

## Mipam, boom di presenze

**Pubblicato:** Lunedì 28 Agosto 2006

✘ Alle dieci di domenica mattina, 27 agosto, trovare un parcheggio a Luino era un'impresa quasi impossibile. Il lungolago con gli stand della Mipam (Mostra prodotti e animali della montagna) hanno attirato gente da tutta la provincia e anche molti svizzeri. Il terzo e ultimo giorno, dopo la tromba d'aria dei giorni scorsi, è stato baciato dal sole. E così famiglie intere si sono riversate tra gli stand degli animali, complice anche l'ingresso gratuito. Erano almeno **20 mila persone**, secondo gli organizzatori. «Difficile dirlo con esattezza, essendo l'ingresso gratuito, però a occhio e croce la cifra è quella» dice, con il sorriso stampato in faccia, il personale della reception. La riprova è che alle 11 e 30 lo stand degli alpini che si occupava della ristorazione viaggiava già a pieno ritmo.

Alla Mipam c'era veramente di tutto: dagli asini ai vitelli, dalle capre ai conigli e persino due spauriti piccoli struzzi. La comunità montana delle valli del Luinese può essere dunque soddisfatta, e anche quella della Valceresio, della Valcuvia e della Valganna Val Marchirolo che hanno collaborato attivamente per la buona riuscita della manifestazione. Miele, formaggelle e salumi hanno accompagnato il fiume di gente verso il ring dove capre, cavalli, asini e mucche hanno sfilato sotto l'occhio attento dei giudici. In mattinata già i primi verdetti erano stati emessi insieme alle coccarde sistemate con orgoglio dai proprietari fuori dai recinti. Grande successo (soprattutto tra i bambini) hanno riscosso i conigli, in mostra in un apposito reparto, con esemplari provenienti dall'Argentina e dalla California. Dove c'è la qualità non può mancare lo stand di slow food, con Ivan Rovetta, a introdurre il pubblico alla buona cucina.

Da segnalare la vittoria di Montegrino al Palio delle Tre Valli nel quale i fantini cavalcavano asini. Nelle gare di gastronomia del settore formaggi nella categoria Lattica Fresca ha vinto l'azienda **El Gasc di Brione** (Ticino). Nella sezione Lattica Stagionata il primo premio è andato all'azienda agrituristica **Caprivalcuvia di Rancio Valcuvia**. La miglior Presamica fresca è stata quella dell'azienda **Longhi Erminio** di Carlazzo (Co) mentre in quella stagionata è salita sul gradino più alto la **Cascina Sciarè di Montegrino Valtravaglia**. All'azienda di Montegrino è andato anche il premio intitolato al recentemente scomparso Silvio Fiorini per la miglior formaggella del Luinese Dop. Per il concorso internazionale la "Capra in tavola", dedicato agli chef dei migliori ristoranti, a vincere è stato il cuoco del **ristorante Rodolfo di Vira, Ticino**.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it