

VareseNews

Anche la Varese da Gustare al Mipam

Pubblicato: Martedì 25 Agosto 2009

Varese da Gustare, progetto nato nel 2007 che ha come obiettivo la riscoperta e la promozione dei prodotti tipici del Varesotto, sarà presente al Mipam – Mostra interregionale dei prodotti e animali della montagna, che si svolge il 28, 29 e 30 Agosto a Laveno, e alla Fiera di Varese, dal 12 al 20 settembre. Al Mipam, Varese da Gustare sarà presente con uno stand istituzionale dove sarà possibile ritirare depliant, materiale informativo e dove curiosità e domande potranno inoltre essere rivolte al personale presente che sarà a disposizione del pubblico per fornire tutte le spiegazioni sulle particolarità e caratteristiche dei prodotti tipici rappresentati.

Nella provincia di Varese ci sono 36 prodotti tipici, di cui 18 nella categoria formaggi e latticini, 8 nella categoria salumi e carni, 2 tra i prodotti di panificazione, 1 nella categoria pesce e conserve, 2 ortaggi e conserve, 1 nella categoria funghi essiccati, 2 dolci, 2 tra le grappe e distillati, 1 miele.

Nel dettaglio, le specialità spaziano dal miele varesino alla formaggella del Luinese, al caprino per finire con il Latte Varese e il suo Gorgonzola Dop, continuando con il salame prealpino, il “violino” di capra, le pesche di Monate, i brutti e buoni, l’amaretto di Saronno, la Grappa di Angera, gli asparagi di Cantello, i Vini dei Ronchi Varesini, il Dolce Varese, le patate di Uboldo e per finire con il pesce del Lago Maggiore.

Varese da Gustare, che ha il sostegno di Provincia di Varese e Camera di Commercio di Varese, sarà presente con i prodotti tipici dei soci che la compongono: il Consorzio per la produzione della Formaggella del Luinese e del formaggio misto capra-vacca (capofila del progetto), il Consorzio Qualità Miele Varesino, la Cooperativa Agricola Latte Varese (Centrale del Latte di Varese), il Consorzio Salame Prealpino Varesino e l’Associazione Vini Varesini, “new entry” del mese di agosto.

Il programma è ancora in fase di definizione ma, in linea di massima, questi gli appuntamenti principali. Si comincia venerdì 28 agosto con “La capra a tavola”, che vede la partecipazione di ristoranti e agriturismi abbinati per l’occasione con uno dei produttori/allevatori, giunti anche dalla Svizzera, per la creazione di piatti freddi. Alle ore 15,00 del medesimo giorno sono previste le premiazioni.

Sabato 29, presso lo stand del Consorzio Formaggella del Luinese, si terrà una degustazione guidata dei formaggi Montebore (dalla tipica forma di torta nuziale) e dei Caprini di Monteviasco.

Sempre sabato 29 avrà luogo il concorso del Miele Varesino e quello della Formaggella del Luinese, le cui premiazioni si succederanno rispettivamente alle ore 17,00 e alle ore 18,00.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it