

Formaggella del Luinese un successo da “exportare”

Pubblicato: Martedì 29 Settembre 2015



Si è appena conclusa una **importante settimana per i produttori varesini**, ed in particolare per il Consorzio della Formaggella del Luinese, che ha partecipato alla grande vetrina dedicata alle eccellenze varesine organizzata ad Expo da Slow Food dal 19 al 24 settembre.

Sul palco del teatro del padiglione dell'associazione sono sfilati i migliori prodotti delle tradizioni locali: dalla **Formaggella del Luinese agli asparagi di Cantello**, dal miele di Varese al mais di Besnate, dai amaretti di Gallarate ai **brutti e buoni di Gavirate**.

Grande successo di pubblico, ma soprattutto notevole gradimento per il nostro formaggio, molto apprezzato anche da autorevoli “addetti ai lavori”, quali Natale (Oscar) Farinetti, fondatore di **Eataly**, e Carlin Petrini, fondatore di Slow Food.

Come ha spiegato Fabio Ponti, della Condotta varesina di **Slow Food**, «è stata un'occasione molto importante per il nostro territorio perché ha permesso di portare fuori dai confini dei nostri territori prodotti eccezionali ma che pochi conoscono». Slow Food da sempre è impegnata nella promozione di consumi locali e attenti alle esigenze del territorio «e infatti molte delle persone che si sono fermate sono rimaste stupite da quanti prodotti ci fossero e da quanto alta fosse la loro qualità».

Giovedì 22 settembre, in particolare, è stata una giornata impegnativa per il Presidente del Consorzio, Mattia Crivelli, e per Desiderio Carraro, presenti al tavolo della presentazione a nome dei **produttori del nostro territorio**: con i rappresentanti di Slow Food, Lorenzo Berlendis (Vice Presidente nazionale) e Fabio Ponti, hanno illustrato caratteristiche e peculiarità della Formaggella del Luinese, dal 2011 unico DOP presente nel territorio della Strada dei Sapori delle Valli Varesine.

La **Strada dei Sapori**, accanto al Consorzio e a tutti gli operatori associati, sarà sempre più impegnata nella promozione e nella diffusione delle produzioni locali, che uniscono genuinità, freschezza, gusto e tutta la passione di coloro che, con sacrifici e fatiche, si impegnano per realizzarle.

(a cura del Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese e della Strada dei Sapori delle Valli Varesine)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it