

VareseNews

Montagna amica e buona da gustare, torna la Mipam

Pubblicato: Mercoledì 3 Agosto 2011



Torna anche quest'anno il tradizionale appuntamento di fine estate con l'agricoltura di montagna. La XXVI edizione di **MIPAM** si svolgerà, come di consuetudine, l'ultimo weekend di agosto **dal 26 al 28** e verrà riproposta nella suggestiva cornice dell'area del Gaggetto a Laveno Mombello.

Il taglio del nastro alla presenza delle autorità è previsto per venerdì 26 agosto 2011 alle 18.00 e vedrà l'accompagnamento della Fanfara alpina. La mostra ad ingresso libero resterà poi aperta fino a mezzanotte venerdì, sabato e domenica con apertura dalla mattina nel fine settimana.

Le principali attrattive per bambini e adulti sono le esposizioni zootecniche e le degustazioni per conoscere le produzioni tipiche della montagna prealpina e gli animali da cui provengono le materie prime. Oltre ai percorsi guidati di assaggi a base di formaggi caprini, organizzati dal Consorzio per la tutela della Formaggella del Luinese, si potranno provare i prodotti tipici con i gustosi piatti proposti dallo stand gastronomico aperto mezzogiorno e cena nei giorni di fiera.

Sono inoltre in programma concorsi di mieli e formaggi e meeting caprini e bovini in quanto MIPAM si configura come un importante momento di confronto tra gli operatori del settore agricolo. Tra le competizioni non poteva mancare La capra a tavola che giunge quest'anno alla sua decima edizione. La sfida gastronomica proposta a ristoranti e agriturismi è quella di proporre un piatto freddo a omaggio della Formaggella del Luinese a cui quest'anno è stato riconosciuto il marchio DOP europeo.

Gli spettacoli serali vedranno come protagonisti la musica folk dei Treni in corsa sabato sera e la comicità dei Fichi d'india domenica. Novità dell'edizione 2011 è l'ampia area coperta a fianco della stazione delle Ferrovie Nord Milano dove verrà allestita la mostra "L'uomo e l'ambiente dei monti del Varesotto" organizzata da Provincia di Varese.

Il convegno di quest'anno è dedicato al progetto VareseFerm finanziato da Regione Lombardia e realizzato da Comunità Montana Valli del Verbano. Nell'incontro di sabato mattina verranno illustrati i risultati di due anni di ricerca che hanno portato alla selezione dei fermenti lattici autoctoni, presenti nel latte caprino, idonei alla produzione della Formaggella del Luinese DOP.

La manifestazione è organizzata da Provincia di Varese, Comunità Montana Valli del Verbano e Comune di Laveno Mombello grazie al sostegno di Regione Lombardia. Gli aggiornamenti sulle novità del programma, in via di definizione, saranno disponibili appena possibili sul sito mipam.vallidelverbano.va.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

