

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 interrati, 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 eorganolettiche 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 direttrici: la cura nella stagionatura in montagna secondo metodi tradizionali, la diffusione di produzioni piccole e antiche e la creazioni di nuovi formaggi che hanno avatto riconoscimenti a livello internazionale.