

# Cucina



che si ispira  
al Territorio  
e all'alternarsi  
delle Stagioni



# Cucina



che valorizza  
i prodotti

del nostro territorio  
proponendo piatti

nel rispetto  
della tradizione

ma con sorprendenti  
accostamenti



# la Formaggella del Luinese

La *Formaggella del Luinese* è un formaggio a pasta semidura, prodotto con latte intero e crudo di capra, a coagulazione presamica, con stagionatura minima di 20 giorni.

Le principali specie caprine dalle quali si ricava il latte per produrre la *Formaggella del Luinese* sono la *Camosciata delle Alpi*, la *Saanen* e la *Nera di Verzasca*.

Proprio quest'ultima è stata scelta come logo: una testa di capra su uno sfondo rosso è infatti riportata sull'etichetta che viene apposta a ciascuna forma. Altro segno identificativo è il marchio a fuoco, posto sullo scalzo, indicante il numero assegnato a ciascun produttore.

Il sapore è dolce, l'odore e l'aroma sono delicati e si intensificano con la stagionatura. La pasta è bianca, di struttura elastica, morbida e solubile.

**Curiosità:** il latte di capra e quindi il formaggio di capra è più digeribile rispetto al latte vaccino.

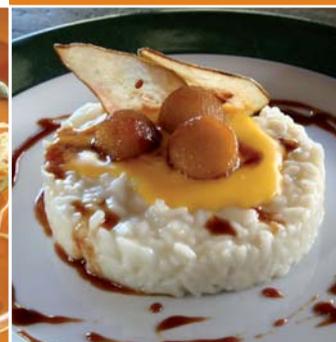


*Risotto all'amarone con fonduta di formaggella*

Questo formaggio ha appena ottenuto la **Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)**, il prestigioso attestato europeo di originalità e purezza ed è ormai da tempo il prodotto di punta delle aziende agricole delle Comunità montane della provincia di Varese



*Cuore di carciofo ripieno di fonduta di formaggella*



*Risotto alla formaggella del Luinese e pere*



*Filetto di vitello alla crema di formaggella e foie gras*



*Bavarese al caprino della Valcuvia con crema di acciughe*

# Gli Asparagi di Cantello

Gli *Asparagi di Cantello* si coltivano nell'omonimo comune in provincia di Varese da quasi 170 anni.

Ortaggio appartenente alla famiglia delle Liliacee, l'asparago è una pianta perenne con ciclo vegetativo che dura l'intero anno.

La raccolta inizia alla fine di marzo e può arrivare sino a maggio-giugno.

La parte commestibile è costituita dai germogli, chiamati turioni.

La parola asparago deriva dal latino *asparagus* e dal greco *asparagos* che significa germoglio di pianta.

L'asparago era già conosciuto al tempo di Giulio Cesare.

**Curiosità:** ideale per chi vuole stare in forma (solo 29 calorie per etto), favorisce l'eliminazione dei liquidi e delle tossine.



*Asparagi di Cantello in guazzetto di lumache*



*Sella di coniglio disossata all'Arneis con asparagi bianchi di Cantello e tartufo nero*



*Tortelli con farina di pistacchi di Bronte e asparagina bianca di Cantello con pesto al basilico*



*Battuta di Fassone Piemontese con insalatina di asparagi di Cantello e uova di quaglia*

*Tagliolini alla carbonara di asparagi*

I *spargeer* di Cantello producono asparagi del tipo *Argenteuil* precoce, con punta bianca o rosa-argento dal retrogusto amarognolo.

L'asparago di Cantello è compreso tra i "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" della Regione Lombardia

