

## Dalla Valcuvia un altro formaggio Mondiale

**Pubblicato:** Lunedì 16 Novembre 2009



In più di un'occasione vi abbiamo parlato di **Aristeo**, il piccolo caseificio di **Rancio** Valcuvia specializzato in formaggi caprini che in pochi anni ha ricevuto diversi premi per l'alta qualità dei suoi prodotti. Una tradizione, quella dei riconoscimenti, proseguita anche in questo 2009: ieri infatti, all'interno de "Il Bontà – Salone delle eccellenze enogastronomiche artigianali" di Cremona, l'azienda di **Paolo Satta** ha conquistato la **medaglia d'argento** del concorso "**Cheese of the Year 2009**", quarto Campionato Mondiale dei formaggi di qualità.

Dopo i premi ottenuti con il *Bédura* o con il *Tronchetto di capra*, questa volta è toccato a uno dei formaggi più "arditi" creati da Satta: il **Ghizìn, piccolo e tondo cacio a crosta fiorita**, di puro latte crudo, caratterizzato da una stagionatura lunga e difficile che gli dà un gusto piccante e intenso. Nato «per stupire, anche se può non piacere a tutti» come sottolinea lo stesso imprenditore varesino, il Ghizìn ha però colpito la giuria.

La consegna del trofeo (foto, Satta al centro), che ha confermato il livello di qualità dell'azienda valcuviana, è stato consegnato ieri (domenica) all'interno della fiera di Cremona.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it