

Dop europea per la Formaggella del Luinese

Pubblicato: Lunedì 18 Aprile 2011

✘ La Formaggella del Luinese è la nuova Dop della Lombardia. La Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea (serie L102 del 16 aprile 2011) ha infatti pubblicato il riconoscimento nel registro comunitario della "Farina di Castagne della Lunigiana" e della "Formaggella del Luinese" come **Denominazioni di Origine Protetta**.

Si tratta di un altro fiore all'occhiello dell'agricoltura della nostra regione – spiega la Coldiretti Lombardia – ed è il riconoscimento del costante lavoro sulla qualità che i nostri produttori fanno ogni giorno nelle loro aziende e che poi portano nei quasi 90 farmers' market attivi in Lombardia. Con la Formaggella del Luinese e con la Farina di castagne della Lunigiana **il totale delle produzioni italiane che hanno ottenuto il riconoscimento Dop o Igp è salito a 225.**

✘ La Dop "Formaggella del Luinese" è riservata al formaggio a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte intero e crudo di capra, a coagulazione presamica, con stagionatura minima di 20 giorni. Il latte possiede particolari caratteristiche organolettiche che conferiscono poi al formaggio prodotto la particolare sapidità, l'odore e l'aroma delicato, la spiccata prevalenza di una microflora lattica mista che lo caratterizzano.

Il sapore è mediamente dolce, delicato, gradevole e si intensifica con il progredire della stagionatura. Il colore della pasta è omogeneo e prevalentemente bianco. Il territorio in cui viene prodotta la Formaggella del Luinese è compreso nell'area nord della Provincia di Varese meglio definita come "Prealpi Varesine".

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it