

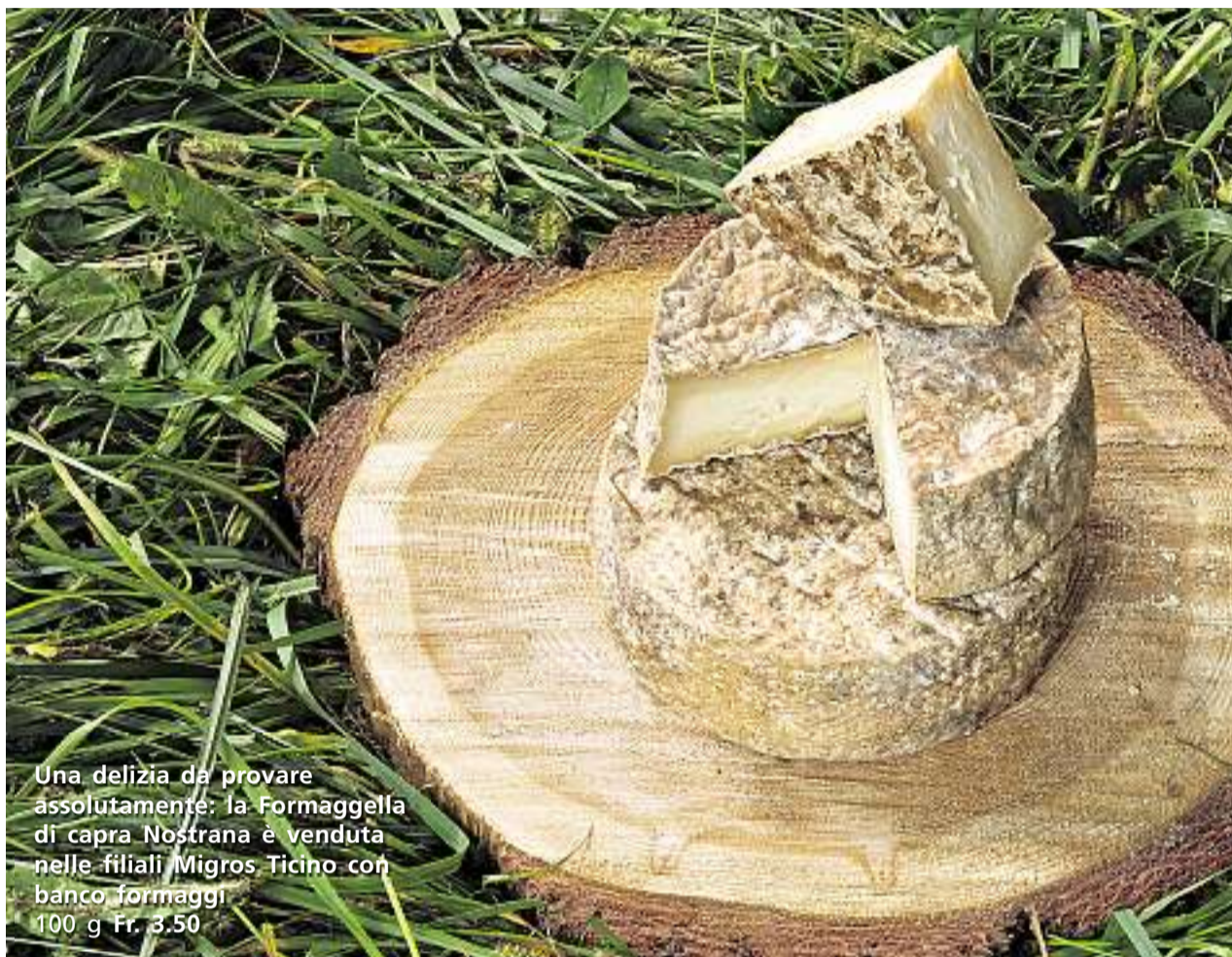


Creare a contatto con la natura e la vita

Giulia Quadroni, titolare del Caseificio La Caldera di Origlio, da poco la sua formaggella di capra è in vendita nei negozi di Migros Ticino. Una bontà tutta nostrana

Origlio è un paesino a pochi chilometri da Lugano dove a regnare sono la gradevolezza del paesaggio, il clima mite e la quiete dell'ambiente. Senza voler dimenticare il famoso laghetto, dispensatore di serenità per residenti e turisti. Un luogo a misura d'uomo insomma, scelto proprio anche per questo da Giulia Quadroni per installarvi, oltre una quindicina d'anni orsono, con La Caldera, la sua fattoria con caseificio annesso «Di questi luoghi amo il fatto di poter creare stando al contempo a contatto con la natura e la vita», afferma la nostra casara ingegnere agronomo di formazione.

Uno dei prodotti molto apprezzati creati dalle mani esperte di Giulia è rappresentato dalla Formaggella di capra, che ora è disponibile anche alla Migros Ticino nei negozi con banco formaggi. «Il latte di capra – spiega Giulia –, meglio digeribile rispetto a quello di mucca, dà un formaggio dalla struttura più fine. La formaggella la facciamo stagionare per almeno due mesi nelle apposite cantine prima di fornirla a Migros». Quali sono le sue caratteristiche Giulia? «La maturazione le conferisce un suo carattere, particolarmente pronunciato e spiccato, che in certi casi può risultare un po' asciutto. Il fatto di essere molto saporita fa sì che ben si accompagni alle patate bollite ma anche alla polenta, come se fosse un gorgonzola o un roquefort. Naturalmente, dato che la produzione è piccola e non standardizzata, ogni casata è diversa dall'altra. E poi anche la mano del casaro non è sempre uguale: non siamo mica dei robot» conclude Giulia Quadroni.



Una delizia da provare assolutamente: la Formaggella di capra Nostrana è venduta nelle filiali Migros Ticino con banco formaggi 100 g Fr. 3.50



Nella sua fattoria La Caldera di Origlio Giulia Quadroni produce formaggio da oltre 15 anni.



L'ottantina di capre di razza Saanen e camosciate possono uscire a pascolare all'aria aperta quando lo desiderano.

Lasciatevi tentare dalle specialità ticinesi anche nei ristoranti di Serfontana, Lugano, Agno e S. Antonino

Lunedì 21 e 28 settembre	Spezzatino di manzo con polenta
Martedì 22 e 29 settembre	Involentini di maiale con polenta
Mercoledì 23 e 30 settembre	Polenta e brasato
Giovedì 24 settembre e 1. ottobre	Piccata con risotto ai funghi
Venerdì 25 settembre e 2 ottobre	Ossobuco di vitello con polenta
Sabato 26 settembre e 3 ottobre	Risotto valmaggese con luganighetta
Domenica 4 ottobre	Spezzatino di manzo con polenta
Ogni giorno	Affettato misto e formaggi misti nostrani

MIGROS
Ristorante