

Arriva il Raviolo di Varese

Pubblicato: Martedì 1 Settembre 2015



E' stato presentato questa mattina in comune, l'1 settembre 2015, e verrà presentato alla popolazione il 5 settembre alla Fiera di Varese un nuovo prodotto della città giardino: il Raviolo di Varese.

Il raviolo, che vanta un ripieno alla Toma Nostrana, Miele Varesino Dop e Noci e ha già ottenuto il patrocinio di Comune, Provincia di Varese e Uniascom ConfCommercio, è stato presentato davanti al sindaco **Attilio Fontana**, all'assessore alla Promozione del Territorio **Sergio Ghiringhelli**, al vicepresidente della Provincia di Varese **Giorgio Ginelli**, al rappresentante **Gianfranco Ferrario** per Uniascom ConfCommercio Varese, e al presidente di Varese Food&Wellness. **Giordano Ferrarese**.

«Il raviolo vanta due ingredienti di eccellenza per Varese: la pluripremiata toma nostrana, e il miele d'acacia, da poco insignito della qualifica Dop – ha spiegato il vicepresidente Ginelli – un modo straordinario per avere in un solo prodotto alcune delle principali eccellenze gastronomiche della provincia». Un prodotto per cui «Cominceremo subito le procedure per ottenere il DeCo, la denominazione di origine comunale» ha spiegato Ghiringhelli.

All'incontro erano presenti anche il vicepresidente del Consorzio Miele Varesino Dop **Tiziano Cabrio**, la titolare delle Panetterie Colombo e Marzoli di Varese, Morena Colombo, che venderà sfuso nei suoi punti vendita il raviolo della città, e **Cesare Ribolzi**, casaro della Toma Nostrana Varesina, premiata con la medaglia d'oro per la categoria formaggi semiduri al prestigioso Trofeo Sanlucio.

Infine, naturalmente c'era **Susy Milani**: titolare de La Casa della Pasta Fresca di Sesto Calende che, dopo avere creato il raviolo di Sesto Calende, ha creato anche l'impasto del raviolo di Varese: che vede oltre alla toma, al miele e alle noci, anche della ricotta nell'impasto, per renderlo più semplice da gustare. Un elemento che – dopo il primo assaggio – possiamo dirvi che rende il raviolo (che avrà un prezzo consigliato tra i 20 e i 22 euro al chilo) molto delicato, più ancora del sapore originario della toma: una caratteristica che lo rende più adatto a tutti, ma che il vero estimatore di quel formaggio deve sapere. Il raviolo, secondo i suggerimenti della stessa ideatrice «Si condisce con burro nocciolato, salvia e alloro. E al massimo, per i più golosi, un filo di miele».

Per il resto, non c'è che assaggiarlo: per le info www.ilraviolodivarese.it

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it