

La Formaggella del Luinese conquista Milano

Pubblicato: Venerdì 29 Settembre 2017



La Formaggella del Luinese conquista il cuore di Milano. A raccontarlo è la Coldiretti Varese in occasione del via alla tre giorni del Villaggio Coldiretti al Castello Sforzesco, la più grande fattoria mai realizzata in Italia nel centro storico di una città.

Il tipico formaggio varesino — spiega l'associazione degli agricoltori —, unica Dop di caprino in Italia, avrà un'area dedicata all'interno del mercato agricolo, allestito per l'occasione nella manifestazione. «Sarà un modo per raccontare le eccellenze del nostro territorio — spiega Andrea Strigelli, produttore cinquantottenne di questa specialità e vicepresidente del Consorzio di Tutela della Formaggella del Luinese Dop —. Eccellenze che sono spesso frutto di scelte difficili, che mirano a creare prodotti unici e contemporaneamente a valorizzare il territorio. Come nel caso della Formaggella, un formaggio che per disciplinare prevede che le capre si nutrano al pascolo e non in stalla. Così facendo, gli allevatori contribuiscono alla salvaguardia del territorio, tenendolo pulito e preservandolo».

La Formaggella del Luinese — prosegue Coldiretti — conta su una decina di produttori, distribuiti in un'area specifica, la zona nord-ovest della provincia. Si tratta di un formaggio prodotto con latte esclusivamente di capra, lavorato a crudo e quindi non pastorizzato, che matura per almeno 20 giorni a temperatura controllata o in cantine naturali. Caratterizzato da una forma cilindrica, con facce piane del diametro di 13-15 cm ed il peso medio è compreso tra i 700 e i 900 grammi, la crosta si presenta naturale, mentre la pasta ha un colore omogeneo. Il sapore è di norma dolce, delicato e si intensifica con il progredire della stagionatura.

Ad accompagnare la Formaggella — continua l'associazione degli agricoltori — in un viaggio tra i prodotti agricoli della campagna d'Italia presenti a piazza Castello fino a domenica, ci sono altre eccellenze della provincia, come i prodotti degli alveari varesini, tra cui il Miele Varesino Dop, sughi, salse all'asparago bianco prodotto a Cantello, la frutta scioppata, e una selezione di altri salumi e formaggi caprini, tra cui il nuovo "Capra Canta": «Stiamo facendo scoprire ai milanesi questo nuovissimo prodotto, su cui riponiamo grandi aspettative, visto che si tratta di un formaggio che mira a essere riconosciuto come presidio slow food, e che possa essere prodotto con le stesse caratteristiche in tutta la regione. Le particolarità di questo alimento consistono nella sua preparazione al 100% naturale, grazie alla tecnica di autofermentazione del latte, alla sua preparazione a latte crudo con una stagionatura di 20 giorni e una affinatura nelle cassette di legno», conclude Strigelli.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it