

Il nostro sito utilizza cookie. Alcuni cookie sono utilizzati da noi esclusivamente per il corretto funzionamento del sito. Altri cookie sono utilizzati da circuiti pubblicitari di terze parti per personalizzare alcuni annunci pubblicati presenti sul sito e altri per tenere statistiche sulle visite.

Per avere maggiori [informazioni sulla privacy](#) [clicca](#). Se scorri verso il basso o premi ok vuol dire che accetti l'utilizzo dei cookies, altrimenti puoi lasciare [beverfood.com](#)



DECORAZIONE DELLE BOTTIGLIE PET TRASPARENTI



Cerca News/Documenti

Cerca



Cerca Aziende e Prodotti

Cerca

16/04/2018 | Categoria Notizie [Food](#), [Vino](#) | 27 letture

IL LODIGIANO, IL MILANESE E L'OLTREPÒ PAVESE: L'ESORDIO DI ALTI FORMAGGI ALLA PORTA DEL VINO

A cura di [Carlo Carnevale](#)

Nel pieno caos milanese, si scopre un'oasi che accoglie appassionati, intenditori e chiunque voglia scoprire le bellezze ma soprattutto le bontà del territorio lombardo. Questo è lo spirito con cui si è vissuta una magnifica serata nel centro meneghino lo scorso 12 aprile, che ha visto svilupparsi una degustazione di formaggi, salumi, dolci e vini tipici delle zone meneghine e limitrofe.

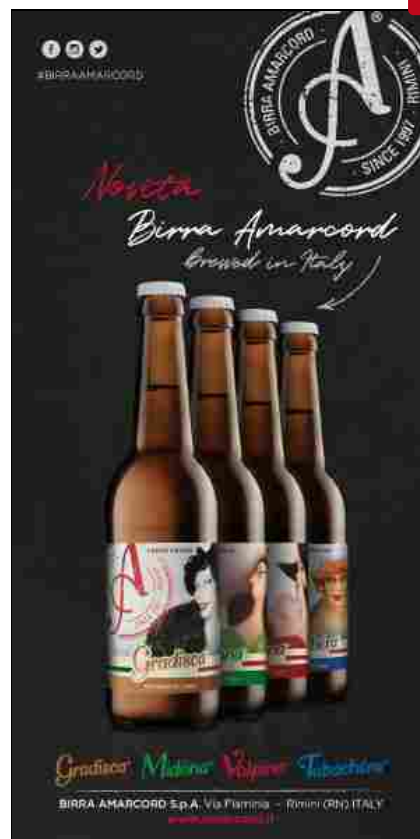


A far da sfondo lo storico casello di Piazza Cinque Giornate, che ha interpretato a pieno il suo nuovo nome: la Porta del Vino, uno spazio nuovo che il Movimento Turismo del Vino Lombardo ha fortemente voluto, già dal 2014, come luogo incontro e scambio sulla cultura enologica. Il Movimento Turismo del Vino, in collaborazione con l'associazione [Alti Formaggi](#), ha ospitato un'esperienza multisensoriale di livello assoluto, arricchita dal contributo di Filippo Durante, delegato provinciale ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio), che ha guidato i presenti in una interessantissima degustazione.

Due anfitrioni di rilievo per la serata, all'insegna della convivialità e dello scambio di idee: Carlo Giovanni Pietrasanta, Presidente del Movimento Turismo del Vino e titolare dell'azienda omonima, ideatore nel 1997 del format della manifestazione nazionale "Benvenuta Vendemmia" (ora "Cantine Aperte in Vendemmia") e nel 2001 del "Giro Cantine" a livello regionale. E Vittorio Emanuele Pisani, segretario dell'Associazione [Alti Formaggi](#). Come ha spiegato Pietrasanta: "Abbiamo a lungo desiderato avere un polo come la Porta del Vino. Un luogo dove poter fare cultura sul prodotto agroalimentare, raccontare il nostro territorio, ospitare esperienze che arrivino da fuori". Due ore pregni di nozioni e passione, puntata "zero" di un serie di cinque che con cadenza settimanale si susseguiranno dal 17 maggio, ciascuna con un focus diverso. Una particolare fetta di territorio sotto i riflettori di questo appuntamento: il Lodigiano, il Milanese e l'Oltrepò Pavese, fertile terreno di produzione di alcuni tra i migliori esempi di cultura enogastronomica italiana. A farla da padroni i formaggi, ma anche salumi, la cipolla di Breme (la *Dolcissima*), la mostarda di Voghera e una particolarissima *peverata*, una salsa al peperone la cui ricetta è ormai andata in disuso ma rispolverata per l'occasione.



Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla **NEWSLETTER** di [Beverfood.com](#)



[altri video su beverfood.com Channel](#)

ARTICOLI IN EVIDENZA



[L'EMERGENTE FENOMENO DELLE IGA \(ITALIAN GRAPE ALE\)](#)



[LAVAZZA INAUGURA "NUVOVA", IL NUOVO CENTRO DIREZIONALE A TORINO....](#)



[DECANTO, LA APP CHE CON RIGORE TI ABBINA VINO&CIBO](#)

Filippo Durante ha intrattenuto ed edotto gli astanti, accompagnandoli attraverso i passi fondamentali di una perfetta degustazione di formaggio, senza disdegnare qualche excursus di carattere storico-leggendario: pare che il gorgonzola sia nato perché l'addetto alla cagliata fu distratto da una sveltina, abbandonò il suo compito e le muffe ne approfittarono... Dall'analisi fisica a quella papillare, passando per i sentori percepiti al naso e alle sensazioni tattili: "Un vero assaggiatore non usa mai la forchetta!". Un viaggio sorprendentemente ricco e denso di sfumature, specie per chi magari è abituato alle degustazioni di vino. Intriganti le tipologie di formaggi proposti, che hanno spaziato su tutte le caratteristiche possibili:

- **Crescenza lombarda:** formaggio fresco a pasta molle e cruda di latte vaccino
- **Grana Padano DOP 24 mesi:** formaggio grasso a pasta cotta di latte vaccino
- **Gorgonzola dolce DOP stagionato 70 giorni:** formaggio a pasta molle, erborinato di latte vaccino

Fino a un piacevolissimo fuori programma con il Provolone Valpadana DOP, sia dolce che piccante, proposto con fierezza da Pisani. Un percorso degustativo amatoriale, votato più al piacere che al tecnico stretto, che però non trascurava di trasmettere conoscenze utili per comprendere maggiormente cosa acquistiamo e cosa mangiamo. Salumi e dolci hanno completato l'esperienza, rendendola assoluta e coinvolgente.

Corposa anche la scelta dei vini da abbinare durante il percorso: si è partiti da un Pinot Nero per arrivare al Moscato dedicato alle torte:

- **Cruasé dell'Oltrepò Pavese DOCG "222 A.C."** (100% Pinot nero – Fratelli Guerci – Casteggio)
- **Collina del Milanese Rosso IGT "Telchi"** (50% Croatina e 50% Barbera – Pietrasanta Vini e Spiriti – San Colombano al Lambro)
- **Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC "Puntofermo"** (Croatina 100% – Azienda Agricola Montenato Griffini – Bosnasco)
- **Moscato Provincia di Pavia IGT "Elicriso"** (100% Moscato – Azienda Agricola Manuelina – Santa Maria della Versa)



Il Movimento Turismo del Vino stampa quindi il suo marchio su un'iniziativa che sposa i suoi principi pur allargandoli: se l'obiettivo dell'associazione è promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione, è comunque brillante sfruttare anche zone di vita cittadina intensa, per trasmettere la passione vinicola fin nei capillari della metropoli. Sono già più di 1000 le cantine italiane che aderiscono al Movimento, selezionate sulla base di specifici requisiti, primo fra tutti quello della qualità dell'accoglienza enoturistica.

Dunque un incontro per diffondere cultura del buon cibo e la conoscenza sui prodotti e sulle tradizioni dei territori più vicini al centro di Milano. E perché no, per sfuggire una volta di più allo stress cittadino. Basta aprire la Porta del Vino.



Tags/Argomenti: [Altiformaggi](#), [Formaggi duri](#), [formaggi erborinati](#), [Formaggi freschi](#), [Grana Padano](#), [La Porta del Vino](#), [Movimento turismo del vino](#), [Provolone Valpadana](#)

[+ COMMENTI \(0\)](#)

ARTICOLI COLLEGATI:



DEBUTTO AL VINITALY PER ACQUA DOLOMIA CON SPIRITO DI VINO

13/04/2018 - Acqua Dolomia, partner del Movimento Turismo del Vino FGV, parteciperà alla 52.a edizione del VINITALY dal 15 al 18 aprile a Verona. Le bottigliette della linea Pet Eleg...



IL RILANCIO DI SANTHÈ SANT'ANNA: "BUONO COME LO IMMAGINI"



REPORT ISMEA SU EXPORT VINI ITALIA NEL 2017: ANCORA IN CRESCITA A 21.4 MN/L ...



TOGNI AL VINITALY: UNA ROMANTICA NOVITÀ PER RESTARE SEMPRE FORTI



ISMEA: LE CIFRE CHIAVE DELLA FILIERA VITIVINICOLA ITALIANA



BIO100%: IL CAFFÈ BIOLOGICO DI BRISTOT A CASA TUA!



NESPRESSO CONFERMA IL SUO RUOLO NEL PROGETTO PER LO SMALTIMENTO DELLE CAPSU...

