Mondiali sci, al Villaggio Campagna Amica c'è il formaggio multietnico

Arriva il primo formaggio “multietnico” che sarà ottenuto con un mix di latte munto dalle varie razze di capra, di mucca, di bufala e di pecora presenti nelle diverse regioni italiane. L’iniziativa è della Coldiretti nel Villaggio di Campagna Amica a Cavalese che fino al 3 marzo ospiterà il meglio delle produzioni made in Italy, in occasione dei campionati dedicati allo sci nordico in Val di Fiemme, insieme all’APT, il Comune e al Comitato dei Mondiali.

L’originale “cocktail” di latte vedrà versato in un unico calderone dal quale sarà ottenuto formaggio “multietnico” con la collaborazione, tra le altre, delle vacche modicana (Sicilia), frisona (Umbria), pezzata rossa (Emilia-Romagna e Friuli-Venezia Giulia), burlina (Veneto) e cabannina (Liguria), la capra bionda dell’Adamello (Lombardia), le pecore laziali e le bufale campane. Il Trentino giocherà invece in casa con il latte di pecora tingola fiemmesse, di capra mochena, e di vacca rendena e grigio alpina.

Intanto siamo arrivati al giro di boa per le aziende di Campagna Amica presenti a Cavalese. E’ infatti previsto un ricambio che consentirà a 37 nuove imprese agricole di tutte le regioni italiane di presentare, sino alla chiusura del 3 marzo, le proprie specialità territoriali. Il caseificio abruzzese “Il tratturo” offrirà il suo formaggio che profuma di transumanza ottenuto con latte lavorato a crudo, l’azienda agricola “Sapori Vesuviani”, ubicata alle pendici del vulcano, esporrà i suoi trasformati di frutta e ortaggi, mentre ricotta, formaggi e yogurt antico realizzato con solo latte ovino sarà presente nello stand dell’azienda casearia laziale “Gennargentu”. Oltre all’immancabile e profumatissimo basilico della Cooperativa Agricola ligure Produttori Pesto, i visitatori del “villaggio” potranno trovare, tra l’altro il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano DOP del Consorzio latterie Virgilio (Lombardia), i saltimbocca alla pugliese (carne trita, scamorza e pancetta) dell’Azienda agricola Marchio Murgia, le arance di Ribera Dop dell’Azienda agricola Agricortese e i cannoli siciliani della Fattoria Manostalla – Villa Chiarelli (Sicilia) e il miele e i prodotti delle api dell’Associazione Apicoltori Fiemme e Fassa.