

## Mipam ai nastri di partenza

**Pubblicato:** Lunedì 21 Agosto 2006

Dal miele al formaggio, passando per l'agricoltura di montagna e a loro, gli animali, veri protagonisti della Mipam 2006, la fiera che da anni porta a Luino il meglio della produzione alimentare e dell'allevamento montano. Una mostra internazionale e una serie di concorsi che mai, come in questo periodo, raccolgono il consenso di chi dal lato degli allevatori e dei produttori spinge per presentare i prodotti tipici dell'economia montana e chi, vedi i consumatori, chiedono qualità e originalità sul mercato. E dall'incontro di queste due anime nasce la serie di attività che porteranno sul lungolago luinese anche quest'anno allevatori, produttori di miele e di formaggio, e anche esperti del settore e politici, per raccontare la montagna nella sua complessità e cercare soluzioni ai tanti problemi che riguardano questo settore.

Cuochi provetti si sfideranno con caparbietà ed entusiasmo venerdì 25 agosto durante il VI Concorso Gastronomico Internazionale "La capra a tavola", il tradizionale concorso a premi riservato a ristoranti italiani ed esteri che, in collaborazione con aziende agricole locali, presenteranno piatti a base di prodotti di capra. Il Concorso gastronomico, organizzato dall'Associazione per la Produzione della Formaggella del Luinese e del Formaggio Misto Capra-Vacca in collaborazione con la Comunità Montana Valli del Luinese, la Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Varese, con Gastroticino, O.N.A.F. e Slow Food, avrà luogo presso il ristorante La Fregata dell'A.V.A.V. di Luino; i concorrenti celebreranno le portate con una mise en place degna della preziosità del prodotto.

Durante tutta la settimana della manifestazione, i ristoranti che partecipano al Concorso si sono impegnati a presentare il piatto con il quale i loro chef si presentano a "La capra a tavola". (prerogativa indispensabile del concorso è quella di presentare piatti riproducibili, quindi proponibili non solo in sede di concorso ma anche normalmente nella carta del ristorante).

I ristoranti sono i seguenti:

Agriturismo Campo dei Fiori – Rancio Valcuvia; – Osteria da Ciccio – Lugano (Svizzera);  
Osteria del Gatto Rosso – Brissago Valtravaglia; Ristorante Al Tranvai d'Antan – Casalzuigno ; Ristorante Alpe San Michele – Porto Valtravaglia loc. San Michele; ); Ristorante Borgo Vecchio – Balerna (Svizzera ); Ristorante I Sgaritt – Brezzo di Bedero;  
Ristorante Rodolfo – Vira Gambarogno (Svizzera);Ristorante Villa Sassa – Lugano (Svizzera); Trattoria Grotto Madonnone – Purasca (Svizzera).

Le giornate saranno entusiasmanti anche per i più piccini che potranno cimentarsi nelle attività creative con i sali aromatici e che potranno immergersi in una piccola piscina di semi; durante queste giornate i bimbi potranno assistere

alla panificazione e potranno imparare il frottage, cioè il calco con i pastelli a cera. Ogni visitatore potrà trascorrere momenti dedicati alla degustazione, al divertimento e all'apprendimento.

Mipam è organizzata dalla Comunità Montana Valli del Luinese, insieme alla Comunità Montana della Valcuvia, con la Comunità Montana della Valganna e della Valmarchirolo, con la Comunità Montana della Valceresio, con la Provincia di Varese, con la CCIAA di Varese e Provincia, con il Bim, Bacino Imbrifero Montano. Mipam è patrocinata dalla Regio Insubrica e dal Comune di Luino ed avrà la partecipazione straordinaria dell'APA di Varese, dell'Associazione per la Produzione della Formaggella del Luinese e del Formaggio Misto Capra-Vacca, del Consorzio Qualità Miele Varesino e delle associazioni di categoria Upa, Coldiretti, Cia. L'intero programma è disponibile rivolgendosi agli uffici della Comunità Montana Valli del Luinese.

Ingresso Libero

Orari: 25 agosto 2006 ore 18.00 – 24.00

26 agosto 2006  
ore 9.00 – 24.00

27 agosto 2006  
ore 9.00 – 23.00

Info: Comunità Montana Valli del Luinese 0332.  
536520

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)