

VareseNews

“Cominciai da tre capre”: la storia di Paride Peloso e della sua formaggella

Pubblicato: Venerdì 29 Agosto 2025



Una cascina abbandonata e tre capre: così inizia la storia dell'**Azienda Agricola Caprivalcuvia**, fondata da **Paride Peloso** nel **1985**. L'allevamento caprino all'epoca era quasi inesistente e il formaggio di capra godeva di scarsa considerazione. Peloso però decise di interessarsi a quello che successivamente diventerà uno dei prodotti d'eccellenza del territorio: **la formaggella del Luinese DOP**, oggi unico formaggio di capra a Denominazione di Origine Protetta in Italia.

Peloso, ospite alla serata "**Aperialbuio**" organizzata da **Materia**, ha portato con sé una formaggella con una stagionatura di 40 giorni. «È un formaggio dal sapore delicato che diventa **più sapido** con la stagionatura. Si può gustare da solo, anche se **dà il meglio anche in cucina** – ha spiegato – come nel classico **risotto** con pere e formaggella, oppure abbinato a un **miele** d'acacia».

Per Paride Peloso è stato importante fin dall'inizio dedicarsi soprattutto alla trasformazione del **latte**, **dove secondo lui risiede la qualità** del prodotto: «Il nostro latte è crudo, fresco, lavorato appena munto: è vivo. Gli **animali si nutrono di foraggi e pascoli della zona**, questo fa la vera differenza rispetto ai prodotti più standardizzati. Io nel quarant'anni fa cominciai con tre capre, Trotinette, Juditte e Tuliipe e attualmente sono arrivato a quaranta».

Nel 2006 la formaggella del Luinese ottenne il **riconoscimento DOP a livello nazionale**, e **nel 2011** arrivò anche quello **europeo**. Peloso aggiunge: «Con il **CNR di Milano** abbiamo sviluppato un

fermento autoctono estratto dal nostro latte. Vogliamo coniugare tradizione e scienza. **Il nostro prossimo progetto è una formaggella nutraceutica,** priva di lattosio grazie alla lunga stagionatura e attenta alla salute cardiovascolare».

di [Nicole Pecchio](#)