

La Formaggella del Luinese sbarca a “Forme”

Pubblicato: Giovedì 17 Ottobre 2019



Ci sarà anche la Formaggella del Luinese, la sua storia e le qualità di questo formaggio di capra che sta conquistando il mercato lombardo a **“Forme”**, la kermesse casearia che si apre a **Bergamo domani e fino a domenica** porterà in vetrina l’arte di fare il formaggio.

E **venerdì saranno presenti anche i due giovani produttori della zona della Forcora/Lago Delio** di cui più volte VareseNews ha parlato e sederanno assieme a gli altri Dop lombardi, veri e propri “giganti” come gorgonzola, taleggio, grana padano e altri prodotti che vanno a completare il panorama delle 14 denominazioni di origine protetta che la nostra regione può vantare (la partecipazione alla fiera è stata coordinata anche da **Comunità Montana Valli del Verbano**).

Leggi anche

- **Maccagno con Pino e Veddasca** – Le caprette di Heidi arrivano in montagna
- **Veddasca** – 27 anni e un sogno: “Mandare avanti la fattoria di famiglia”
- **Luino** – Forme, “Importante vetrina per lo sviluppo commerciale della Formaggella”

«**Certo, noi siamo davvero piccoli se raffrontati ad altri consorzi che comprendono anche 10 mila produttori** – racconta **Fabio Ponti, referente tecnico del consorzio Formaggella del Luinese** – , ma la nostra produzione ha diverse carte da giocare, che la rendono unica».

Esempio? «**Siamo l’unica Dop lombarda con latte di di capra. E l’unica a livello nazionale con latte di capra crudo**, cioè latte che viene lavorato a temperatura di cagliata, quindi **attorno ai 38 gradi**, tecnica che lascia al formaggio un meraviglioso sapore e un delizioso profumo di erba».

I produttori della formaggella aderenti al consorzio sono sette e da disciplinare devono essere tutti nel nord della provincia di Varese (quello più a sud è a Morosolo), quindi tecnicamente è possibile realizzare questo formaggio a pasta semidura anche all’ombra del Bernascone, o quasi: se si volesse allestire un alpeggio in Martica, o a Santa Maria del Monte, quel formaggio potrebbe senza dubbio rientrare nel disciplinare.

«**È un formaggio che piace sempre di più e riscuote buoni successi**, soprattutto da qualche anno a questa parte, quando si è superato lo scoglio del formaggio di capra un tempo ritenuto quasi di serie “b” ma che oggi ha conquistato i palati più esigenti e le tavole anche di ristoranti stellati» spiega Ponti, del comitato direttivo della Condotta di Slow food della provincia di Varese (che tra l’altro, in materia di formaggi promuove anche il progetto del formaggio CAPRACANTA, promosso da Slowfood che per il Varesotto vanta ha 5 produttori tra i 14 lombardi).

Tornando alla Formaggella, sono ventimila i pezzi prodotti l’anno con stagionatura minima di 20 giorni e un peso per ogni forma che si aggira attorno agli **800 grammi**.

Ad aprire le danze varesine di “Forme” saranno domani le aziende agricole del **Pian dul Lares, e Lago Delio**. Sabato Il **Vallone e Caprivalcuvia**. Domenica ancora Pian dul Lares con uno dei fondatori del

marchio, Desiderio Carraro.

Quest'anno **arriverà in Italia anche il campionato del mondo dei formaggi**, a cui però la Formaggella non parteciperà: 250 giudici internazionali eleggeranno il miglior formaggio del mondo 2019, tra oltre 3.800 prodotti provenienti da sei continenti.

Altro **evento di punta anche il Cheese Festival con degustazioni**, mostra-mercato e show cooking, oltre a The Cheese Valleys, con i formaggi protagonisti della candidatura di Bergamo come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia.

LA FIERA FORME DI BERGAMO

IL CONSORZIO FORMAGGELLA DEL LUINESE

Andrea Camurani

andrea.camurani@varesenews.it