

I formaggi di capra varesini a Eataly Milano

Pubblicato: Venerdì 14 Ottobre 2016



Durante il week end i **formaggi di capra varesini** conquisteranno i banchi di **Eataly Smeraldo** a Milano.

Dopo il successo della degustazione dello scorso anno ritornano infatti nella sede Milanese di Eataly i formaggi freschi e stagionati delle valli varesine, tra cui la Formaggella del Luinese, formaggio a latte crudo a pasta molle prodotto da capre di razza Camosciata delle Alpi, Nera di Verzasca o Saanen. Il prodotto a denominazione di origine protetta sta incontrando un notevole favore da parte di molti consumatori, non più solo locali.

In questa occasione i formaggi sono presentati dall'azienda agricola Green Fantasy, uno dei produttori del consorzio, con propria fattoria a Montegrino Valtravaglia.

Fino a domenica 16 novembre **Fabio Ponti**, responsabile del progetto “**Sopra La Panca**” di Slow Food, accompagnerà le degustazioni raccontando le caratteristiche e la storia dei formaggi di capra che valorizzano i prodotti caseari lombardi.

“Sopra la Panca” è un progetto di filiera per i prodotti caprini – latte e derivati e carne con 15 aziende aderenti in tutta la Lombardia.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

