

**LA CASA DI ALTI FORMAGGI
UNO SPAZIO APERTO E CONDIVISO
DOVE SVILUPPARE LE DOP DEL
TERRITORIO**

L'Associazione Alti Formaggi, che comprende i Consorzi di Tutela del Taleggio, del Provolone Valpadana, del Salva Cremasco e del Quattrolo Lombardo, ha inaugurato "La Casa di Alti Formaggi", uno spazio allestito al cui interno tutti gli attori coinvolti, dalle istituzioni agli addetti ai lavori, dai media fino al consumatore finale, potranno interagire con convegni, dibattiti, presentazioni culinarie e veri e propri workshop gastronomici al fine di approfondire le peculiarità dei singoli formaggi, quali le varie fasi di produzione, la stagionatura e gli aspetti nutrizionali. L'Associazione, a fronte di una crisi generale dei mercati, che si ripercuote inevitabilmente in una crisi dei consumi e in un contesto di scarsa conoscenza dei prodotti gastronomici italiani di alta qualità da parte del consumatore finale, dovuta anche alla distanza fra i luoghi di produzione e quelli di utilizzo e alla conseguente perdita di identità e del legame territorio-persona-prodotto, porta avanti la propria politica di sensibilizzazione e di interazione attiva con i consumatori. Una politica che prevede numerose attività attraverso la rete, ma anche presenze attive e iniziative specifiche, formazione e informazione nel mondo della scuola, promozione e valorizzazione. La Casa di Alti Formaggi offrirà anche spunti di presentazioni culinarie e di abbinamenti "sul campo", grazie al grande spazio cucina-laboratorio, specificamente dedicato al suo interno.♦

Appuntamenti *del gusto* di Pietro Cozzi



Enrico Crippa del Piazza Duomo di Alba, nuovo chef "tre stelle" della Michelin 2013.

GUIDA MICHELIN 2013

CUCINA SOTTO LE STELLE

Il meglio della ristorazione tricolore in 2.704 indirizzi: dai 7 fuoriclasse a tre stelle agli oltre 700 locali per tutti

Imprescindibile vademecum per inguaribili gourmand, ma anche per semplici appassionati di buone soste, "la Michelin" ha raggiunto **112 anni di storia**, di cui 58 nella sua versione italiana. Come di consueto, anche l'edizione 2013 si porta in dote la sua contabilità di stelle, il simbolo d'eccellenza culinaria più famoso al mondo: **i ristoranti "stellati" diventano 307**, in netta crescita; i locali premiati per la prima volta con una stella sono 26; quelli che sfoggiano tre stelle sono sette, con un nuovo ingresso, **Enrico Crippa** del ristorante Piazza Duomo di Alba. Ma sotto il firmamento di questi fuoriclasse dei fornelli si muove un mondo di ottimi professionisti, spesso giovani, capaci di offrire piatti di buon livello a prezzi contenuti. Una parte importante dei ristoranti della guida – **ben 729 indirizzi** – propone un menù completo **a meno di 25 €**. E salendo solo di altri 5-10 € si entra nel circolo dei **277 Bib Gourmand**, segnalati dall'inconfondibile "omino" che si lecca i baffi: sono ristoranti di qualità superiore, legati alle gastronomie regionali. In questa categoria la regione più vivace è il Veneto, con ben 35 Bib Gourmand. **INFO** www.carteeguide.michelin.it.



Dall'alto: Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo e Taleggio, protagonisti nella Casa degli Alti Formaggi; spuntini sfiziosi per Slope Food, in Alta Badia; raccolta delle nocciole.

NOCCIOLA DAY 15 DICEMBRE

BONTÀ DA SGUSCIARE

Dal Piemonte alla Sicilia, dalle Langhe ai monti Nebrodi, l'Italia conta **230 comuni produttori** di nocciole. La coricoltura è un piccolo patrimonio nazionale celebrato nel primo **Nocciola Day**, che tocca anche Milano, Roma e Napoli. In programma degustazioni, dibattiti, mostre fotografiche e **menù dedicati** in ristoranti e pasticcerie. **PROGRAMMA COMPLETO** www.nocciolaitaliana.it

ALTA BADIA (Bolzano) DAL 2 DICEMBRE

STUZZICHINI IN PISTA

Aperitivi griffati da grandi chef con lo **Slope Food**, gli "stuzzichini in pista" dell'Alta Badia. Per tutta la stagione, 12 rifugi della skiarea – **dal Bioch al Piz Arlara** – offrono agli sciatori una leccornia personalizzata. Cuochi di rango e giovani emergenti, non solo dell'Alto Adige, lavorano sulle **specialità locali**, dallo speck alle mele. **INFO** 0471/83.61.76; www.altabadia.org

TREVIGLIO (Bergamo)

DAL TALEGGIO AL PROVOLONE

Degustazioni, dibattiti, workshop gastronomici: **Casa degli Alti Formaggi** nasce come punto di incontro per far conoscere 4 grandi formaggi. **Settantadue caseifici** produttori delle dop Taleggio, Provolone Valpadana, Salva Cremasco e Quartirolo Lombardo sono protagonisti a turno nel nuovo spazio di Treviglio. **INFO** 0363/1.80.60.67; www.altiformaggi.com

CUNEO

UN LOCALE PER DUE RISTORANTI

A Cuneo, la cucina ligure affianca quella occitana al ristorante **Cian Cianin**, che nasce – con ingresso dedicato – nei locali del "fratellino" Delle Antiche Contrade. L'idea è del patron **Giorgio Chiesa**, figlio di Guido, cuoco privato di Mohammed Al Fayed. In tavola, **cima alla genovese** e pansoti in salsa di noci; conto 25 €. **INFO** 335/5.32.11.86; www.antichecontrade.it

TESTATA: Openkitchenmagazine.com
DATA: 1 dicembre 2012
PAGINA: News

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

Alla scoperta dei formaggi lombardi: Alti Formaggi

Posted by [Open Kitchen Magazine](#) | 1 dicembre 2012

Vuoi condividere l'ultimo numero della rivista sul tuo blog/sito? Copia/incolla il codice html



Alti Formaggi è una Associazione che raggruppa i Consorzi di Tutela dei formaggi Provolone Valpadana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco e Taleggio. Eccellenze del territorio che meritano di essere conosciute e gustate nella modalità che più è consona a ciascun formaggio e con i giusti abbinamenti di vini. Di seguito alcune informazioni relative alle caratteristiche con cui si presentano i 4 formaggi e qualche suggerimento per assaporarli al meglio.

Taleggio DOP

Il Taleggio è un tipico formaggio da tavola. In bocca è fondente e il suo sapore pieno e fruttato, con note di mandorle tostate, ha un finale cremoso.

Può essere il protagonista di un piatto, accompagnato solo da pani alle noci e frutta (mele e pere) oppure come ottimo aperitivo. Ma il Taleggio è soprattutto un prezioso ingrediente nella preparazione di primi piatti (paste, risotti, zuppe), di secondi piatti (frittate), d'insalate e anche di alcuni tipi di pizza e di crêpes. Fonde stupendamente e per questo è eccellente a fette sulla polenta o in risotto. La sua cremosità lo rende particolarmente indicato nella preparazione di ripieni perché facilmente amalgamabile con altri ingredienti. Inoltre, "imbrunisce" facilmente ed è quindi particolarmente adatto per i gratin.

Vini: vini rossi giovani o corposi.

Provolone Valpadana DOP

Il Provolone Valpadana dolce ha odore ed aroma di leggera complessità con caratteristici sentori di latte e burro. Il piccante ha un sapore molto più deciso e intenso, speziato con sentori di latte cotto, burro fuso, fieno e frutta secca.

Il Provolone Valpadana trova la massima espressione delle sue qualità quando è consumato crudo. Perfetto l'abbinamento con il pane, si consiglia quello di grano duro (tipo Altamura) per il Provolone Valpadana piccante mentre per quello dolce, è ottimo il pane di sesamo o, più semplicemente, la classica rosetta. Anche la mostarda di Cremona è un ottimo accompagnamento così come i mieli e alcune confetture, specie quelle di fichi. Il Provolone Valpadana dolce è ideale tagliato a fette e servito come aperitivo con rapanelli piccanti, olive e verdure croccanti, ma anche come ingrediente di panini con salume, pomodori e cipolle crude. Condito con erbe aromatiche e passato al forno è di per sé un piatto completo. Il Provolone Valpadana piccante può essere grattugiato facilmente e utilizzato come ingrediente di pasta, ripieni e arrosti. **Contatti per la stampa: Glebb & Metzger** – Valentina Merlo / Francesca Rivoira Corso Vittorio Emanuele 94, 10121 Torino – Tel 011 – 5618236 / Fax 011-5637506 e-mail: vmerlo@glebb-metzger.it / frivoira@glebb-metzger.it

Vini:

• **Provolone Valpadana dolce:** vini spumanti metodo classico / vini bianchi di media struttura / vini rossi giovani o di media struttura.

• **Provolone Valpadana piccante:** vini spumanti metodo classico millesimati / vini bianchi di buona struttura, anche con passaggio in legno / vini rossi di buona struttura;

NB: se accompagnato da miele o confetture dolci si può prevedere anche l'abbinamento con vini dolci (passiti o moscati).

Salva Cremasco DOP

Da degustare a 4-5 mesi di stagionatura, quando il suo sapore è aromatico e fragrante e la texture abbastanza asciutta e friabile o più stagionato (8-12 mesi) con un sapore sostenuto e aromi di sottobosco. Il Salva Cremasco nella sua versione più giovane ha un sapore meno marcato e si abbina bene con insalate e pomodori. Più stagionato, acquista un sapore deciso e secco e si accompagna bene con preparazioni dolci e piccanti. Uno tra i più tipici esempi di piatto con l'uso di questo formaggio è il "Salva Cremasco con le tighe" (peperoncini verdi in aceto). Si taglia il Salva Cremasco in piccoli cubi accostandoli a listarelle di "tighe" private dei semi. Vanno conditi con sale, pepe e olio d'oliva.

Vini: Bianco di Custoza, Chianti Classico Riserva o Recioto di Soave.

Quartirolo Lombardo DOP

Le caratteristiche che contraddistinguono il Quartirolo Lombardo sono:

• l'assenza di crosta nelle forme fresche e consumate dopo 5 giorni dalla produzione, la pasta bianca leggermente grumosa, con un sapore appena poco acido;

• il Quartirolo Lombardo stagionato dopo 30 giorni si presenta con una crosta sottile e morbida di colore grigio-rossastra, con un sapore caratteristico e molto aromatico con il progredire della stagionatura.

Parecchie sono le ricette proposte a base di Quartirolo Lombardo, oltre ad essere utilizzato fresco, in tutte le insalate nel periodo estivo il Quartirolo Lombardo stagionato viene utilizzato per la realizzazione di primi piatti ed in particolare pasta e riso. Può essere gustato anche come secondo piatto accompagnato da olio extravergine di oliva ed un po' di pepe.

Vini: vini rossi di Franciacorta ed il Valcaleppio; in alcuni casi si sposa anche con le bollicine.

■ **ALIMENTI** · Formaggi

Con nove Dop Bergamo è da record

di Roberto Vitali

In pochi casi l'organizzatore di un convegno è lieto di aver clamorosamente sbagliato il titolo del dibattito. È successo con il convegno organizzato a Bergamo dalla sezione provinciale dell'Accademia italiana della Cucina. Quando l'avvocato Lucio Piombi, delegato dell'Accademia di Bergamo, prima dell'estate, ideò questo incontro, in effetti le Dop bergamasche riferite ai formaggi erano otto: Formai de Mut, Taleggio, Bitto, Grana Padano,



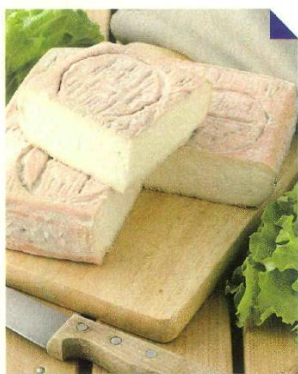
Da destra: Lucio Piombi, Camillo Andreana, Paolo Petroni e Giovanni Ballarini

Gorgonzola, Quartirolo Lombardo, Provolone Valpadana, Salva Cremasco.

Il titolo del convegno del 4 ottobre scorso fu quindi "Le nostre 8 Dop", titolo che all'ultimo ha dovuto essere cambiato in "Le nostre 9 Dop", perché proprio nei giorni immediatamente precedenti al convegno al ministero dell'Agricoltura è stata messa la firma definitiva che chiudeva la pratica della Dop per lo Strachitunt e poneva fine ai ritardi con cui si è arrivati alla Denominazione di origine protetta di

questo formaggio per via del ricorso di alcuni produttori della pianura bergamasca che volevano allargare il marchio anche alla loro zona.

Se lo Strachitunt e la sua Dop hanno rappresentato la classica ciliegina sulla torta che ha reso ancor più attuale e interessante il convegno, va detto che l'incontro è stato a più voci ed ha toccato tutti gli aspetti del settore caseario in Bergamasca. Non possiamo infatti dimenticare che in terra orobica vengono prodotti anche il Branzi (che

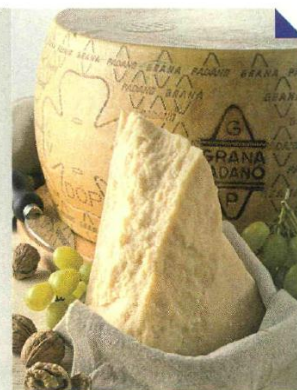


Taleggio Dop

Il Taleggio è un formaggio molle da tavola a pasta cruda e crosta fiorita, prodotto con latte di vacca intero; ha forma parallelepipedica quadrangolare. L'aroma pungente, il sapore dolce e delicato, lievemente piccante nelle forme più mature, fanno del Taleggio un formaggio gustoso. È ottimo da tavola, ma può essere utilizzato con fantasia nella preparazione di piatti prelibati che ne esaltino la cremosità. Per la stagionatura, che si protrae per non meno di 35 giorni, gli ambienti devono avere una umidità tra l'85 e il 90% e temperatura tra i 2 e i 6°C.  cod 27481

Grana Padano Dop

Il Grana Padano Dop nasce secondo una regola antica di mille anni, messa a punto dai monaci benedettini della pianura del Po. Si produce esclusivamente con latte italiano, munto non più di due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole precise. Il latte è lavorato in caldaie di rame a forma conica, da ognuna delle quali si ricavano non più di due forme, dopo la scrematura naturale per affioramento della panna. È un formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione. Dopo 9 mesi di maturazione, sulle forme giudicate perfette, viene impresso a fuoco il marchio di qualità che identifica il prodotto come Grana Padano autentico.  cod 27486





Formaggi · ALIMENTI ■

I CONSORZI DI TUTELA E I FORMAGGI TIPICI

- Consorzio tutela Taleggio - www.taleggio.it
- Consorzio per la tutela dello Strachitunt Valtaleggio - <http://strachitunt.it>
- Consorzio tutela Grana Padano - www.granapadano.it
- Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola - www.gorgonzola.com
- Consorzio tutela Quartirolo Lombardo - www.quartirolo.com
- Consorzio tutela Provolone Valpadana - www.consorziotutelaprovolo.it
- Consorzio tutela Salva Cremasco - www.salvacremasco.com
- Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto - www.ctcb.it
- Consorzio di tutela Formai de mut dell'Alta Valle Brembana - www.formaidemut.info
- Consorzio tutela formaggio Branzi - <http://formaggiobranzi.net>


Nelle pagine del servizio, Italia a Tavola presenta le caratteristiche dei formaggi tipici bergamaschi, dedicando loro dei box di approfondimento. Per leggere la versione completa delle schede, digita il codice che segue il simbolo  nell'apposito campo di ricerca su www.italiaatavola.net. I formaggi a marchio Dop sono evidenziati dall'angolo colorato in alto a destra nei singoli box.

Questo il significato dei colori:  formaggio Dop
 formaggio non Dop

ha una sua storia secolare), vari tipi di Stracchino e di Formaggelle (che si differenziano in Formaggella della val Seriana, della val di Scalve, di Bossico e della valle Brembana), la Crescenza e la Robiola.

Una leadership, quella bergamasca (nessun'altra provincia può vantare tanti formaggi Dop), che andrebbe sfruttata meglio al fine di un turismo enogastronomico che nelle valli orobiche incomincia solo ora a far capolino. Si farà ancora in tempo a recuperare?

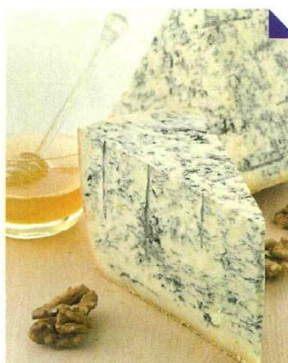
Accanto alle Strade del vino devono nascere le Strade dei formaggi, con pacchetti turistici, diversi in base alle stagioni, studiati per i buongustai desiderosi di capire e degustare. Andrea Paleni di "Altobrembo" ha riferito di alcune proposte concrete in tal senso. Sul turismo gastronomico gli interventi sono stati diversi: le possibilità ci sono - hanno detto all'unisono - ma non bisogna perdere altro tempo.

Una tavola rotonda guidata da Alberto Lupini, direttore di Italia 



Provolone Valpadana Dop

Il Provolone Valpadana è un formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero ad acidità naturale di fermentazione. Ne esistono due varianti, affermatesi nel tempo per rispondere alle diverse esigenze dei consumatori: dolce e piccante. Il Provolone Valpadana si presta a ricette fantasiose. Frutto di una lunga tradizione casearia, consolida l'antico legame fra l'Italia meridionale e le fertili aree della pianura lombarda. Caratterizzato da forme che lo rendono riconoscibile, è un formaggio tutelato da un marchio Dop che ne salvaguarda gli antichi processi produttivi.  cod 27495

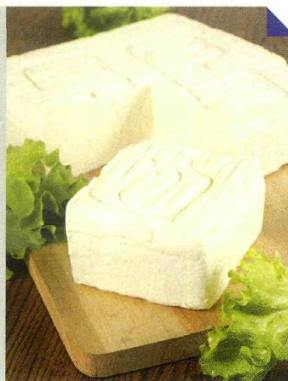


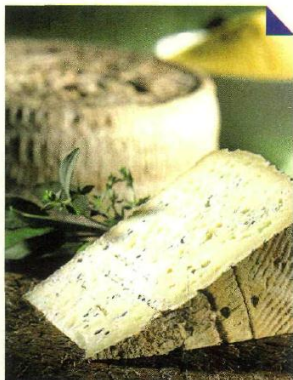
Gorgonzola Dop

Caratteristico per le venature azzurro-verdastre, può essere dolce o piccante ma con il suo gusto deciso è ottimo per gli accostamenti più vari. Il Gorgonzola è un formaggio molle, a pasta cruda, prodotto con latte vaccino intero e pastorizzato. È caratterizzato da una crosta ruvida di colore grigio/rosata, non edibile, che racchiude una pasta morbida di colore bianco paglierino, attraversata dalle caratteristiche venature azzurro-verdastre. Tali venature, dovute all'aggiunta al latte di muffe selezionate, contraddistinguono tutti i formaggi erborinati.  cod 27492

Quartirolo Lombardo Dop

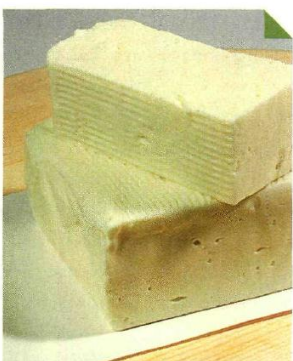
Frutto dell'avvicinarsi delle stagioni, il Quartirolo Lombardo raccoglie nel suo sapore l'aroma delle ultime erbe estive. Viene prodotto oggi in tutta la Lombardia; il Consorzio, che ne tutela il marchio Dop, conserva e promuove le tradizionali modalità produttive. Il Quartirolo Lombardo è un formaggio da tavola prodotto esclusivamente con latte vaccino intero o parzialmente scremato. Dato che la freschezza del Quartirolo Lombardo è una sua peculiarità, si consiglia sempre di acquistarlo in quantità modeste, per poterlo consumare in condizioni ottimali. Ha un sapore leggermente acidulo da giovane, più aromatico e lievemente amarognolo con la stagionatura.  cod 27493





Strachitunt Dop

Forma dialettale di "stracchino rotondo", lo Strachitunt rappresenta una variante artigianale e di grandissimo pregio di un formaggio stracchino erborinato. Prodotto in Val Taleggio sin dalla fine del 1800, è un formaggio dal grande valore nutrizionale. Il gusto varia con il prolungarsi della stagionatura, perché le muffe si moltiplicano e tendono a dare una punta di amaro. Con stagionature brevi, invece, il gusto dolce della pasta è predominante e rende il prodotto molto delicato. Si consuma come un normale stracchino.  cod 27483



Crescenza

Formaggio molle a pasta cruda, la Crescenza è un prodotto a breve stagionatura appartenente alla famiglia degli stracchini, ottenuto solo con il latte intero di vacca. Il nome *crescenza* pare derivi dal termine lodigiano *carsenza* con cui s'indica la focaccia, poiché pane e formaggio erano prodotti negli stessi stampi o in stampi di forma simile. La Crescenza ha una consistenza morbida e cremosa, un gusto leggermente acidulo, ma dolce e delicato, l'odore è caratteristico di latte. La Crescenza è originaria della pianura Padana a sud di Milano.  cod 27496

Robiola


Nato come formaggio piuttosto umile, la Robiola è stata oggi notevolmente rivalutata. La denominazione di Robiola ha due origini: la prima è legata al latino *rubere* che vuol dire rosseggiare, proprio come rosseggiante diviene la crosta nelle forme molto mature. La seconda, invece, nasce dal comune di Robbio Lomellina in provincia di Pavia, che ne rivendica la paternità. Formaggio di consistenza molle, la Robiola si presenta in due varianti: quella dura che ha consistenza friabile e tende alla proteolisi (trasformazione delle proteine in sostanze meno complesse) con il passare del tempo. Quella morbida invece ha pasta fondente, omogenea e priva di occhiature.  cod 27500



a Tavola, ha trattato dell'uso dei formaggi in cucina e al ristorante, nonché dell'abbinamento con i vini. Anche sotto questi aspetti restano potenzialità da sfruttare. L'avvocato Diego Maggio, presidente dei "Paladini di Sicilia", ha indicato l'abbinamento con il vino Marsala nelle sue varie sfaccettature. Massimo Taddei, presidente del Consorzio Taleggio, ha intrattenuto sui benefici alla salute dati dal formaggio (senza abusarne, s'intende). Molto precisa la relazione di Attilio Zanetti sul Grana Padano, mentre Giulio Signorelli ha svelato tutti i segreti dello Strachitunt.

L'importanza del convegno organizzato dall'avvocato Piombi è stata sottolineata anche dal saluto che ai lavori hanno portato il prefetto di Bergamo Camillo Andreana e lo stesso presidente della Amministrazione provinciale, Ettore Pirovano. Compli-

menti e conclusioni tratte alla fine dal presidente nazionale della Accademia, Giovanni Ballarini, dal segretario generale Paolo Petroni e dal coordinatore della Lombardia, Giuseppe Masserdotti, che si sono complimentati con l'avvocato Piombi per la ricchezza dei contenuti del convegno. Ottimo il servizio di catering effettuato dagli allievi della Azienda bergamasca di Formazione. Non è usuale, infatti, quindi segno di impegno e professionalità, servire a tutti i presenti un piattino con cinque assaggi di formaggi diversi, la cui degustazione è stata sapientemente guidata dall'esperto Daniele Bassi.

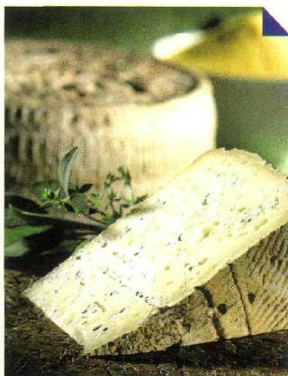
Nel pomeriggio gli Accademici venuti da mezza Italia hanno potuto visitare a Treviglio la "Casa Alti Formaggi", che riunisce i Consorzi di Taleggio, Salva Cremasco, Quartirolone Lombardo e Provolone Valpadana.  cod 27482

Formaggella

La Formaggella della Val Brembana è una tipica produzione della collina e della montagna bergamasca. Detta anche *formagela*, che nel dialetto locale significa piccolo formaggio, è appunto un prodotto di piccole dimensioni ottenuto dal latte vaccino intero. Si tratta di un formaggio a pasta semicotta e a stagionatura medio-lunga. Il sapore della Formaggella della Val Brembana è delicato ma deciso e il profumo mantiene una caratteristica connotazione acidula. A volte presenta un gusto leggermente acidulo per difetti di produzione. La pasta risulta morbida e compatta e presenta un colore variabile dal bianco al giallo paglierino.  cod 27497

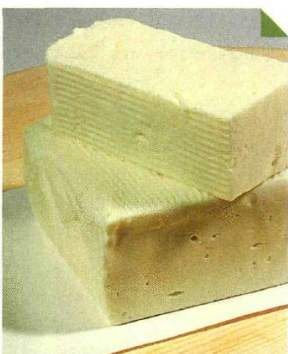


Formaggi · ALIMENTI



Strachitunt Dop

Forma dialettale di "stracchino rotondo", lo Strachitunt rappresenta una variante artigianale e di grandissimo pregio di un formaggio stracchino erborinato. Prodotto in Val Taleggio sin dalla fine del 1800, è un formaggio dal grande valore nutrizionale. Il gusto varia con il prolungarsi della stagionatura, perché le muffe si moltiplicano e tendono a dare una punta di amaro. Con stagionature brevi, invece, il gusto dolce della pasta è predominante e rende il prodotto molto delicato. Si consuma come un normale stracchino.  cod 27483



Crescenza

Formaggio molle a pasta cruda, la Crescenza è un prodotto a breve stagionatura appartenente alla famiglia degli stracchini, ottenuto solo con il latte intero di vacca. Il nome *crescenza* pare derivi dal termine lodigiano *carsenza* con cui s'indica la focaccia, poiché pane e formaggio erano prodotti negli stessi stampi o in stampi di forma simile. La Crescenza ha una consistenza morbida e cremosa, un gusto leggermente acidulo, ma dolce e delicato, l'odore è caratteristico di latte. La Crescenza è originaria della pianura Padana a sud di Milano.  cod 27496

Robiola


Nato come formaggio piuttosto umile, la Robiola è stata oggi notevolmente rivalutata. La denominazione di Robiola ha due origini: la prima è legata al latino *rubere* che vuol dire rosseggiare, proprio come rosseggiante diviene la crosta nelle forme molto mature. La seconda, invece, nasce dal comune di Robbio Lomellina in provincia di Pavia, che ne rivendica la paternità. Formaggio di consistenza molle, la Robiola si presenta in due varianti: quella dura che ha consistenza friabile e tende alla proteolisi (trasformazione delle proteine in sostanze meno complesse) con il passare del tempo. Quella morbida invece ha pasta fondente, omogenea e priva di occhiature.  cod 27500



a Tavola, ha trattato dell'uso dei formaggi in cucina e al ristorante, nonché dell'abbinamento con i vini. Anche sotto questi aspetti restano potenzialità da sfruttare. L'avvocato Diego Maggio, presidente dei "Paladini di Sicilia", ha indicato l'abbinamento con il vino Marsala nelle sue varie sfaccettature. Massimo Taddei, presidente del Consorzio Taleggio, ha intrattenuto sui benefici alla salute dati dal formaggio (senza abusarne, s'intende). Molto precisa la relazione di Attilio Zanetti sul Grana Padano, mentre Giulio Signorelli ha svelato tutti i segreti dello Strachitunt.

L'importanza del convegno organizzato dall'avvocato Piombi è stata sottolineata anche dal saluto che ai lavori hanno portato il prefetto di Bergamo Camillo Andreana e lo stesso presidente della Amministrazione provinciale, Ettore Pirovano. Compli-

menti e conclusioni tratte alla fine dal presidente nazionale della Accademia, Giovanni Ballarini, dal segretario generale Paolo Petroni e dal coordinatore della Lombardia, Giuseppe Masserdotti, che si sono complimentati con l'avvocato Piombi per la ricchezza dei contenuti del convegno. Ottimo il servizio di catering effettuato dagli allievi della Azienda bergamasca di Formazione. Non è usuale, infatti, quindi segno di impegno e professionalità, servire a tutti i presenti un piattino con cinque assaggi di formaggi diversi, la cui degustazione è stata sapientemente guidata dall'esperto Daniele Bassi.

Nel pomeriggio gli Accademici venuti da mezza Italia hanno potuto visitare a Treviglio la "Casa Alti Formaggi", che riunisce i Consorzi di Taleggio, Salva Cremasco, Quartirolo Lombardo e Provolone Valpadana.  cod 27482

Formaggella

La Formaggella della Val Brembana è una tipica produzione della collina e della montagna bergamasca. Detta anche *formagela*, che nel dialetto locale significa piccolo formaggio, è appunto un prodotto di piccole dimensioni ottenuto dal latte vaccino intero. Si tratta di un formaggio a pasta semicotta e a stagionatura medio-lunga. Il sapore della Formaggella della Val Brembana è delicato ma deciso e il profumo mantiene una caratteristica connotazione acidula. A volte presenta un gusto leggermente acidulo per difetti di produzione. La pasta risulta morbida e compatta e presenta un colore variabile dal bianco al giallo paglierino.  cod 27497

