

Il salame varesino? Si degusta a Volandia

Pubblicato: Venerdì 27 Dicembre 2013



Formaggi, salumi, birra e tanto altro. Volandia non chiude per le vacanze e offre ai suoi visitatori un programma diverso dal solito: il **Festival dei Sapori** è stato inaugurato giovedì dal 26 dicembre e si svolgerà fino al 6 gennaio, tutti i giorni a pranzo e cena.

Degustazioni gratuite di prodotti tipici, pranzi e cene "**All you can eat**": le feste a Volandia insomma hanno un sapore speciale. Il Festival dei Sapori rappresenta un'occasione per trascorrere una giornata di festa dal sapore molto particolare: quello di un luogo magico come le Officine Caproni su cui sorge il museo e quello dei tanti prodotti enogastronomici della zona. Buffet di prodotti tipici e primi piatti, dolcetti, acqua e vino compreso, il prezzo per tutti i visitatori del museo è di soli 16 euro a testa (bambini 0-3 mangiano gratis; bambini 3-12 anni, 8 euro). E per chi lo volesse, è prevista la possibilità di acquistare i prodotti degustati. Inoltre, anche per i visitatori del museo che non si fermano a pranzo o cena, sono previste degustazioni gratuite (18-19) di prodotti tipici, affettati e salumi e incontri con i produttori.

Ecco tutto il calendario fino al 3 gennaio

Venerdì 27 ore 11.30: SALAME PREALPINO VARESINO, la storica "filzetta" preparata macerando il Tymus Vulgaris nel vino. Stagionatura e affinamento finali durano almeno cinque settimane. Durante questo periodo il prodotto viene costantemente controllato da mani esperte che seguono il buon andamento della stagionatura.

Venerdì 27 ore 18.30: TOMA DI VARESE, formaggio a crosta fiorita con una pasta di colore paglierino.

Venerdì 27 durante le degustazioni GRATUITE incontro con il produttore SALUMIFICIO COLOMBO, il modo più diretto per conoscere e apprezzare ancor di più la buona tavola.

Sabato 28 dicembre ore 11.30: LARDO LONZATO MONTE ROSA, aromatizzato con spezie pregiate che gli conferiscono un gusto pieno e inconfondibile.

Sabato 28 dicembre ore 18.30: CAPRINI FRESCHI aromatizzati alle erbe dell'azienda agricola Campaccio Casale Litta.

Sabato 28 dicembre durante le degustazioni GRATUITE incontro con PARIDE, produttore di formaggi della Valcuvia.

Domenica 29 dicembre ore 11.30: RUSTICO ALLA BIRRA, prodotto di salumeria ottenuto dalla macinatura di carni magre e grasse di suino.

Domenica 29 dicembre ore 18.30 QUADRELLA DEL LAGO D'ELIO, formaggio a pasta cruda e di media consistenza, prodotto con latte vaccino.

Domenica 29 dicembre durante le degustazioni GRATUITE incontro con alcuni produttori che illustreranno le caratteristiche principali dei salumi e formaggi degustati.

Lunedì 30 dicembre ore 11.30: FORMAGGIO DEL LUINESE, formaggio a pasta molle prodotto esclusivamente con latte intero e crudo di capra, dal sapore dolce e dall'aroma sempre più inenso, all'aumentare dei mesi di stagionatura.

Lunedì 30 dicembre ore 18.30: SALAME PRALPINO VARESINO, la storica "filzetta" preparata macerando il Tymus Vulgaris nel vino. Stagionatura e affinamento finali durano almeno cinque settimane. Durante questo periodo il prodotto viene costantemente controllato da mani esperte che seguono il buon andamento della stagionatura.

Mercoledì 1 gennaio ore 18.30: PANETTONE E PANDORO con CREME DI MASCARPONE a scelta fra vari gusti.

Giovedì 2 gennaio ore 11.30:

COPPA SUINA LEGATA A MANO, ottenuta da una frazione anteriore dorsale di suino detta "elmo", accuratamente disossata, salata e poi messa a riposo in un bagno di salamoia e stagionatura.

Giovedì 2 gennaio ore 18.30: RUSTICI DI NONNO SALVO. Il salame tradizionale, senza glutine e senza lattosio disponibile in vari gusti: classico, piccante con peperoncino, alla birra, all'aglio, al rosmarino e fume'.

Il programma delle degustazioni dal 3 al 6 gennaio e' in via di definizione.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it