

VareseNews

Il formaggio di capra lombardo (e varesino) in mostra a Cheese

Pubblicato: Giovedì 14 Settembre 2017



Comincia **venerdì 15 settembre** a **Bra Cheese 2017**, la manifestazione internazionale di **Slow Food** dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità, che festeggia il **ventesimo compleanno** con un'edizione speciale, **a ingresso libero per le vie e le piazze di Bra (Cn) dal 15 al 18 settembre 2017**.

Cheese 2017, forte dei circa **300mila visitatori della passata edizione**, torna a mettere al centro dell'attenzione il **latte crudo**, cui è dedicato il tema di questa edizione, spiegando perché è necessario difendere i formaggi a latte crudo, protagonisti di una delle prime campagne internazionali promosse da Slow Food e di molte battaglie condotte a fianco dei produttori in tutto il mondo.

Un tema non solo interessante, ma che **coinvolge da vicino la produzione caprina della nostra provincia più in generale della Lombardia**, che sarà presente a questa edizione con un proprio stand – quello di Slow Food Lombardia – per spiegare il progetto di filiera di qualità **“Sopra la Panca”** curato dal varesino **Fabio Ponti**, responsabile del progetto, e a cui partecipano alcuni produttori del varesotto.

Per visitare Cheese e il progetto lombardo Sopra la Panca, la condotta di Varese di Slow Food organizza una gita in car-pooling: per informazioni telefonare a 3496119883

IL PROGETTO SOPRA LA PANCA E IL FORMAGGIO “CAPRACANTA”

Il progetto di filiera “Sopra la panca” parte dal fatto che è tornato a diffondersi in Lombardia un grande interesse per l’allevamento caprino. «Allevamento che ha portato ad una significativa presenza di animali, ad una produzione ragguardevole di ottimi formaggi, ad una riconsiderazione delle carni di questo animale. Interpreti di questo ‘ritorno’ sono stati spesso giovani imprenditori agricoli – ha spiegato Ponti – Il progetto di Slow Food Lombardia vuole radunare realtà diverse in uno stesso contenitore progettuale improntato alla ecosostenibilità e alla diffusione di consumi consapevoli».

I principi del progetto vedono la difesa della biodiversità animale e vegetale, a partire dalla valorizzazione delle razze autoctone e dell’alimentazione prevalente con foraggi locali (no insilati, no ogm); il rispetto del benessere animale e la predilezione della medicina naturale; la riconnessione di agricoltura ed allevamento, sviluppando progetti di aziende polifunzionali; l’utilizzo esclusivo di latte crudo e fermenti autoprodotti, siero o lattoinnesto, nella produzione di formaggi; l’utilizzo delle carni solo di capretti allattati dalla madre e di età superiore ai 60 giorni; la produzione di insaccati, anche con eventuale aggiunta di carni di maiale, seguendo principi di massima naturalità e riduzione dell’uso di nitrati e nitriti.

Infine all’interno del progetto è previsto lo sviluppo di un formaggio nuovo, a fermentazione lattica, dal nome **Capracanta**: destinato, ben presto, a presentarsi sulle tavole più attente.

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it