

Il Gambero Rosso è ghiotto di formaggi della Valcuvia

Pubblicato: Mercoledì 14 Dicembre 2011



Chi vive in Valcuvia lo sa da tempo, così come i più attenti lettori di VareseNews che in passato si è occupata di questo tema: nel cuore verde della nostra provincia nascono **alcuni formaggi di capra capaci di stregare i palati più raffinati** ed esigenti, che hanno già riscosso successo in **diverse rassegne** legate al cibo di qualità. Si tratta delle **specialità prodotte della Formaggeria Aristeo di Rancio** che è stata citata nella prima edizione della guida del Gambero Rosso dedicata ai formaggi nazionali, pubblicazione che non ha eguali nel resto del mondo. Se infatti olio e soprattutto vino vantano centinaia di volumi di questo tipo, per i prodotti caseari si tratta di una novità resa ancora più importante dall'autorevolezza dell'editore.

Su "**Formaggi: i migliori d'Italia 2012**" il caseificio di Rancio è l'unico citato tra quelli del Varesotto ma anche giudicato uno dei migliori sul piano nazionale. Due i prodotti gratificati dalla recensione; se la "**Bédura**" ha ottenuto la qualifica di "**buono**" accompagnata da due spicchi di formaggio (l'equivalente dei bicchieri per le guide sul vino) **la Formaggella del Luinese è stata giudicata ottima** e "ornata" con tre spicchi.

«Non sapevo dell'uscita della guida – spiega **Paolo Satta**, deus ex machina di Aristeo – ed è stata una sorpresa piacevole che mi ha reso felice. In questo momento la formaggella non è in produzione ma quando riprenderemo (in primavera ndr) un giudizio così lusinghiero sarà un buon aiuto. Il riconoscimento mi fa piacere anche per la nostra provincia; per me è un onore che sia la mia azienda a rappresentarla e ad avere attirato gli esperti del Gambero rosso. Un risultato che mi spinge a proseguire con passione e umiltà nel lavoro di produzione di formaggi a latte crudo».

La guida del Gambero Rosso non è l'unica a consigliare ai propri clienti il piccolo e attrezzato caseificio di Rancio Valcuvia: solo nelle ultime settimane sono arrivate le segnalazioni sulla guida di **Slow Food** e su quella redatta dal **critico Paolo Massobrio**, altre voci di primissimo piano dell'enogastronomia nazionale.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

