

La Formaggella del Luinese DOP sbarca al Salone del Gusto

Pubblicato: Giovedì 22 Settembre 2016



Anche una delle eccellenze del territorio varesino sarà presente quest'anno **al Salone del Gusto, a Torino**, proprio nella giornata conclusiva dell'importante evento che ha assunto ormai una portata ed una valenza internazionale.

Stiamo parlando della **Formaggella del Luinese DOP**, il primo formaggio in Italia ottenuto con 100% latte di capra crudo ad aver raggiunto la denominazione di origine protetta: il riconoscimento, attivo dall'aprile 2011 in tutta l'Unione Europea, garantisce che il formaggio è realizzato secondo precise norme stabilite dal Disciplinare di produzione e che tutta la filiera produttiva è rigorosamente controllata.

Il compito di salvaguardare il prodotto, promuoverlo e vigilare sulla sua corretta commercializzazione è affidato al Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese, che coinvolge attualmente 15 aziende associate.

La partecipazione del Consorzio al Salone del Gusto nella giornata del 26 settembre si colloca all'interno degli spazi di Slowfood Lombardia, con il quale lo stesso Consorzio della Formaggella sta già da tempo collaborando in particolare con un progetto dal titolo "Sopra la panca", coordinato da Fabio Ponti di Slowfood: la logica che muove il progetto, e che motiva la partecipazione ad un evento tanto importante è sempre quella della tutela di una produzione di eccellenza e della promozione del lavoro di piccole aziende che assicurano il presidio delle aree marginali, mantenendo la montagna attiva e fertile con produzioni di nicchia.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it