

gusto

E... SE PARLASSIMO DI FORMAGGI E ABBINAMENTI?

È chiaro che Expo 2015 ci fa focalizzare sui prodotti genuini del nostro comparto enogastronomico. Poiché sembra che siamo conosciuti, ma non moltissimo, sulla grande produzione casearia del nostro paese, utilizziamo l'evento internazionale che potrà porre sotto la lente di 20 milioni di visitatori attesi per far conoscere le produzioni d'eccellenza del territorio lombardo. Grazie ai dati Istat sull'export di prodotti vinicoli e lattiero caseari, elaborati dal Centro studi di Unioncamere Lombardia in occasione di "DiviniFormaggi di Lombardia" - manifestazione giunta alla seconda edizione e organizzata dal Movimento Turismo del vino della Lombardia e da **Alti Formaggi** in partnership con Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e U.I.R. (Unione italiana ristoratori) e realizzata in Accordo di Programma per la Competitività con Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia si evidenzia che nei primi sei mesi del 2014 le esportazioni di formaggi e cagliata lombardi sono cresciute del 10,3% rispetto allo stesso periodo del 2013. Un trend migliore di quello medio nazionale (+9,8%), con punte del +29,5% verso la Repubblica Ceca, +27,4% verso l'Austria, +21,7% verso la Francia e +20,7% verso l'Australia. La Lombardia, con ben 13 formaggi a marchio di qualità DOP (Denominazione di origine protetta) su un totale di 46 a livello nazionale, è di gran lunga la prima regione italiana per numero di prodotti caseari a certificazione di qualità, davanti a Piemonte (9) e Veneto (8). Se aggiungiamo, pur rappresentando una realtà piccola in termini quantitativi, l'ambito della produzione enologica, con una quota che sfiora il 3% della produzione nazionale, ma concorre per l'8% alle Denominazioni di qualità italiane:

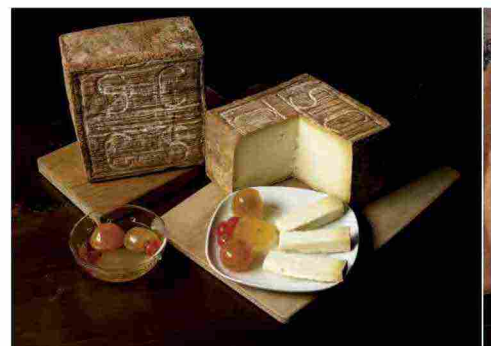
troviamo 5 DOCG, 122 DOC e 15 IGT, che sono infatti 42 denominazioni lombarde. Abbinando allora ai vini del territorio, è molto positivo anche l'andamento dei vini lombardi sui mercati internazionali, verso i quali le esportazioni nel primo semestre del 2014 sono cresciute del 5,4%, a un ritmo molto più alto di quello medio italiano (+1,5%). A registrare gli incrementi più significativi rispetto ai primi sei mesi del 2013 sono in questo caso il Regno Unito (+200,3%), il Messico (+53,5%), l'Australia (+51%) e la Spagna (+42,2%). Quindi ben venga anche una preparazione non solo al prodotto caseario, ma all'abbinamento con i vini del territorio per promuovere prodotti simbolo del Made in Lombardia. Così ecco nei formaggi di alta quota e alpeggi il **Bitto DOP** - Il formaggio "perenne" ottenuto dalle mucche che pascolano nel periodo estivo sugli alpeggi della Valtellina. Capace di sfidare il tempo con stagionature oltre dieci anni. (Sondrio) •

Formai de Mut DOP dell'alta Val Brembana, parente stretto del Bitto, sia geograficamente sia per quel che riguarda le tecniche di produzione. In dialetto "Mut" significa alpeggio: non a caso le mandrie bovine provenienti dal fondovalle o dalla pianura "risalgono" le montagne fino ai pascoli più alti, tra quota 1200 e 2300 metri. (BG)

Dalla collina, fondovalle e montagna lo **Strachitunt**, antenato del Gorgonzola, con il quale condivide buona parte della tecnica di lavorazione. Formaggio erborinato a latte crudo ottenuto con l'antica tecnica delle due paste per creare interstizi all'interno dei quali si sviluppano in maniera

naturale le muffe. In dirittura d'arrivo per il riconoscimento della DOP. (Bergamo). In pianura **Gorgonzola DOP Dolce**, il formaggio di Milano. Ottenuto con latte intero vaccino, consistenza cremosa e caratteristico sapore piccante. Prende il nome dalla cittadina della provincia di Milano che gli ha dato i natali. Oggi, in Lombardia, è prodotto anche nelle

province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona e Pavia. **Salva Cremasco DOP**, originario della città di Crema. È un formaggio a forma quadrata le cui origini, stando alla tradizione popolare, risalgono alla seconda metà dell'Ottocento, quando i pastori bergamaschi che





portavano in transumanza le mandrie dalle montagne alla pianura padana "salvavano" il latte attraverso la sua preparazione. Oggi è prodotto nelle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano.

Provolone Valpadana DOP Dolce, l'unico formaggio lombardo DOP a pasta filata, il cui metodo di lavorazione è simile a quello del Caciocavallo calabrese e siciliano. Prodotto con latte di vacche Frisone allevate nella Pianura Padana, è generalmente modellato in forma cilindrica (la più diffusa) o a mandarino. La stagionatura non supera i 2-3 mesi. Prodotto a Cremona, Brescia, Bergamo, Mantova e Milano. **Taleggio DOP**, formaggio da latte vaccino appartenente alla categoria degli stracchini. Un tempo ospite delle grotte delle Prealpi, oggi stagiona in ambienti molto umidi e con basse temperature. Originario della Val Taleggio, in provincia di Bergamo, è prodotto anche nelle province di Brescia, Como, Cremona, Milano e Pavia.

I Consorzi di tutela dei formaggi DOP che hanno aderito all'iniziativa delle giornate di approfondimento presso la Casa di **Alti formaggi** a Treviglio (Bergamo) sono: Provolone Valpadana, Gorgonzola, Salva Cremasco, Valtellina Casera e Bitto Strachitunt Valtaleggio e Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana. I Consorzi di tutela dei vini lombardi: Franciacorta, Lugana, Moscato di Scazzo, Oltrepò Pavese, Provinciale Vini Mantovani (per Colli Morenici Mantovani e Lambrusco Mantovano), Consorzio San Colombano, Consorzio Terre Lariane, Consorzio Valcalepio, Consorzio Valtellina, Consorzio Valtènesi ed Ente Vini Bresciani.



UN CAFFÈ LIMITED EDITION

Il nuovo monorigine Kafa Forest Coffee della Lavazza

Francesca Lavazza, presidente del gruppo, ha spiegato che l'idea di questo nuovo caffè è venuta a Giuseppe Lavazza, vicepresidente, che, nei suoi viaggi alla ricerca delle migliori origini del caffè, è approdato a Kafa, nel centro dell'Etiopia. Qui le piante di caffè non vengono coltivate, ma crescono spontaneamente nella foresta pluviale. Le ciliegie sono raccolte a mano e danno origine a una produzione limitata di pregiato "forest coffee". Per questa singolarità, nel 2010, Kafa è stata riconosciuta dall'Unesco come "biosphere reserve" dell'Unesco, e patrimonio dell'umanità.

Nasce quindi un caffè monorigine super premium, 100% Arabica, che racchiude la fragranza della rigogliosa foresta etiope della regione di Kafa da cui proviene interamente: un caffè di carattere, dalla struttura marcata e dall'intenso aroma floreale, da

assaporare con grande cura per coglierne il peculiare retrogusto di miele e datteri, con preziose note di ciliegia matura.

È un prodotto esclusivo, dedicato a chi sa gustarlo, a chi sa riconoscerne le sfumature e apprezzare la storia che il suo sapore racconta. Lavazza seleziona la migliore qualità di arabica e le offre al consumatore che ha una vera cultura del caffè, lavorando la materia prima in maniera semplice e con la garanzia di qualità di un torrefattore che fa questo mestiere con professionalità e passione da quasi 120 anni.

Il prodotto sarà servito esclusivamente nei ristoranti stellati e nei bar, caffetterie e ristoranti di alto livello, oltre che in selezionati specialty shop. Con il pacchetto di macinato disponibile negli stessi punti vendita, il consumatore finale potrà portarsi a casa il caffè etiope.



www.lavazza.com