

“Appena munto”: è l’ultimo formaggio creato dagli allevatori varesini

Pubblicato: Martedì 1 Ottobre 2013



Si chiama “**Appena Munto**” e il nome è già indicativo della freschezza e della filiera corta, elementi che distinguono il nuovo formaggio creato dagli allevatori della provincia di Varese: prodotto direttamente dalle aziende zootecniche della provincia prealpina, il formaggio è fatto con latte crudo, stagionato qualche settimana per mantenere il sapore dolce e delicato del latte munto nella nostra provincia.

Dopo la “passerella” in anteprima in occasione di “**AgriVarese**”, dove è stato presentato ai consumatori e alla città, l’“Appena Munto” ora si prepara ad **incontrare il mercato**.

Dalla sua parte ci sono caratteristiche di qualità e freschezza importanti: il latte crudo è lavorato appena munto (da qui il nome), entro un’ora dalla mungitura. Si tratta di latte non raffreddato e non sottoposto a standardizzazione dei contenuti di grasso: il latte conserva tutto il corredo enzimatico, vitaminico e dei batteri lattici. Senza aggiunta di additivi tecnologici, è prodotto direttamente in azienda a kmZero di spostamento del latte.

Ad oggi sono dieci le aziende agricole che lo producono: Baita San Gemolo a Valganna, Fattoria Pasquè a Casale Litta, Fattoria Paccani a Cantello, Il Ronco a Casciago, Valleluna a Varese, Torresan a Caravate, Rinascita a Parabiago, Francesco Capoferri a Besano, Caseificio La Frisona a Busto Arsizio e “Ul Sasson” a Marzio.

Tutte le aziende che producono il formaggio “Appena Munto” sono associate all’APA (Associazione Provinciale Allevatori) e aderiscono ad un regolamento di produzione ed utilizzano un metodo di lavorazione antico per un prodotto morbido e dolce: il prodotto non è però standardizzato, ma ogni azienda gli conferisce peculiarità proprie e una nota caratteristica all’assaggio: il gusto cambia leggermente con la stagione e la maturazione.

Da parte della Coldiretti, c’è “soddisfazione per un obiettivo che si concretizza: il neonato formaggio ha tutte le carte in regola per essere un prodotto di successo e dare nuovi spazi di mercato agli allevatori del comprensorio prealpino”.

Lo sottolineano il presidente e il direttore della federazione di Varese, Fernando Fiori e Francesco Renzoni, rimarcando “la positività della notizia in un momento non facile per il comparto lattiero caseario varesino: un prezzo del latte che non remunera a dovere gli allevatori e il continuo aumento dei

costi di produzione mette alle strette le nostre imprese: deve far riflettere soprattutto il fatto che, nell'ultimo decennio, il numero degli allevatori sia calato, in provincia di Varese, di oltre il 30%, passando dalle 153 del 2003 alle 105 di quest'anno, come confermano i dati elaborati da Coldiretti su dati Agea e Dg Agricoltura Regione Lombardia”.

Negli ultimi dieci anni – concludono i vertici di Coldiretti Varese – “è stato perso un patrimonio enorme del nostro settore zootecnico. E se alcune aziende si sono ristrutturate sia dal punto di vista produttivo che della gestione, molte altre hanno chiuso, punto e basta, a causa dei costi sempre più alti a fronte di un valore del latte che spesso non ha permesso neppure di coprire le spese di gestione delle imprese stesse”.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it