

VareseNews

Vi aspettiamo allo stand, con vino e... caprottella

Pubblicato: Sabato 19 Settembre 2009



Ultimi scampoli di Fiera anche per VareseNews. Dopo una settimana di piacevoli incontri con i nostri lettori, di articoli sulle tante iniziative che animano la fiera e fotografie a visitatori e standisti della campionaria varesina, domani – **domenica 20 settembre, ultimo giorno della Fiera di Varese** – anche lo stand di VareseNews chiude i battenti. Ma lo farà in modo veramente piacevole, offrendo a tutti coloro che passeranno a trovarci una **degustazione di prodotti caseari** molto particolari.

Sarà infatti con noi **Pietro De Crescenzo, della Cooperativa agricola "Il Casale d'Arcisà"**, che offrirà la possibilità di **assaggiare la rara Caprottella**, una mozzarella realizzata interamente con latte di capra.

"Si tratta di una **novità assoluta per la nostra zona** – spiega De Crescenzo, uno dei produttori di punta della Valceresio – La mozzarella di capra è un prodotto difficile da ottenere, perché il latte di capra presenta delle differenze rispetto a quello bovino che rendono complesso il processo di lavorazione per formaggi filati come, appunto, la mozzarella. Difficoltà che abbiamo studiato, e in parte risolto, grazie ad uno studio realizzato in collaborazione con l'Università degli studi di Milano".



La **mozzarella di capra**, preparata fresca ogni giorno al "Casale d'Arcisà" con una lavorazione interamente manuale, si presenta con un sapore delicato, un quantità di grassi contenuta ed è particolarmente indicata in alcuni casi di intolleranza al latte bovino.

La degustazione è realizzata in collaborazione con l'associazione di produttori agricoli di alimenti artigianali e tradizionali locali **Terra e Mani** che offrirà assaggi di vini tipici.

Il tutto domani, domenica 20 settembre, a partire dalle 11,30, allo stand di Varesenews. Vi aspettiamo!

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it