VareseNews

Toma e "Furmagina": il Latte Varese ripropone gli antichi sapori

Pubblicato: Lunedì 2 Aprile 2007

In principio fu il gorgonzola, realizzato nel novarese ma con latte proveniente dalle stalle varesine. Poi fu la volta di mozzarella e stracchino, valide alternative che ampliarono la gamma dei formaggi a marchio "Latte Varese". **Ora è la volta di due nuovi prodotti, realizzati dalla Cooperativa** che unisce e valorizza il lavoro e il prodotto di decine di produttori della nostra provincia e, in questo caso, sposa un piccolo ma valido produttore di Osmate, il **caseificio Norden**.

☒ Sono infatti stati presentati questa mattina, lunedì 2 aprile, due formaggi che promettono di farsi largo tra gli appassionati e la gente comune: la **"Toma varesina"** e **"La furmagna da Varés"**. Entrambe i formaggi hanno origine vaccina, però rappresentano **due tipologie differenti**: il primo è stagionato e a coagulazione presamica, il secondo va invece consumato fresco e principalmente si forma con una fermentazione lattica.

Toma e formaggina hanno però un tratto comune che li caratterizza fortemente: sono **prodotti in modo artigianale e affondano le proprie origini nella tradizione** locale. «Un'altra riscoperta di tradizione e cultura all'insegna del mangiar sano» ha spiegato il padrone di casa, l'assessore Bruno Specchiarelli, da tempo vicino ai produttori locali.

☒ «Abbiamo **cercato di valorizzare i sapori di una volta** attraverso il lavoro di qualità dei nostri associati – ha puntualizzato il presidente della Cooperativa Latte Varese, Fabio Binelli – Abbiamo poi individuato un caseificio del territorio, capace di recuperare non solo le ricette ma anche le tecnologie tradizionali, e di questo andiamo orgogliosi».

Realizzato il prodotto, ora tocca venderlo. Su questo tema è intervenuto il direttore della cooperativa, Carlo Crosti: «Il primo lancio di toma e "furmagina" avverrà tra una decina di giorni **grazie al supporto della catena Tigros**. Una partnership per noi importante visto che nasce proprio sul territorio e che sarà di buon auspicio per allargarsi anche alle altre imprese di distribuzione, per le quali purtroppo ci saranno tempi più lunghi. Poi ci appoggeremo a quei punti vendita, varesotti ma pure delle provincie vicine, che sono già nostri clienti. **La qualità è realmente elevata**: per questo ci piacerebbe che fosse venduto anche in quei piccoli negozi che per sopravvivere propongono prodotti pregiati».

☒ A illustrare le caratteristiche dei formaggi e della loro preparazione è intervenuto invece **Cesare Ribolzi, uno dei proprietari della Norden** e tecnologo alimentare. «Dietro queste lavorazioni c'è innanzitutto la ricerca di quanto si faceva in passato nelle nostre famiglie. Per questo ad esempio la toma non avrà sempre lo stesso sapore nel corso dell'anno, ma varierà a seconda delle stagioni: **utilizziamo il latte che ci arriva senza omogeneizzarlo**, solo pastorizzandolo. Poi invito i clienti a provare la "furmagina" in tutte le diverse varianti possibili: dall'aggiunta di erbe aromatiche a quella di miele; dall'abbinamento con le bistecche a quello con i peperoni. Anche questo è un bel modo per far sopravvivere la tradizione. Senza contare che **dalla formaggina si parte per creare lo "zincarlin"**: chi vuole provare è il benvenuto».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it