

VareseNews

Fo(u)rMaggio e gnocco fritto chiudono Mexpo

Pubblicato: Sabato 3 Maggio 2008

 Promette di delizare il palato l'ultima giornata di festa di Mexpo, la manifestazione in programma fino a domani a MalpensaFiere.

L'evento fulcro di domenica è infatti Fo(u)rMaggio, una festa del latte e dei suoi derivati, che prende il nome da un gioco di parole. Il riferimento è al formaggio, protagonista della manifestazione, e al giorno scelto per l'evento che è appunto il quattro ("four" in inglese) maggio.

L'evento è organizzato in collaborazione con la Pro Loco di Trinità (Comune di Canossa) e nel pomeriggio di domani vedrà i maestri casari dell'Appennino reggiano impegnati nella spettacolare preparazione in diretta di una forma di parmigiano. Il metodo impiegato sarà quello tradizionale, lo stesso di cent'anni fa, con tanto di caldaia a legna. Ben quattrocentocinquanta litri di latte verranno utilizzati per preparare una **forma di parmigiano** del peso di trentacinque chili circa, che verrà distribuita gratuitamente. Una dimostrazione pratica del processo produttivo di un formaggio assolutamente "made in Italy" conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Nell'area di Mexpo dedicata ai sapori ampio spazio non solo ai formaggi, ma anche ad altre specialità tradizionali come i **salumi dell'Emilia e lo "gnocco fritto"**. Il tutto innaffiato da dolce e frizzante **Lambrusco**.

Mexpo accoglierà i visitatori presso il quartiere fieristico di Malpensafiere dalle 10.00 alle 20.00.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it