

Formaggi, l'arte di affinare raccontata dagli esperti

A Romano di Lombardia, sabato 22 ottobre, una tavola rotonda dedicata al ruolo dell'affinatore e alla definizione della categoria professionale. Domenica invece il primo concorso di formaggi affinati



A Romano di Lombardia arriva un fine settimana per gli specialisti del

formaggio. Sabato 22 ottobre a partire dalle 10 nella Rocca Viscontea è in programma il convegno-tavola rotonda dal titolo "Arte di affinare".

Noti affinatori del panorama nazionale racconteranno come si trasforma un formaggio accuratamente selezionato sui luoghi di produzione in qualcosa di unico e sorprendente, introducendo variabili nella stagionatura, nei tempi e nelle tecniche, utilizzando ingredienti naturali che danno diverse aromaticità. Si parlerà dell'importanza dell'estetica, del gusto e del marketing dei formaggi da meditazione, oltre che della qualità del latte.

Obiettivo cercare di definire la categoria professionale degli affinatori, grazie anche alle esperienze dei professionisti del settore. Interverranno: Vittorio Beltrami, Gastronomia Beltrami Cartoceto (Pu); Renato Brancaleoni, Fossa Dell'Abbondanza Roncofreddo (Fc); Antonio e Alessandro Carpenedo, la Casearia Camalò di Povegliano (Tv); Roberto Facchetti, Lavalattea di Gera d'Adda (Bg); Andrea Magi, Azienda De' Magi L'alchimia de' formaggi Castiglion Fiorentino (Ar); Carlo Piccoli, Latteria Perenzin San Pietro di Feletto (Tv), insieme a Gianfranco Drigo, direttore della Coldiretti di Bergamo e Daniele Bassi, componente Commissione Tecnica Scientifica Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio). A moderare i lavori sarà Grazia Mercalli, delegato Onaf Bergamo.

Domenica 23, sempre alla Rocca viscontea, dalle ore 10, si terrà invece il primo concorso caseario "Stupore ed emozione", dedicato esclusivamente ai formaggi affinati: a pasta molle, semidura e dura, di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto. La giuria composta da Maestri Assaggiatori ed Assaggiatori Onaf valuterà la "metamorfosi di un buon formaggio" sottoposto ad affinamento in "qualcosa di bello da vedersi e piacevole da mangiare", esprimendo un punteggio ed un commento tecnico. L'iscrizione dei formaggi a concorso è gratuita.

Per informazioni bergamo@onaf.it