

Mipam, i premi dei concorsi

Pubblicato: Martedì 1 Settembre 2009

La **Mipam**, come di consueto, è stata anche teatro di una lunga serie di concorsi a tema che hanno coinvolto chef, allevatori, agricoltori e altri operatori del settore primario. Ecco, di seguito, **tutti i risultati delle rassegne** tenutesi nelle tre giornate di Laveno. Abbiamo riportato i primi tre classificati per ogni categoria.

14° CONCORSO DEL FORMAGGIO DI CAPRA

Cat. caprino fresco lattico

1) Az. Agr. Campiscioni; 2) Fattoria del Faggio; 3) Az. Agr. Pira.

Cat. caprino fresco presamico

1) Az. Agr. Pira; 2) Az. Agr. Alberti Mario; 3) Az. Agr. Campiscioni.

Cat. caprino stagionato lattico

1) Az. Agr. Cascina Sciaré; 2) Az. Agr. Il Vallone; 3) Az. Agr. Cascina Sciaré.

2° CONCORSO DEL FORMAGGI DI FATTORIA A LATTE CRUDO

Cat. freschi presamici

1) Az. Agr. Vallini Claudio; 2) Az. Agr. Pira; 3) Az. Agr. Pira.

Cat. pasta molle presamici

1) Az. Agr. Vallini Claudio; 2) Az. Agr. Flli Bortoli; 3) Az. Agr. Vallini Claudio.

Cat. pasta molle lattica

1) Az. Agr. El Gasc; 2) Az. Agr. Torresan.

Cat. pasta semidura

1) Az. Agr. Pian del Lares; 2) Az. Agr. Torresan; 3) Az. Agr. Borra Matteo.

3° CONCORSO FORMAGGELLA DEL LUINESE

1) Alpe delle Colture con Cà de Sass di Gatta Albino; 2) Az. Agr. Tschang Wilma; 3) Az. Agr. Valleduna di Carcano e Spada.

8° CONCORSO GASTRONOMICO "LA CAPRA A TAVOLA"

Cat. Ristoranti

1) Rist. Defanti di Lavorgo (C. Ticino) con "“Insalata skaher” di Knöpfli al Büscion e violino di capra
2) Rist. Al vecchio faggio di Cuasso al Monte (Va) con Cuasso al Monte con Polenta e latte – grattugiato di polenta con latte in piedi ai pinoli, spuma di yogurt di capra, salsa al lampone.
3) Rist. Internazionale di Luino (Va) con Mousse di caprino fresco con cetrioli e mentuccia, tartare di gamberi all’olio profumato di cannella, leggero carpione agro-dolce di pesce persico agrumato, emulsione di rucola.

Cat. Agriturismi

1) Agriturismo La Pometa di Montegrino Valtravaglia (Va) con La capra ha il farfallino.
2) Agriturismo Campo dei Fiori di Cuveglio (Va) con tartare di capra in magia di gusti
3) Agriturismo La Sorgente (Va) di Cassano Valcuvia con la tagliata di formaggella del Luinese ghiacciata.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

