

Il Mipam non cede al maltempo

Pubblicato: Venerdì 25 Agosto 2006

Il Mipam ha aperto i battenti nonostante i danni provocati dal maltempo che nella giornata di giovedì ha investito il Luinese. Regina della manifestazione sarà, come da tradizione, la famosa **formaggella del Luinese**, da poco coronata dal Ministero delle politiche agricole e forestali con la **denominazione di origine protetta**. All'interno della manifestazione, il cui ingresso è gratuito, si potranno assaporare in un'atmosfera di completo relax tutti quei deliziosi piatti che appartengono alla tradizione popolare e rurale montana: il ristorante e il bar di Mipam 2006 nascono dall'impegno dell'organizzazione dell'**Associazione nazionale alpini** sezione di Luino in collaborazione con la sezione di Varese e con la **Comunità montana Valli del Luinese**.

Negli stand di Mipam 2006, ogni visitatore potrà anche degustare i deliziosi prodotti locali nell'area dedicata all'associazione per la produzione della formaggella del Luinese e del formaggio misto capra-vacca si potrà assaggiare gratuitamente il prelibato formaggio durante la **degustazione guidata** (a cui occorrerà iscriversi), prevista per sabato 26 Agosto alle ore 13.00 e alle ore 18.00.

Nel corso della mattinata, presso lo stand dell'Associazione, si svolgerà il primo concorso Formaggella del Luinese DOP.

Cuochi provetti si sfideranno con caparbietà ed entusiasmo **venerdì 25 agosto durante il VI concorso gastronomico Internazionale "La capra a tavola"**, il tradizionale concorso a premi riservato a ristoranti italiani ed esteri che, in collaborazione con aziende agricole locali, presenteranno piatti a base di prodotti di capra. Il concorso gastronomico, organizzato dall'associazione per la produzione della formaggella del Luinese e del formaggio misto capra-vacca in collaborazione con la Comunità Montana Valli del Luinese, la Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Varese, con Gastroticino, O.N.A.F. e Slow Food, avrà luogo presso il ristorante La Fregata dell'A.V.A.V. di Luino; i concorrenti celebreranno le portate con una mise en place degna della preziosità del prodotto.

Durante tutta la settimana della manifestazione, i ristoranti che partecipano al Concorso si sono impegnati a presentare il piatto con il quale i loro chef si presentano a "La capra a tavola". (prerogativa indispensabile del concorso è quella di presentare piatti riproducibili, quindi proponibili non solo in sede di concorso ma anche normalmente nella carta del ristorante).

I ristoranti sono i seguenti:

Agriturismo Campo dei Fiori Rancio Valcuvia;
Osteria da Ciccio – Lugano (Svizzera);
Osteria del Gatto Rosso – Brissago Valtravaglia;
Ristorante Al Tranvai d'Antan – Casalzuigno ;
– Brezzo di Bedero; Ristorante Alpe San Michele – Porto Valtravaglia loc. San Michele;
Ristorante Borgo Vecchio – Balerna (Svizzera);
Ristorante I Sgaritt
Ristorante Rodolfo – Vira Gambarogno (Svizzera);

Ristorante Villa Sassa – Lugano (Svizzera);
Trattoria Grotto Madonnone – Purasca (Svizzera).

Unica variazione al programma, dovuta ai danni causati dal maltempo, riguarda la location del **convegno previsto per la mattina di sabato 26 agosto che si svolgerà al Centro di formazione professionale** in Viale Rimembranze a Luino.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it