

Azienda Agricola La Motta, quando la passione arriva sulla nostra tavola

Pubblicato: Giovedì 18 Giugno 2020



Un'azienda agricola familiare, la passione per gli animali e per il formaggio, la voglia di crescere e sperimentare nuovi prodotti. Sono questi gli ingredienti che si possono trovare all'**Azienda Agricola La Motta** in via Miralago a **Calcinato del Pesce**, sulla salita che dal lago porta a **Morosolo**. Un angolo di paradiso, tra capre che pascolano, daini, tanto verde ed il punto vendita nato meno di due anni fa, aperto dal lunedì al sabato dalle 9.30 alle 12.30.

L'azienda agricola prende il nome dal luogo dove sorge l'attività, chiamato appunto poggio La Motta, al confine tra i comuni di Varese e Casciago. Qui la passione per gli animali di Marco e Iris, genitori di Giulia, Daniela, Luca e Paolo, ha dato il via a questa avventura. Pochi esemplari all'inizio, poi via via sempre di più, fino ad arrivare alle **50 capre presenti oggi**.

A seguire l'azienda sono Paolo, la sua compagna Federica, insieme a una casara che si è formata sul campo, un casaro specializzato in mozzarella e **Valerio, uomo d'esperienza, che segue gli animali**, lasciati liberi nei grandi spazi verdi sulla collina: «Puntiamo sulla qualità, su prodotti che siano buoni, presentati bene, fatti con passione».

Ci sono i formaggi di capra, freschi, stagionati o semistagionati: la famosissima **Formaggella del Luinese**, fatta con il latte delle capre dell'Azienda Agricola La Motta, ma anche la **Toma del Lago** (stagionata), la **Formaggella della Motta** (semistagionata), il **Blu di capra** (una vera chicca), le **tome**

con lo zafferano, l'erba cipollina o il peperoncino, i caprini, le ricotte, i tomini, il primo sale. E poi i formaggi fatti con latte vaccino che arriva da un'azienda agricola di Casarico, a poche centinaia di metri dall'Azienda Agricola La Motta: le **mozzarelle**, vera novità introdotta per ampliare la gamma di prodotti offerti, le **tomette di mucca**, lo **yogurt**.

Nel punto vendita si possono trovare anche **prodotti locali provenienti da aziende agricole del territorio**: dalle uova fresche al vino, dal riso fino a miele e marmellate, con cui possono essere realizzate gustose confezioni regalo.

Se siete amanti del formaggio e dei prodotti locali, prendete la strada del lago, salite da Calcinate del Pesce e prima di arrivare a Morosolo girate a sinistra, dove c'è questo **angolo nascosto ricco di cose buone e immerso nella natura**, non ve ne pentirete.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it