

VareseNews

Golosità tipiche in scena a “Corni e Pecc”

Pubblicato: Venerdì 1 Giugno 2007

☒In occasione dell'apertura di "Corni e pecc", il viaggio alla scoperta delle produzioni tipiche della Valcuvia e del Varesotto che ci accompagnerà da oggi a domenica 3 giugno, abbiamo pensato di proporvi **un piccolo "assaggio" virtuale** delle prelibatezze locali che potrete gustare alla sagra.

Iniziamo dalla "regina" dei prodotti locali, la famosa **formaggella del Luinese** (vedi foto), il primo prodotto tipico di Varese ad ottenere, nel luglio di due anni fa, la denominazione di origine protetta (DOP). La formaggella si ricava dal latte di capra, che in Valcuvia viene allevata in circa una decina di allevamenti (contando anche i piccolissimi allevamenti per l'autoconsumo) in due razze, la camosciata delle Alpi e la Saanen (capra bianca, che dà un latte più leggero, con meno grassi); due i caseifici più importanti dell'area, *Aristeo* di Paolo Satta e *Caprivalcuvia* di Paride Peloso, entrambi di Rancio Valcuvia.

Sempre da Rancio, ma anche dall'azienda agricola *Pian du Lares* di Veddasca e da *Cascina Sciarè* di Montegrino, **le croste fiorite di caprino**: si tratta di formaggi cremosi, a lavorazione lattica, che si caratterizzano per la presenza di muffe sulla superficie (ad esempio, anche il brie e il camembert rientrano in questa categoria). Ancora rigorosamente in tema con il filo conduttore della sagra, ricordiamo **le carni di capra**: **dal classico salamino alla mocetta**, carne essiccata di muscolo, nata dall'antica esigenza di conservare a lungo la carne per l'inverno, al violino di capra. Ci sarà anche **il salame prealpino** delle nostre valli e **il lardo lonzato Monterosa** prodotto dalla *Colombo di Crosio della Valle*, che a fine 2005 è stato anche premiato all'ExpoSapori di Milano. Grande novità di Corni e Pecc delle scorse edizioni, **il gelato** ricavato dal latte di capra, che in alcuni momenti della sagra è stato preparato proprio in tempo reale davanti agli occhi dei visitatori.

☒Tra le varie alternative mangerecce, per stuzzicare i vostri palati **vi segnaliamo infine due tra i menù di degustazione** che potrete trovare nel cortile dell'Usteria dul Butegun: il Piatto del lag de Brinsc, con le novità di quest'anno, e Il Piatto prealpino. **Il Piatto del lag de Brinsc** ("piatto del lago di Brinzio", perché propone pesce rigorosamente locale) prevede un filetto di trota bianca affumicata, da associare magari a un ricciolo di burro e un crostino di pane, trota in carpione e gamberi di fiume; per gustarlo al meglio Corni e pecc consiglia di aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva e limone. **Il Piatto prealpino** invece è all'insegna della carne di qualità delle nostre valli: insieme a un caprino fresco della Valcuvia, offre bresaola di cavallo (perfetta con un caprino fresco alle erbe), lardo lonzato Monterosa e salame prealpino; per dare un tocco in più al tutto, basta accostarlo a una frittatina matta con tarassaco e piantaggine, maggiorana ed erba cipollina.

[Leggi l'articolo che presenta Corni e Pecc](#)

[Visita il sito ufficiale di Corni e Pecc](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

