

19 Maggio 2016

Onaf in Val Taleggio alla scoperta dei formaggi a pasta molle

Sabato 21 maggio a CasArrigoni visita guidata "Dalla pianura alla montagna: la stagionatura e l'affinamento dei formaggi a pasta molle" con i degustatori Onaf.





I prodotti caseari sanno protagonisti a “Dalla pianura alla montagna: la stagionatura e l'affinamento dei formaggi a pasta molle”, iniziativa primaverile del ciclo “Alle origini del formaggio” promossa da Onaf Bergamo sabato 21 maggio a Peghera in Valtaleggio. La visita si terrà a partire dalle ore 9.30 presso CasArrigoni in via Arnoldi 575. Grazie alla guida di Alvaro Ravasio di CasArrigoni, presidente del Consorzio per la Tutela Strachitunt DOP e degli esperti Onaf di Bergamo, si potrà conoscere come avviene il processo di maturazione, come selezionare, stagionare e affinare i formaggi a pasta molle. Il ritrovo sarà alle 9.30 a CasArrigoni. Quindi prenderà il via la visita degli ambienti intirritati, realizzati con materiali naturali e adibiti alla stagionatura. Si parlerà di come umidità, temperatura, casse di legno di pino, teli in cotone, salatura manuale, spazzolatura, spugnatura, maturazione centripeda influenzano le caratteristiche strutturali e organolettiche dei formaggi molli. Infine, sarà proposta in degustazione una selezione di prodotti, dai Domitilla caciotta di latte capra, Taleggio DOP a latte crudo, prodotto e stagionato in Valtaleggio, Stracchino di Vedeseta da latte appena munto di vacche di razza Bruna, al Roccolo formaggio molle a pasta cruda, giudicato uno dei 58 formaggi più buoni del mondo (Super Gold Award 2013); fino allo Strachitunt DOP, erborinato naturale a due paste e il Rosso Imperiale, erborinato piccante affinato con pigiato d'uva di Recioto e vino passito. La visita terminerà alle 12 circa. Per partecipare è richiesta una quota di 10€. Per prenotarsi, scrivere una mail a bergamo@onaf.it o inviare un sms al 3392334 029, entro giovedì 19 maggio.

CasArrigoni è un'azienda di medie dimensioni storicamente legata alla valle dove ha sede e origine: la Valtaleggio. Li la tradizione casearia radicata ha condotto due fratelli, Tina e Marco Arrigoni , con Alvaro rispettivamente marito e cognato, a intraprendere un attività di stagionatura dei formaggi che fanno parte della grande tradizione casearia lombarda. L'azienda, che incentra la propria strategia su prodotti di altissima qualità e sul sostegno e recupero dell'economia e storia locale, si è negli anni orientata lungo tre principali direttive: la cura nella stagionatura in montagna secondo metodi tradizionali, la diffusione di produzioni piccole e antiche e la creazioni di nuovi formaggi che hanno avuto riconoscimenti a livello internazionale.

<https://www.larassegna.it/onaf-in-val-taleggio-all-a-scoperta-dei-formaggi-a-pasta-molle/>