

Da oggi Varese ha il suo formaggio Dop

Pubblicato: Mercoledì 27 Luglio 2005

✖ Ci sono voluti sette anni ma alla fine è arrivato il brindisi: la Formaggella del Luinese ha oggi festeggiato **"l'approdo" tra l'Olimpo dei prodotti alimentari a denominazione di origine protetta**.

Un risultato sancito dall'audizione pubblica di questa mattina (mercoledì 27) a Villa Recalcati, durante la quale una delegazione ministeriale guidata dalla dottoressa La Torre **ha letto alla platea l'intero disciplinare** di produzione.

Una cerimonia semplice, ricca però di importanza; la Formaggella è infatti il **primo prodotto tipico del territorio varesino ad ottenere questo risultato**. In provincia si realizza in realtà anche il gorgonzola, ma la sua area di produzione si estende su buona parte di Lombardia e Piemonte. Inoltre la Formaggella, che può essere realizzata in tutto il Nord della provincia, è il **primo prodotto caprino al 100% a ricevere la denominazione di origine in tutta Italia**.

✖ La lettura del disciplinare, al quale la dottoressa **La Torre** (a sinistra nella foto) **ha proposto di effettuare un paio di piccole modifiche**, necessarie per affrontare l'iter in sede europea che inizierà tra poco, è stata preceduta dai saluti delle massime cariche provinciali, il presidente Marco Reguzzoni ed il suo vice Giorgio De Wolf. A fare gli "onori di casa" l'assessore provinciale all'agricoltura **Bruno Specchiarelli che, visibilmente emozionato**, ha voluto chiamare sul palco a turno tutte le persone che hanno contribuito al cammino della Formaggella verso il Dop. Sono così sfilati i rappresentanti della Camera di Commercio e delle associazioni di categoria, il presidente della Comunità Montana Valli del Luinese Silvio Fiorini, la rappresentante della Regione, dottoressa Parma. **Applausi anche per Albino Gatta e Sibiana Oneto**, forse il "tandem" più importante per la storia della formaggella.

✖ Gatta (foto) è il presidente dell'Associazione dei produttori ed ha ricordato come «20, 25 anni fa il territorio del Nord della provincia stava morendo. Con il nostro lavoro e con l'aiuto delle Comunità Montane lo abbiamo rilanciato, dando una svolta anche all'economia e all'ambiente». La dottoressa Oneto invece è stata fin dal '97 a capo dello staff della Comunità Montana che si è occupato di seguire passo dopo passo l'iter della Formaggella. **Dalla scelta della tipologia di formaggio da promuovere, fatta nel corso del Mipam di alcuni anni fa dopo aver consultato i diversi produttori, alla definizione di un processo di lavorazione unico e realizzato con metodo scientifico**, anche avvalendosi di professionisti del settore e di collaborazioni con il mondo accademico e della ricerca.

Tra gli altri **erano infatti presenti** la dottoressa Lodi del Cnr di Milano, il dottor Morara, agronomo, specialista di analisi sensoriale ed il dottor Clarà laureatosi in scienze e tecnologie alimentari con una tesi proprio sulla Formaggella. Ma il momento forse più significativo è arrivato quando l'assessore Specchiarelli ha invitato **i produttori presenti in sala ad alzarsi in piedi e ad applaudirsi**: senza il loro lavoro, affiancato da quello di esperti ed istituzioni, oggi non si sarebbe potuto festeggiare.

Il disciplinare di produzione della Formaggella del Luinese **sarà ora pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale**: trascorsi trenta giorni, se non verranno sollevate obiezioni, al formaggio sarà concessa la **"tutela provvisoria"**, ovvero il marchio Dop per l'Italia. Nello stesso istante prenderà il via anche l'iter in sede comunitaria, che porterà la Formaggella ad essere protetta in tutta Europa.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it