

A Varese piace il “Risotto Appena Munto”

Pubblicato: Mercoledì 21 Giugno 2017



A Varese piace Appena Munto. Si chiama così **la prima formaggella di latte vaccino nata sotto il Sacro Monte**, che da oggi avrà anche un piatto ad accompagnarla lungo il suo viaggio. A raccontarlo è la Coldiretti provinciale in occasione della **serata di beneficenza “Sorriso di Stelle”** (organizzato da Confcommercio Uniascom della provincia di Varese e dall’Associazione Provinciale Cuochi Varesini, in collaborazione con Coldiretti Varese, Associazione Pasticceri per la vita ed Unibirra, per raccogliere fondi in favore della Fondazione Giacomo Ascoli), tenutasi ieri, martedì 20 giugno, a Ville Ponti.

Si tratta di un particolare risotto, presentato per l’occasione e ideato dallo chef Giordano Ferrarese. «Ho scoperto un formaggio fantastico, che meritava di avere un piatto tutto suo. **Il risotto che ho ideato è mantecato con il delicato Appena Munto, e ha come ingredienti: pasta di salsiccia, curcuma, limone ed erba cipollina**» ha raccontato il maestro dei fornelli.

Questo particolare formaggio — spiega la Coldiretti — è nato nel 2013, in previsione di Expo. I produttori della provincia sono una decina, e l’ideazione di questa specialità del Varesotto è durata circa un anno.

«L’Appena Munto è un formaggio particolare, a partire dalla sua nascita — racconta **Paolo Zanotti, produttore dell’azienda agricola Il Ronco di Casciago** —. Varese non aveva nessun formaggio tipico di latte vaccino, così abbiamo deciso di crearlo, perché il nostro territorio ha grandi potenzialità che andavano espresse. La sua genesi è stata lunga, visto che ci siamo affidati ai consigli del dottor Marco Imperiali, delegato varesino dell’Onaf, l’associazione degli assaggiatori di formaggio. Abbiamo fatto

diverse prove, fino a tarare gli standard produttivi: forma ovale, peso compreso tra i 7 e i 9 etti e particolari accorgimenti in fase di lavorazione, come la stagionatura non più lunga di 20 giorni».

Questo particolare formaggio — continua Coldiretti Varese — è di pasta molle, e può essere prodotto praticamente solo dagli allevatori, visto che non deve passare più di un'ora tra la mungitura e la caseificazione. Il latte crudo, usato per l'Appena Munto, conserva così tutto il corredo enzimatico, vitaminico e minerale che dona al prodotto caseario **il sapore caratteristico leggermente acidulo ma delicato**. «I quantitativi prodotti — conclude Zanotti, che ha fornito i suoi formaggi allo chef Ferrarese, in occasione della serata — variano dalla stagione. Così come varia leggermente il gusto, vista la diversa dieta che hanno gli animali durante l'anno».

Presenti all'evento, oltre a Paolo Zanotti, anche altri 6 imprenditori di prodotti agricoli varesini, associati di Coldiretti: Natalija Baltina, con i suoi piccoli frutti di bosco; Andrea Carrera, produttore di Miele Varese; Alessio Torresan, imprenditore specializzato nella produzione di marmellate, confetture e frutta sciroppata; Telemaco Carughi con il suo zafferano; la cooperativa Il Casale D'Arcisa' con i loro prodotti caseari.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it