

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Le uova luinesi di Andrea Forni protagoniste a “E’ sempre mezzogiorno” di Antonella Clerici

Ilaria Notari · Thursday, April 6th, 2023

Con la Pasqua ormai prossima, la puntata del 5 aprile 2023 del **programma televisivo condotto da Antonella Clerici “E’ sempre mezzogiorno”** non poteva che essere orientata a fornire suggerimenti e idee per cucinare qualche piatto sfizioso per l’occasione.

Protagoniste assolute, dunque, non potevano che essere le uova, in questo caso quelle di altissima qualità del luinese Andrea Forni, con le quali lo chef Sergio Barzetti ha cucinato un golosissimo supplì asparagi e piselli con uova sode.

Ma prima che Barzetti si mettesse all’opera, **il giovane 33enne Andrea Forni è stato intervistato in collegamento dal Social Chef e Food blogger italiano Lorenzo Biagiarelli**: «Andrea Forni ha 33 anni come me e arriva da Luino, come il mio gatto» ha ironicamente aperto la conversazione Biagiarelli, prima di chiedere ad Andrea come fosse nata la sua passione per l’allevamento di galline.

«Dopo essermi laureato in Economia e Amministrazione d’Impresa, **nel 2020 ho aperto la mia azienda agricola “La Mirandola” – ha detto Forni** -. Ma già durante l’università, nel 2015, allevavo circa 50 galline e vedendo che la richiesta delle mie uova aumentava di giorno in giorno ho poi deciso di trasformare questa passione che ho tutt’ora in un lavoro».

Attualmente l’azienda di Andrea, **che si trova nei pressi della strada statale 394** – lungo la via che conduce al Cucco da Brissago Valtravaglia – **ha ben 600 galline di due differenti tipologie**: quelle **bianche livornesi** (uovo bianco) e quelle **ovaiole** (uovo “rosso”).

«**Il focus aziendale è quello di produrre uova di alta qualità dove alla base si trovi il benessere animale** – ha continuato il giovane -. Ogni gallina ha circa 4metri quadri di giardino per razzolare e ognuna di loro viene esclusivamente nutrita con mangimi NO OGM, ovvero privi di medicinali e antibiotici. Inoltre, razzolando libere nel prato possono cibarsi di erba e tutto ciò che la terra può offrire» ha concluso Forni, ricordando ai consumatori di conservare le uova in frigorifero (non oltre i 28 giorno dalla deposizione) e che non c’è nessuna differenza fra le uova bianche e quelle “rosse”, se non la colorazione esterna del guscio.

This entry was posted on Thursday, April 6th, 2023 at 11:14 am and is filed under [Lombardia](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a

response, or [trackback](#) from your own site.