

VareseNews

Formaggi di capra varesini ne “La Cucina Italiana”

Pubblicato: Lunedì 9 Giugno 2008

“**La Cucina Italiana**”, rivista pubblicata dal 1929 e letta da decine di migliaia di persone in tutta Italia e nel mondo, dedica un lungo servizio e la copertina del numero di giugno alle ricette preparate con i formaggi del Caseificio artigiano “**Aristeo**” di Paolo Satta. L'azienda, con sede a **Rancio Valcuvia in via Vittorio Veneto** (tel. 0332-994161, fax 0332-994491, e-mail: aristeo@aristeosrl.it), è iscritta all'Associazione Artigiani della Provincia di Varese dal 2003, anno della sua costituzione.

Un traguardo importante, perché Aristeo compare su una pubblicazione che più di ogni altra ha contribuito negli anni a tenere alto il nome della buona tavola nostrana con un **servizio di ricette inedite preparate con i prodotti di Satta** – tutto dedicato ai **formaggi varesini**. In linea con lo stile raffinato ed elegante tipico della Cucina Italiana.

Paolo Satta, premiato per ben due volte con l’**“Artigiano Radioso”** dal giornalista Paolo Massobrio, è produttore di **formaggi di capra** in Valcuvia da soli quattro anni, ma i suoi prodotti si sono già guadagnati gli onori del podio più di una volta.

E così è successo anche con i cuochi della CUCINA ITALIANA, che si sono cimentati ai fornelli con alcuni fra i prodotti più famosi di “casa” Aristeo:

- Il “**Tronchetto di Capra Aristeo**”, **primo posto a Cremona nel 2007** al Campionato Mondiale dei Formaggi di Qualità per la categoria “formaggi freschi e a pasta molle”;
- La famosa e assolutamente unica “**Bédura**”, giudicato “**miglior formaggio**” all'Expo dei Sapori di Milano nel 2004;
- Il “**Caprino Aristeo**”, **targa di Eccellenza** al concorso nazionale “All'Ombra della Madonnina 2008” organizzato dall'ONAF e dall'ARAL a Milano nell'aprile di quest'anno;
- La “**Toma di Capra Aristeo**”, **Miglior formaggio** all'Expo dei Sapori di Milano nel 2005;
- Con i particolari “**Ghizin**” e “**Ricotta di Capra**”.

Ma i successi – di critica e di pubblico – sembra non abbiano fine. La “**Formaggella del Luinese Dop**”, che Paolo Satta ha proposto nella versione da lui prodotta, si è finalmente guadagnata un ruolo da primadonna grazie al piatto preparato dal bravissimo chef della Cucina Italiana. Sergio Barzetti, questo il nome del cuoco, le ha infatti dedicato una ricetta speciale – “**Mezze penne alla Formaggella**” – che ha tutti i numeri per divenire un classico della ristorazione Varesina.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it