

La rassegna enogastronomica

Formaggelle e vini Varese punta sul «Dop»

Crespi all'interno



Formaggi e vini varesini sul podio L'Insubria è un presidio Slow Food

La Formaggella del Luinese nella top ten dei prodotti caseari italiani a marchio Dop così come le bottiglie «Lgt»

VARESEdi **Lorenzo Crespi**

Una promozione unica per due eccellenze enogastronomiche del territorio della provincia di Varese. È l'obiettivo del progetto «Terre di Varese», che è stato al centro della seconda giornata della «Rassegna del vino varesino», che si è svolto domenica e lunedì a Villa Porro Pirelli a Induno Olona. Davanti ad una platea composta da operatori del settore Horeca è stata illustrata l'iniziativa che ha avuto come regista Slow Food provincia di Varese. «Terre di Varese» è infatti il nome di un progetto finanziato grazie ad un bando della Camera di Commercio di Varese che ha permesso un'opera di promozione congiunta di vini e formaggi locali, con la partecipazione a numerose fiere di set-



La rassegna dei vini (e formaggi) varesini si è tenuta alla villa Porro Pirelli

tore. Un percorso che ci si augura prosegua anche il prossimo anno se il bando verrà rifinanziato. Le due realtà che hanno unito le forze sono il Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese e l'Associazione dei Vini Varesini.

Due aggregazioni che raggruppano un numero limitato di produttori (sono una dozzina in to-

tale tra le due realtà), ma che puntano a crescere sia sul mercato locale che al di fuori dei confini di Varese. La Formaggella del Luinese è l'unico formaggio italiano con latte crudo di capra che ha ottenuto il marchio Dop, mentre i Vini Varesini hanno il riconoscimento di marchio Igt. Sono centomila le bottiglie prodotte ogni anno.