

VareseNews

La Formaggella del Luinese va alla mostra di Slowfood "Cheese" a braccetto coi vini varesini

Pubblicato: Lunedì 13 Settembre 2021



Una degustazione di **Formaggella del Luinese** assaporata con un calice di rosso varesino tenuto in mano (o forse di bianco, appena uscito dal porta ghiaccio?): l'accoppiata è pronta per la conquista dei sofisticati palati di "**Cheese**" la più importante fiera di settore italiana e fra le principali al mondo dove quest'anno oltre all'oramai mitico formaggio di capra a latte crudo prodotto nel nord della provincia vedrà schierata anche la gamma di vini prodotti in provincia di Varese.

È il frutto del lavoro di squadra fatto da **Camera di Commercio di Varese** e da **Comunità montana valli del Verbano**, enti che hanno finanziato il "Progetto Terre Varese" cui partecipano **Consorzio Formaggella del Luinese DOP** e **Associazione Vini Varesini IGP**.

La mostra internazionale di formaggi organizzata da **Slow Food** si terrà a **Bra**, in provincia di Cuneo dal 17 al 20 settembre prossimi. Il laboratorio specifico dedicato ai prodotti di casa nostra è in programma per **sabato 18 alle ore 16,30**. Il tema che guida questa edizione è? "**Considera gli animali**", per raccontare il regno animale e la varietà di connessioni con le azioni dell'uomo, dalle razze da latte che garantiscono reddito alla biodiversità, dalle api a tutti gli altri impollinatori indispensabili per l'allevamento al pascolo.

Senza di essi difatti non esisterebbe l'infinita biodiversità casearia che tocchiamo con mano a Cheese e che rappresenta un pezzo importante della storia dell'umanità. «Ancora una volta, quindi, i formaggi sono i perfetti testimonial di un'avanguardia che affonda le proprie radici nel solido e millenario rapporto tra esseri umani, animali e ambiente e che rappresenta una fetta importante della produzione agroalimentare e dell'economia del nostro Paese», affermano gli organizzatori dell'evento.

Straordinaria già? oggi l'attenzione nei confronti dell'evento, sia da parte dei protagonisti di Cheese che da parte del mondo della ristorazione e dell'ospitalità del territorio. La quattro giorni di settembre infatti si conferma il palcoscenico perfetto in cui pastori, casari, formaggiai e affinatori raccontano, attraverso i loro prodotti, metodi produttivi che mettono al centro la qualità delle materie prime, il benessere animale, la tutela del paesaggio.

di [ac andrea.camurani@varesenews.it](mailto:ac.andrea.camurani@varesenews.it)