel bosco, per una passeggiata sulle tracce degli animali che lo abitano.

«Quella di domenica a Montegrino è un'iniziativa rivolta ai bambini, che credo piacerà anche ai genitori» **spiega 1? agronomo Fabio Ponti**, al quale spetterà il compito di illustrare ai partecipanti le caratteristiche delle varie razze caprine. «Non molto tempo fa, sul nostro territorio, l'attività di allevamento e quella casearia erano molto diffuse, ma oggi sono in pochi a conoscerle. Magari abbiamo la possibilità di scegliere al supermercato tra cento formaggi diversi, ma non sappiamo come si produce».

La partecipazione a questa giornata a Cascina Sciarè è **gratuita per i bambini**, mentre per gli adulti è previsto un contributo di 20 euro a testa, pranzo compreso.

Per informazioni e la **indispensabile prenotazione** (i posti disponibili sono solo cinquanta) è possibile inviare una e-mail a **slowfood.varese@libero.it** oppure telefonare al 333.381.74.23.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it