

Formaggina e formaggella

Pubblicato: Giovedì 14 Marzo 2019



Pungente nel gusto e anche nell'odore che in pochi giorni impregnava tutta la cucina: il **Sancarlin**, una formaggina impastata con pepe e formaggio grattugiato, lasciata a riposare per una ventina di giorni finché una patina molto saporita ne ricopriva la superficie, è **solo una delle ricette che caratterizzavano questo territorio** fino a una cinquantina di anni fa.

Come abbiamo ricordato nei giorni scorsi, [citando alcuni piatti tipici della tradizione varesotta](#), il latte, il burro e i latticini più in generale, sono stati a lungo tra i protagonisti della tavola e dei piatti della "cucina delle nonne". Una caratteristica, quella dell'essere inguaribili "*furmagiatt*" che riguarda i varesotti e tutti i lombardi, dalla pianura alla montagna, capoluogo compreso.

Rievocando i sapori di un tempo, in molti parlano genericamente di "formaggella". Il riferimento però è duplice. La "formaggella" per eccellenza è quella DOP del Luinese (foto in alto: Consorzio per la tutela della Formaggella del Luinese DOP). Si tratta di un formaggio grasso a pasta semidura caratterizzato da un breve tempo di stagionatura. **La formaggella del Luinese è un prodotto tipico riconosciuto** che vanta un'antica tradizione (se ne parla in una "nota della spesa fatta dalli reverendi sacerdoti di Valtravaglia nella visita di monsignore illustrissimo cardinale Borromeo fatta l'anno 1596 del mese di agosto") ottenuto da latte esclusivamente intero e crudo dalle capre Camosciata delle Alpi, Nera di Verzasca e Saamen, razze pregiate allevate prevalentemente a pascolo. **[Leggi per saperne di più](#)**

Diversa dalla formaggella del Luinese è invece la "**formaggina**", un formaggio fresco prodotto ancora oggi da alcune aziende locali e che **un tempo veniva fatto in casa** utilizzando il latte appena munto

lasciato riposare al caldo, spesso vicino al camino.

La formaggina era buona per tutte le stagioni: era infatti un ottimo accompagnatore della polenta in inverno (condita “a caldo” con le cipolle stufate lentamente nel burro) e come piatto fresco in estate. Oltre al Sancarlin, la formaggina si preparava anche “**alla bustocca**” condita con cetrioli e peperoncini sotto aceto, tonno, cipolla, sale, pepe e olio d’oliva. Come tutti i prodotti semplici è ottima da gustare anche semplice, con il pane o per una nota più dolce, con un filo di miele.

di [mcc turismo@varesenews.it](mailto:mcc_turismo@varesenews.it)