

Festival dei Sapori: successo a Volandia e si continua

Pubblicato: Venerdì 3 Gennaio 2014



Prosegue il successo del Festival dei Sapori a Volandia, in programma fino al 6 gennaio con un ricco calendario di degustazioni gratuite di prodotti tipici locali. Un'iniziativa volta a unire sotto il medesimo tetto due eccellenze del territorio: i prodotti della cucina locale e i "gioielli" dell'aeronautica che il Parco e Museo del Volo custodisce nelle ex Officine Caproni, a un passo da Malpensa.

Fino al 6 gennaio il museo rimane aperto anche in orario serale, fino alle 22, dando l'opportunità al pubblico di concedersi una visita dopo una giornata lavorativa, di fare degustazioni gratuite di prodotti tipici (ore 11.30 e ore 18.30) e per i visitatori del museo che lo vorranno, gustarsi con la formula "All you can eat" (adulti 16 euro + ingresso al museo) primi a scelta, salumi e formaggi tipici, dolcetti, acqua e vino per un pranzo o una cena senza limiti!!!!

L'accoppiata buona tavola-visita al museo e' stata particolarmente gradita al pubblico. In pochi giorni migliaia di visitatori hanno scelto Volandia per trascorrere una giornata di festa, un risultato che rappresenta il miglior viatico per l'anno appena iniziato.

"Siamo contenti dell'accoglienza di quest'iniziativa e nei prossimi mesi – commenta Reguzzoni soddisfatto – saranno tante altre le novità a Volandia: il nostro e' un museo in continua evoluzione".

Ecco il programma con degustazioni gratuite

- 3 gennaio ore 11.30 degustazione della quadrella del lago d'Elio formaggio a pasta cruda di media consistenza dalla stagionatura breve.
- 3 gennaio ore 18.30 degustazione di caprini freschi aromatizzati alle erbe dell'azienda agricola Campaccio Casale Litta
- 4 gennaio ore 11.30: degustazione di toma varesina, formaggio a crosta fiorita con pasta di colore paglierino
- 4 gennaio ore 18.30 degustazione di lardo lonzato "Monte Rosa" ottenuto dalla salatura e aromatizzazione di una particolare frazione dorsale di suini con spezie pregiate che conferiscono un gusto pieno e armonioso.
- 5 gennaio ore 11.30 degustazione formaggio del Luinese dell'azienda agricola Capri Valcuvia Valli

del Luinese. Formaggio a pasta molle, prodotto esclusivamente con latte intero e crudo di capra.

– 5 gennaio ore 18.30 degustazione salame varesino, la storica “filzetta” prodotta in provincia di Varese con carni di puro suino preparata macerando il Thymus Vulgaris nel vino, operazione che caratterizza e distingue il Salame Prealpino Varesino dagli altri prodotti simili.

– 6 gennaio ore 11.30 degustazione mortadella cotta di fegato.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it