

18 Gennaio 2016

## **Parmigiano Reggiano e Grana Padano, una serata tra forme preziose**

Incontro didattico dell'Onaf di Bergamo all'azienda Berneri di Lallio per conoscere i segreti della stagionatura e degustare i due prodotti







Per chi vuole scoprire i segreti di due campioni dell'arte

casearia made in Italy, la delegazione di Bergamo dell'Onaf – Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio, organizza martedì 26 gennaio a partire dalle ore 20 una visita all'azienda Berneri di Lallio, che da oltre cent'anni stagiona e commercializza Parmigiano Reggiano Dop e Gran Padano Dop.

L'appuntamento permetterà di approfondire la conoscenza dei due formaggi, le caratteristiche che li differenziano, le modalità di stagionatura, il loro mercato, ma soprattutto di cogliere le peculiarità sensoriali di prodotti in diversi stadi di maturazione e l'importanza dell'udito per valutare la qualità e lo stato di maturazione delle forme. Un esperto battitore dell'azienda Berneri illustrerà infatti l'agatura e la battitura di un paio di forme, facendo percepire le differenze di suono tra una forma di prima scelta e una con difetti di struttura. Si imparerà anche quali coltelli utilizzare per il taglio dei formaggi duri e sarà data dimostrazione di taglio di una rara e preziosa forma di Parmigiano Reggiano, solo Bruna (matr. 2111 9/2013).

Durante la serata si degusteranno inoltre quattro formaggi appositamente selezionati: due Grana Padano Dop, con stagionatura di circa 16 mesi e oltre 20 mesi (Riserva), e due Parmigiano Reggiano Dop, oltre 22 mesi (Maturo) e oltre 30 mesi (Stravecchio).

Sarà anche l'occasione per conoscere la storica azienda, dotata di un magazzino di stagionatura per circa 35.000 forme, con dispositivi di condizionamento dell'aria tra i più moderni d'Europa e il controllo delle forme realizzato da un esperto battitore.

La quota di partecipazione è di 15 euro. L'incontro didattico è valido per accedere al corso Onaf di secondo livello (per l'iscrizione è richiesta la partecipazione ad almeno quattro incontri didattici). Le prenotazioni si ricevono entro il 22 gennaio a [bergamo@onaf.it](mailto:bergamo@onaf.it) o al numero 339 2334029

La Rassegna  
<https://www.larassegna.it/parmigiano-reggiano-e-grana-padano-una-serata-tra-forme-preziose/>