RISOTTO CON PERE MANTOVANE E FORMAGELLA DEL LUINESE

Federica Moretti
Collegio Ballerini

05/03/2023

LA MIA SCELTA

LA SCUOLA MI HA INFORMATO CHE C'ERA QUESTO CONCORSO PER NOI STUDENTI E MI SONO ISCRITTA PER METTERMI ALLA PROVA E AFFRONTARE LE MIE DIFFICOLTA'.

PER ME E' UN PUNTO DI PARTENZA PER GESTIRE IL TEMPO E L'ANSIA DELLA PROVA.

RITENGO CHE E' UN OTTIMA ESPERIENZA PER LA MIA CRESCITA SIA A LIVELLO UMANO CHE PROFESSIONALE.

HO SCELTO UN PIATTO RELATIVAMENTE «SEMPLICE», NON TROPPO DIFFICOLTOSO, MA CHE DEVE BILANCIARE SAPORI E SAPIDITA' CHE PER ME SONO DI CASA.

FORMAGELLA DEL LUINESE

La Formaggella del Luinese D.O.P. è il primo formaggio in Italia ottenuto con latte al 100% di capra crudo ad avere raggiunto la denominazione di origine protetta.

Questo ambito riconoscimento, dal 2006, garantisce che il formaggio è ottenuto secondo le precise norme. La filiera produttiva è rigorosamente controllata da un ente certificatore ufficiale.

Il compito di salvaguardare il prodotto è affidato al Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese.

La Formaggella del Luinese D.O.P. è prodotta esclusivamente nel territorio che comprende le quattro Comunità Montane della Provincia di Varese e alcuni Comuni collinari.

Tutte le fasi della filiera devono avvenire all'interno del territorio riconosciuto.

Le aziende inserite nella filiera controllata, attualmente, sono 17 e sono organizzate in piccole realtà artigianali con produzioni di nicchia.

La Formaggella del Luinese DOP ha una crosta non dura, con un’eventuale presenza di muffe. La pasta è compatta, bianca, elastica e morbida.

Il sapore è dolce e delicato e tende a intensificarsi con la maturazione.

Le greggi di capre da cui si ottiene il latte per la produzione della Formaggella del Luinese DOP rimangono a pascolare in alpeggio per 7-8 mesi all’anno, conferendo così al formaggio caratteristiche uniche.

PERE MANTOVANE

La Pera Mantovana IGP si ottiene da sei tipi diversi di pero: William, Abate Fetel, Kaiser, Max Red Bartlett, Conference e Decana del Comizio, quindi presenta forme e caratteristiche diverse a seconda della varietà. In generale hanno tutte un sapore dolce che può essere però più o meno aromatico. Colore e rugosità della buccia invece cambiano.

La zona di produzione della Pera Mantovana IGP ricade in numerosi comuni della provincia di Mantova, nella regione Lombardia.

La Pera Mantovana IGP ha origini antiche, che risalgono almeno al XV secolo come testimoniano i riferimenti storici sulla presenza di diverse varietà di pero nel frutteto di una grande tenuta di San Giacomo delle Segnate.

PERE MANTOVANE

È adatta sia al consumo fresco sia come ingrediente per la preparazione di sciroppi e dolci. Ottimo è anche l'abbinamento con il miele e i formaggi stagionati.

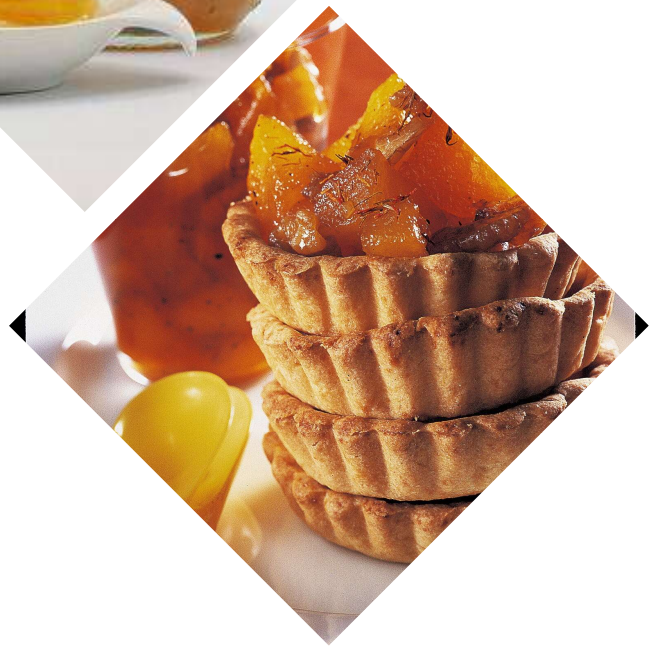
Da evidenziare la mostarda mantovana preparata anche con le pere e utilizzata in accompagnamento al bollito, al Salame Mantovano e al Grana Padano.

La Pera Mantovana IGP ha numerose proprietà benefiche per l'organismo. È diuretica, depurativa e contiene poche calorie. Inoltre, poiché la percentuale di zuccheri contenuti è costituita prevalentemente da fruttosio, il suo consumo è consentito anche ai diabetici.

Ogni coltivazione ha il suo periodo dell'anno di vendita, quindi tra il 10 agosto ed il 31 maggio di ogni anno è sempre possibile trovare in commercio le pere mantovane.

Come molti prodotti della terra, anche la pera è a centro di decine di motti, proverbi e modi di dire.

Si dice per esempio "cadere come una pera". E non si sa se l'equilibrio instabile sia dovuto alla forma tipica della pera o al fatto che le pere mature spesso cascano dagli alberi.



Federica Moretti