

VareseNews

Golosità tipiche in scena a “Corni e Pecc”

Pubblicato: Venerdì 1 Giugno 2007

 In occasione dell'apertura di "Corni e pecc", il viaggio alla scoperta delle produzioni tipiche della Valcuvia e del Varesotto che ci accompagnerà da oggi a domenica 3 giugno, abbiamo pensato di proporvi **un piccolo "assaggio" virtuale** delle prelibatezze locali che potrete gustare alla sagra.

Iniziamo dalla "regina" dei prodotti locali, la famosa **formaggella del Luinese** (vedi foto), il primo prodotto tipico di Varese [ad ottenere, nel luglio di due anni fa, la denominazione di origine protetta](#) (DOP). La formaggella si ricava dal latte di capra, che in Valcuvia viene allevata in circa una decina di allevamenti (contando anche i piccolissimi allevamenti per l'autoconsumo) in due razze, la camosciata delle Alpi e la Saanen (capra bianca, che dà un latte più leggero, con meno grassi); due i caseifici più importanti dell'area, *Aristeo* di Paolo Satta e *Caprivalcuvia* di Paride Peloso, entrambi di Rancio Valcuvia.

Sempre da Rancio, ma anche dall'azienda agricola *Pian du Lares* di Veddasca e da *Cascina Sciarè* di Montegrino, **le croste fiorite di caprino**: si tratta di formaggi cremosi, a lavorazione lattica, che si caratterizzano per la presenza di muffe sulla superficie (ad esempio, anche il brie e il camembert rientrano in questa categoria). Ancora rigorosamente in tema con il filo conduttore della sagra, ricordiamo **le carni di capra: dal classico salamino alla moccetta**, carne essiccata di muscolo, nata dall'antica esigenza di conservare a lungo la carne per l'inverno, al violino di capra. Ci sarà anche **il salame prealpino** delle nostre valli e il **lardo lonzato Monterosa** prodotto dalla *Colombo di Crosio della Valle*, che a fine 2005 è stato anche [premiato all'ExpoSapori di Milano](#). Grande novità di Corni e Pecc delle scorse edizioni, **il gelato** ricavato dal latte di capra, che in alcuni momenti della sagra è stato preparato proprio in tempo reale davanti agli occhi dei visitatori.

 Tra le varie alternative mangerecce, per stuzzicare i vostri palati **vi segnaliamo infine due tra i menù di degustazione** che potrete trovare nel cortile dell'Usteria del Butegun: il Piatto del lag de Brinsc, con le novità di quest'anno, e Il Piatto prealpino. **Il Piatto del lag de Brinsc** ("piatto del lago di Brinzio", perché propone pesce rigorosamente locale) prevede un filetto di trota bianca affumicata, da associare magari a un ricciolo di burro e un crostino di pane, trota in carpione e gamberi di fiume; per gustarlo al meglio Corni e pecc consiglia di aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva e limone. **Il Piatto prealpino** invece è all'insegna della carne di qualità delle nostre valli: insieme a un caprino fresco della Valcuvia, offre bresaola di cavallo (perfetta con un caprino fresco alle erbe), lardo lonzato Monterosa e salame prealpino; per dare un tocco in più al tutto, basta accostarlo a una frittatina matta con tarassaco e piantaggine, maggiorana ed erba cipollina.

[Leggi l'articolo che presenta Corni e Pecc](#)

[Visita il sito ufficiale di Corni e Pecc](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

