


VareseNews

Carne, pesce e formaggio: Slow Food ingolosisce il Mipam

Pubblicato: Martedì 28 Agosto 2007

Spazia dalla carne nostrana al pesce di lago la proposta che la **condotta varesina di Slow Food porterà avanti al prossimo Mipam**, la grande mostra dedicata a prodotti e animali della montagna che si aprirà venerdì 31 agosto sul lungolago di Luino.

 L'associazione cara ai gourmet di tutta Italia ha infatti previsto **diversi momenti di incontro e divulgazione** (distribuiti sui tre giorni) che si terranno nello spazio dedicato alla Formaggella Dop e che avranno un gradito ospite proveniente dal Piemonte. Stiamo parlando del **formaggio Montébore (foto), protetto proprio da un "presidio" Slow Food** del quale è responsabile il signor Roberto Grattone: sarà proprio lui a illustrare le caratteristiche di questa specialità realizzata nel Tortonese da secoli con latte misto bovino e caprino. Un formaggio **confezionato sovrapponendo tre forme di diametro decrescente**, quasi estinto negli anni scorsi e letteralmente "resuscitato" da Slow Food nel '99, anno in cui alcuni associati hanno contattato l'ultima anziana produttrice di Montébore.

I **pesci dei nostri laghi** saranno invece raccontati, preparati e svelati da Giuseppe Del Torchio. Il maggiore protagonista sarà **il lavarello, o coregone**, che verrà fatto assaggiare in carpione e in saòr. Altro pesce interessato alla rassegna è **il gardon**, preparato in insalata con patate e fagiolini.

Detto di pesce e formaggio, Slow Food non ha dimenticato **la carne**. Grazie alla presenza del dottor Sergio Capaldo, responsabile settore carni di Slow Food Italia, sarà possibile **degustare i piaceri della Razza Piemontese**, del quale lo stesso Capaldo è responsabile di presidio. Si potranno così valutare, scoprire, approfondire le caratteristiche di **una razza molto antica e pregiata**, che resiste grazie alla tenacia di alcuni piccoli allevamenti (riuniti nell'associazione "La Granda") che proseguono a lavarare come un tempo.

Per partecipare alle degustazioni è **preferibile la prenotazione** presso lo stesso stand della Formaggella del Luinese. Il costo è fissato in 5 euro per Montébore, per i pesci e per la carne di razza piemontese.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it