

A Varese piace il “Risotto Appena Munto”

Pubblicato: Mercoledì 21 Giugno 2017



A Varese piace Appena Munto. Si chiama così la **prima formaggella di latte vaccino nata sotto il Sacro Monte**, che da oggi avrà anche un piatto ad accompagnarla lungo il suo viaggio. A raccontarlo è la Coldiretti provinciale in occasione della **serata di beneficenza “Sorriso di Stelle”** (organizzato da Confcommercio Uniascom della provincia di Varese e dall’Associazione Provinciale Cuochi Varesini, in collaborazione con Coldiretti Varese, Associazione Pasticceri per la vita ed Unibirra, per raccogliere fondi in favore della Fondazione Giacomo Ascoli), tenutasi ieri, martedì 20 giugno, a Ville Ponti.

Si tratta di un particolare risotto, presentato per l’occasione e ideato dallo chef Giordano Ferrarese. «Ho scoperto un formaggio fantastico, che meritava di avere un piatto tutto suo. **Il risotto che ho ideato è mantecato con il delicato Appena Munto, e ha come ingredienti: pasta di salsiccia, curcuma, limone ed erba cipollina**» ha raccontato il maestro dei fornelli.

Questo particolare formaggio — spiega la Coldiretti — è nato nel 2013, in previsione di Expo. I produttori della provincia sono una decina, e l’ideazione di questa specialità del Varesotto è durata circa un anno.

«L’Appena Munto è un formaggio particolare, a partire dalla sua nascita — racconta **Paolo Zanotti, produttore dell’azienda agricola Il Ronco di Casciago** —. Varese non aveva nessun formaggio tipico di latte vaccino, così abbiamo deciso di crearlo, perché il nostro territorio ha grandi potenzialità che andavano espresse. La sua genesi è stata lunga, visto che ci siamo affidati ai consigli del dottor Marco Imperiali, delegato varesino dell’Onaf, l’associazione degli assaggiatori di formaggio. Abbiamo fatto diverse prove, fino a tarare gli standard produttivi: forma ovale, peso compreso tra i 7 e i 9 etti e particolari accorgimenti in fase di lavorazione, come la stagionatura non più lunga di 20 giorni».

Questo particolare formaggio — continua Coldiretti Varese — è di pasta molle, e può essere prodotto praticamente solo dagli allevatori, visto che non deve passare più di un’ora tra la mungitura la caseificazione. Il latte crudo, usato per l’Appena Munto, conserva così tutto il corredo enzimatico, vitamino e minerale che dona al prodotto caseario **il sapore caratteristico leggermente acidulo ma delicato.** «I quantitativi prodotti — conclude Zanotti, che ha fornito i suoi formaggi allo chef Ferrarese, in occasione della serata — variano dalla stagione. Così come varia leggermente il gusto, vista la diversa dieta che hanno gli animali durante l’anno».

Presenti all’evento, oltre a Paolo Zanotti, anche altri 6 imprenditori di prodotti agricoli varesini, associati di Coldiretti: Natalija Baltina, con i suoi piccoli frutti di bosco; Andrea Carrera, produttore di Miele Varese; Alessio Torresan, imprenditore specializzato nella produzione di marmellate, confetture e frutta sciropata; Telemaco Carughi con il suo zafferano; la cooperativa Il Casale D’Arcisa’ con i loro prodotti caseari.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

