

## Conto alla rovescia per la nuova Mipam

**Pubblicato:** Giovedì 20 Agosto 2009

✘ Concorsi internazionali, degustazioni, momenti altamente “zootecnici” e prodotti tipici a volontà. Due dei protagonisti storici della Mipam, ovvero il Consorzio Formaggella del luinese e il Comitato interreg Nera di Verzasca risponderanno così per onorare il motto “Eccellenza e qualità” all’interno della mostra prevista il 28, 29 e 30 agosto. Mentre si stanno definendo i dettagli del programma che caratterizzerà l’edizione 2009 della Mostra prodotti e Animali della Montagna, per la prima volta in scena a Laveno Mombello, proprio i presidenti del Consorzio Formaggella Paride Peloso e del Comitato Interreg Mario Enrico Alberti, descrivono attività, progetti e speranze.

LA “NERA” – «L’organizzazione – ha detto Alberti – è stata predisposta a dovere, nonostante i tempi ristretti. Dal punto di vista logistico Laveno non ha nulla da invidiare a Luino, la location è prestigiosa, senza handicap e come in passato c’è la possibilità di arrivare anche dal lago. Durante la fiera il Comitato Interreg garantirà come evento principale il meeting fra gli allevatori, che prevede presentazione dei soggetti, valutazione e la presenza fra gli altri di un giudice svizzero, con premiazioni previste per sabato 29 alle 11». Durante tutta la mostra il Comitato Interreg si occuperà anche di una serie di attività sul piano zootecnico, utili per far conoscere la prestigiosa Nera di Verzasca. Una razza autoctona della zona di Varese, Ticino e parte del comasco che, va ricordato, fu selezionata all’inizio del secolo scorso per utilizzare le risorse del pascolo. Le peculiarità sono il taglio medio forte, con un peso di 70-75 chili, il manto nero a pelo corto e la duplice attitudine: da latte e da carne.

LA FORMAGGELLA – Altra pietra miliare della Mipam è la Formaggella del Luinese, presente sin dalla prima edizione della fiera. «Dopo il rammarico dello scorso anno – ha raccontato il presidente del Consorzio Paride Peloso – c’è tanta attesa per questa nuova edizione, perché la Mipam fa parte ormai della nostra tradizione, del nostro mondo, rappresenta il nostro modo di vivere. Noi non la



consideriamo una fiera come tutte le altre, tant’è vero che ci siamo mossi anche con Regione Lombardia e Camera di Commercio affinché si potesse organizzare di nuovo. Il cambio di locazione, dopo 13 anni di Luino, potrebbe essere rischioso, ma Laveno si presta davvero bene alla Mipam, con il prato in riva al lago splendido e impreziosito dalle tribune con vista». In questo scenario andranno in scena diverse attività di promozione della Formaggella Dop. «Durante la mostra – ha spiegato Peloso – organizzeremo il tradizionale concorso “La capra a tavola”, che giunge all’ottava edizione e ha valenza internazionale, con produttori provenienti anche dalla Svizzera. Il concorso sarà diviso fra agriturismi e ristoranti, con chef e cuochi che prepareranno piatti freddi, dolci compresi, valutati da una giuria di esperti e giornalisti fino alle premiazioni di venerdì mattina alle 12. Durante tutta la fiera saremo presenti con altri concorsi, fra cui quello internazionale dedicato ai formaggi di capra, e varie degustazioni di prodotti tipici». E’ giusto ricordare che la Formaggella del Luinese è un formaggio ottenuto da latte di capra a pasta molle, a breve stagionatura. Tipica la forma

cilindrica di diametro fra i 12 e i 14 cm, lo scalzo dai 4 ai 7 cm per un peso di 600-800 grammi.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it