



CONVENTION MEMORABILE

di *Fiorenzo Cravetto*

Passerà agli annali come una Convention memorabile quella che l'Onaf ha tenuto nel secondo weekend di giugno al Castello di Grinzane Cavour, sede nazionale dell'organizzazione. Nel maniero caro al conte Camillo Benso e oggi sito riconosciuto dall'Unesco come Patrimonio mondiale dell'Umanità, si sono succeduti eventi e incontri di alto livello, finalmente premiati da una vasta partecipazione che ne ha decretato il successo mediatico.

Al centro della Convention 2017 si è voluto rendere omaggio alla produzione casearia locale promuovendo il 1° Concorso dei formaggi cuneesi. Era dai tempi della Fiera dei formaggi degli anni Ottanta che nella provincia Granda non si vedeva una simile parata di produttori, casari, operatori, mobilitati da una sfida che fin dagli inizi ha assunto aspetto e dimensioni di un défilé all'insegna dell'eccellenza. Ben 102 i formaggi in gara, per conto di una quarantina di caseifici piccoli (la più parte) e alcuni di medie dimensioni; ie di numerosi produttori di montagna e dell'Alta Langa che hanno aggiunto saperi e sapori ai contenuti del meeting. Eccellente anche - lo possiamo sottolineare senza falsa modestia - lo standard organizzativo che ha avuto nell'effervescenza del delegato cuneese Pier Battaglin, nella sapienza registica del professor Enrico Surra e nella puntuale assistenza del segretario Onaf Marco Quasimodo i suoi punti di forza.

Al loro fianco, le brave assaggiatrici che hanno assicurato un tocco di grazia e di tipica efficienza femminile al concorso, sorretto inoltre dalla professionalità dei quaranta maestri assaggiatori Onaf, in rappresentanza di ben undici delegazioni, giudici severi e impeccabili a garanzia dell'assoluta serietà della gara. Dei risultati e dei vincitori, parliamo nelle pagine che seguono, in questo inserto tutto dedicato alla Convention nazionale Onaf 2017.



Qui vogliamo richiamare un'altra eccellente prova corale in stile Onaf che ha animato il pomeriggio di sabato 10 giugno, in attesa che fossero consegnate le medaglie ai vincitori del concorso. Parliamo del convegno sul tema "L'anima del formaggio", che si è trasformato in un gustoso talk show grazie all'estro dei partecipanti e alle doti di conduttore Andrea Vianello, il giornalista Rai che da poco è diventato assaggiatore Onaf superando l'esame del corso di primo livello a Roma da "allievo modello".

Invitato dal presidente Pier Carlo Adami a dirigere il dibattito, Vianello ha aderito con entusiasmo e ha catalizzato il match di parole a un ritmo televisivo, senza inutili concessioni all'accademia, attraverso botta e risposta che hanno appassionato il folto pubblico. Con lui hanno duettato il professor Giorgio Calabrese, profeta della dieta mediterranea e da tempo socio onorario Onaf; il principe degli affinatori Hansi Baumgartner; il presidente del Comitato scientifico Onaf Armando Gambera; il direttore di InForma Elio Ragazzoni. Anche di questo importante momento della Convention diamo conto nelle pagine successive, pubblicando gli interventi di Calabrese e Baumgartner mentre il testo

di Gambera sulle modalità di consumo del formaggio evitando gli sprechi è già filosofia Onaf acquisita per i nostri lettori.

Nella giornata di domenica 11 giugno si è poi tenuta l'assemblea nazionale dei delegati con l'investitura onoraria. Un'annotazione finale che esalta la cornice dell'avvenimento: la Convention ha incrociato un altro evento "storico" del territorio cuneese. Nello stesso weekend si è infatti celebrato in austerità solennità il 50° anniversario dell'Enoteca regionale di Grinzane Cavour, vanto del Piemonte e dell'Italia. Accanto ai maestri Onaf guidati dal nostro presidente Adami, hanno così sfilato i cavalieri dell'Ordine del Tartufo e dei Vini d'Alba, capitanati dal loro presidente, il senatore Tomaso Zanoletti. Un gemellaggio emblematico che dà lustro all'immagine della provincia di Cuneo.



FESTIVAL DEI FORMAGGI, IN GARA LE ECCELLENZE DELLA PROVINCIA GRANDA

Giuria, i magnifici 36

di Elio Ragazzoni

Un evento caseario ha successo quando all'interno un concorso dipende, con grande peso, dal lavoro di decine di persone che lavorano dietro le quinte per determinare i vincitori e confermare chi salirà sul podio a vestirsi delle medaglie e dei riconoscimenti.

Da noi dell'Onaf è gente seria, preparata, e allenata. Per loro i formaggi presi in esame sono solo dei numeri assegnati in assoluta segretezza da persone al di fuori dei lavori di valutazione. Al concorso dei formaggi cuneesi l'operazione di catalogazione dei campioni pervenuti si è svolta a quaranta chilometri di distanza da Grinzane, presso la Piemonte Latte di Savigliano. Solo dopo i formaggi da esaminare sono stati trasportati nella sede dell'Onaf mantenendo la catena del freddo con automezzi refrigerati.

A dirigere, organizzare, e garantire il tutto c'era Enrico Surra maestro, oltre che assaggiatore, nel gestire le complesse dinamiche delle gare casearie.

L'entrata in scena della giuria nella sala didattica dell'Onaf, è avvenuta quando i campioni sono stati esposti e controllati. E non c'era amicizia che tenesse, l'accesso alla sala è stato proibito dal cerbero Enrico sino al momento degli assaggi valutativi. Assaggi che sono stati preceduti da un momento di taratura delle commissioni per favorire l'omogeneità degli interventi degustativi.

Assaggiare un formaggio è operazione piacevole ed emozionante, doverlo valutare è operazione tecnica e professionale. Esige conoscenza, onestà e ferrea applicazione delle regole.

Ci dice Maria Samataro, che è giunta da Salerno per compiere il suo lavoro "Per l'assaggiatore esperto una presenza in

una giuria è arricchimento e soddisfazione professionale, ma provoca anche qualche lieve rimpianto. La legge dei numeri è a volte impietosa e non ci permette di far emergere prodotti distanziati da leggere differenze valutative, quelli che meritano sono sempre molti di più dei premiati".

È il gioco della gara, il fascino della competizione. Al Festival dei formaggi cuneesi capita come al Festival di Sanremo. Non sono stati presenti in giuria i maestri assaggiatori della Provincia Granda ed è stata una scelta sofferta presa per fare spazio al resto dell'Italia. L'assoluta serenità di giudizio è stata la linea guida della gara.



Riportiamo i nomi dei giurati, fatto inconsueto, ma pienamente meritato da chi ha, volontariamente, collaborato alla riuscita di una grande competizione: Daniele Bassi di Cremona, Renato Biegi di Torino, Luca Candolo di Roma, Augusto Gentili di Alessandria, Gabriella Padova di Parma, Barbara Bartolacci di Roma, Ettore Bevilacqua di Torino, Domenico Capogrossi di Salerno, Mafalda Occioni di Milano, Antonio Papa di Udine, Marco Ruspi di Arezzo, Eros Bianchi di La Spezia, Fabrizio Delle Femine di Napoli, Eugenio Micheli del Canton Ticino, Perina Stefani di Milano, Giacomo Toscani di Parma, Alberto Spisni di Parma, Fabio Di Gregorio di Roma, Graziella Moggia di La Spezia, Beppe Quaranta di Torino, Maria Samataro di Salerno, Silvana Dujany di Aosta, Lorenza Lusuardi di La Spezia, Mitzy Mauthe Von D. di Torino, Sergio Rossotto di Asti, Mario Truant di Parma, Anna Maria Pramparo di Bergamo, Andrea Magi di Arezzo, Roberto Ronc di Aosta, Nicola Viganò di Varese, Luigi Giambarini di Bergamo, Noemi Anobile di Roma, Gianfranco Betta di Trento, Pietro De Luca di Salerno, Monica Gennaro di Roma, Francesca Pisacane di Napoli.



PRODUTTORI E FORMAGGI SUDDIVISI IN 13 CATEGORIE PREMIATI A GRINZANE Concorso, in 39 sul podio

Categoria: CASTELMAGNO DOP

- 1 Castelmagno prod della montagna del Caseificio La Bruna di Pradlevés
- 2 Castelmagno dop d'alpeggio dell'az. Agr. Des Martin di Castelmagno
- 3 Castelmagno dop de La Rossa s.s. di Monterosso Grana

Categoria: SEMIDURI DI AZ. AGRICOLA

- 1 Nostrano morbido di Terra Nuova soc. coop. di Cuneo
- 2 Toma Semistagionata dell'az. Agr. San Maurizio di Dronero
- 3 Nostrale d'alpe Valanghe dell'az. Agr. Colombero di Marmora

Categoria: SEMIDURI DI CASEIFICIO

- 1 Toma 'd Martiniana di Val Form di Martiniana Po
- 2 Toma d'la colin-a del Caseificio Persia di Cavallermaggiore
- 3 Toma ai 4 latti del Caseificio Sepertino di Marene

Categoria: SEMIDURI E DURI DI PECORA

1. Gazula di Cascina Raflazz di Paroldo
2. Testun di pecora della Coop. Agricola La Poiana di Castelmagno
3. Roccabertone di Amaltea di Mombarcaro

Categoria: FRESCHI DI CAPRA

1. Caprino al carbone vegetale di Capre al Pascolo di Roccaforte Mondovì
2. Caprino delicato di Alba Formaggi di Alba
3. Rotolo di capra de La capra con gli stivali di Boves

Categoria: FRESCHI DI VACCA O MISTI

1. Monte Nebin del Caseificio Valvaraita di Venasca
2. Toma dal Bot del Caseificio Valvaraita di Venasca
3. Tomino fresco dell'az. Agr. San Maurizio di Dronero

Categoria: FRESCHI DI PECORA

1. Tuma di pecora di Cascina Pistone di Borgomale
2. Toma di pecora delle Langhe di Cascina del finocchio verde di Murazzano
3. Tuma di pecora di Cascina Pistone di Borgomale

Categoria: FORMAGGI DOP

1. Toma piemontese dop del Caseificio Sepertino di Marene
2. Raschera dop del Caseificio Sepertino di Marene
3. Murazzano dop di Cascina Raflazz di Paroldo

Categoria: STAGIONATI DI CAPRA

1. Tometta di capra di Val Form di Martiniana Po
2. Toma di capra de La capra con gli stivali di Boves
3. Formaggio di capra barbetta del Caseificio Sepertino di Marene

Categoria: PASTA DURA

1. Formaggio Stravej bio del Caseificio Sepertino di Marene
2. Formaggio misto pecora e mucca dell'az. Agr. Bertramino di Barge
3. Caprino delicato muffettato di Alba Formaggi di Alba

Categoria: TOUMIN DAL MEL

1. Toumin dal mel di Botta Anna Maria di Frassinò
2. Toumin dal mel del Caseificio Valvaraita di Venasca
3. Toumin dal mel di Garino Piero Giuseppe di Melle

Categoria: ERBORINATI

1. Blu di capra della Coop. La poiana di Castelmagno
2. Erborinato di vacca di Rabbia Francesco di Ruffia
3. Erborinato di capra di Rabbia Francesco di Ruffia

Categoria: ELABORATI

1. Galuperia Alta Langa de I Segreti di Carla di Bossolasco
2. Ricotta di Mellano Formaggi di Monasterolo di Savigliano
3. Rossofuoco del Caseificio Sepertino di Marene





IL PIAVE DOP INCORO

La Giuria Critica, formata da giornalisti ed esperti del settore, tra i 38 formaggi campioni, ha scelto il vincitore assoluto, incoronando miglior formaggio del dal f

L'INTERVENTO DEL PROFESSOR GIORGIO CALABRESE AL FORUM ONAF

“Il formaggio fa bene”

di Giorgio Calabrese

I formaggi fanno bene alla salute e lo rivela anche uno studio su un campione di 23.000 persone presentato tempo fa a Vienna al meeting annuale dell'Associazione europea per lo studio della malattia metabolica, anche se è consigliabile che chi sia in sovrappeso debba consumarne in modo equilibrato.

Chi consuma più porzioni (circa 8 tra yogurt, latte, e latticini) di prodotti lattiero-caseari interi e non scremati o high fat, ha un rischio più basso del 23% di sviluppare il diabete di tipo 2 rispetto a chi ne consuma soltanto una porzione al giorno. Sono i risultati di una ricerca svedese presentata a Vienna, nel corso del cinquantesimo congresso Easd, l'associazione europea per lo studio del diabete, che riunisce fino a venerdì oltre ottomila specialisti da tutto il mondo. Il risultato potrebbe sembrare sorprendente, ma lo è fino ad un certo punto.

Non è la prima volta - infatti - che si mostra una correlazione inversa tra consumo di latte, latticini e yogurt e aumento di peso oppure obesità addominale, soprattutto negli obesi e nelle persone in sovrappeso. Anche Epic, un grande e recente studio prospettico europeo, suggeriva questa relazione inversa tra consumo di formaggio e prodotti fermentati, come gli yogurt, ma non la dimostrava. Una spiegazione possibile è che i grassi potrebbero avere effetti sul metabolismo del glucosio e sulla sensibilità all'insulina e dunque giocare un ruolo importante nello sviluppo del diabete 2.

Più a rischio chi esagera con cibi di origine animale, più ricchi di grassi di tipo saturo, infatti, secondo altri studi sostituire questi grassi saturi con monoinsaturi (olio d'oliva e in genere oli vegetali) e polinsaturi (in pesce, latte e alcuni semi) potrebbe avere un effetto favorevole nella prevenzione del diabete. Lo studio condotto da Ulrika Ericson, del centro sul diabete dell'uni-

versità Lund di Malmö, in Svezia, ha riguardato 26930 persone, il 60 per cento donne, tra i 45 e i 74 anni, considerando non solo il totale di grassi nella dieta ma anche la tipologia, e la loro associazione con il rischio diabete. E riuscendo a disegnare un modello aggiustato per età, sesso, Bmi, introito calorico, attività fisica, abitudine al fumo, consumo di alcol. I risultati: quel 20 per cento di persone con alti consumi (anzi altissimi poiché la porzione considerata dallo studio è di 200 grammi per latte e yogurt e si arrivava anche ad otto porzioni al giorno) anche di prodotti grassi aveva appunto un rischio minore del 23 per cento di ammalarsi di diabete 2.

Con differenze anche legate alla tipologia di prodotti: la panna, per esempio, consumata in 30 ml al giorno o anche di più riduceva il rischio del 15 per cento, mentre lo yogurt intero del 20 per cento (almeno 180 ml al giorno). Curiosamente lo studio non ha trovato associazioni tra consumo di prodotti light e rischio di sviluppare diabete 2, mentre tutti i prodotti ricchi di grassi saturi, indipendentemente dal contenuto in grassi, aumentano il rischio di diabete, e anche se ne hanno pochi, lo aumentano di più.

La dieta, nel suo complesso, è importante e non si possono consigliare i prodotti lattiero caseari ad

alto contenuto in grassi anche a chi è in sovrappeso perché hanno comunque una densità energetica elevata. Inoltre tutti gli alimenti, compresi i latticini con basso e alto contenuto in grassi, possono avere simultaneamente componenti più o meno benefiche e non bisogna focalizzare la propria attenzione soltanto sui grassi saturi.

I grassi del latte contengono il CLA (acido linolenico coniugato) che favorisce l'acquisizione di massa magra, tanto che gli integratori di CLA vengono venduti come coadiuvanti della perdita di peso, ma nel contempo previene nella donna l'insorgenza del tumore alla mammella. Inoltre i grassi contribuiscono alla sazietà. In conclusione, in una dieta variata e morigerata come





HANSI BAUMGARTNER SPIEGA IL VALORE AGGIUNTO DELL’AFFINAMENTO

“Formaggi di successo”

di Hansi Baumgartner

Come affinatore da ormai più di due decenni, ricevo spesso la visita di produttori di formaggi, che vengono a trovarmi perché hanno sentito parlare di Degust e degli affinamenti inusuali che facciamo. Vorrebbero creare anche loro qualcosa di particolare affinando i loro formaggi. In questi casi mi informo prima in maniera approfondita da dove provengono, come si articola il territorio dove producono, quali razze di animale utilizzano e come sono composti i loro pascoli, rispettivamente foraggi. Oppure da quali e quanti fornitori reperiscono il latte, auspicabilmente crudo, che lavorano poi nel loro caseificio. Naturalmente bisogna anche informarsi sul modo e i metodi di lavorare in caseificio e sui latte-siero-innesti utilizzati. Quando mi accorgo che non declinano bene la loro zona di provenienza, che magari per esposizione, altitudine, correnti di vento o altro ha delle precise particolarità, consiglio prima di investire sull’espressione e quindi la concentrazione del territorio nel prodotto finito, piuttosto che in un affinamento.

Un ambiente incontaminato si rispecchierà poi nei gusti e aromi inconfondibili del formaggio, i quali non sono riproducibili con nessun tipo di affinamento, sia esso anche il più sofisticato possibile. Concentrarsi quindi su questo è la garanzia che un formaggio sia eccelso. Se poi si cura ancora minuziosamente la stagionatura, nulla ostacolerà che questo cacio sia un successo.

È importante precisare questo concetto. È assolutamente inutile fare grandi manipolazioni su un formaggio per creare un aspetto diverso, se investendo nella produzione del prodotto base si potrebbe già migliorarlo. Perché come voi, che siete tutti soci Onaf, e quindi preparati nella materia formaggio di qualità, sapete bene, alla base del successo sta un prodotto eccellente, del quale conosciamo la provenienza in tutte le sue articolazioni, dall’alimentazione degli animali al loro benessere e dal latte appena munto alla lavorazione in caseificio. Non producendo ma affinando formaggio, posso ovviamente solo parlare di cosa si può fare da un ottimo prodotto base per renderlo un formaggio di successo.

Abbiamo già detto che la caseificazione deve esser su altissimi livelli e che questa è cosa principale e fondamentale per una buona riuscita. Quindi è importante che l’affinatore segua e si informi su tutti i passi quando sceglie i prodotti per avere le garanzie di quanto detto prima.

Bisogna quindi applicarsi con professionalità e avere una buona conoscenza del prodotto abbinato a esperienza e a un palato raffinato e educato, così come un’ottima predisposizione organolettica.

Per poi creare qualcosa di unico, bisogna inoltre avere ampie conoscenze multidisciplinari. Non basta conoscere il prodotto base, molto aiuta la conoscenza gastronomica partendo dalla quale si può poi, aggiungendo fantasia ed esperienza gustativa, creare nuovi formaggi affinati di successo.

Quindi non solo la conoscenza del mondo del latte, ma anche degli oli, vini, distillati, spezie, erbe e tant’altro. Una riflessione su tutti questi prodotti che sono co-aiutanti nell’affinamento è cosa importante ed è questo che intendo con multidisciplinarietà.

Cerchiamo il successo con il nostro prodotto, questo è l’obiettivo da raggiungere. Tante volte le mie creazioni avvenivano in modo spontaneo, ero sotto pressione, dovevo magari conservare una partita della quale avevo ancora troppo in magazzino e non riuscivo a venderlo in tempo utile per evitare il degrado, e così mi inventavo un affinamento che spesso poi riscontrava successo.

Gli affinamenti quindi non sempre nascono studiati alla scrivania, anzi, nel mio caso spesso creo spontaneamente, o appunto perché sono costretto, oppure quando mi sento in vena “artistica” e ho proprio voglia di creare. In quest’ultimo caso sono sempre in movimento. Con l’assistenza del mio laboratorio, dove tengo tutte le materie prime per gli affinamenti come spezie ed altro, ingredienti che per lo più compro per curiosità o perché mi “capitano” e poi tengo in azienda. Così vagando tra i cassetti e le dispense ogni tanto penso:



Segue a pagina 33

COME COSTRUIRE FORMAGGI DI SUCCESSO

“Ah! Questo potrebbe essere un ottimo abbinamento! O la miglior conservazione! O dare un aspetto estetico intrigante!”.

E così spesso, girando tra odori e profumi partono le idee per le nuove creazioni molto originali che frequentemente hanno successo e spesso vengono pure copiate.

L'altra via per fare nascere un nuovo affinamento è di studiarlo a tavolino. Questo succede quando mi viene affidato l'incarico da un'azienda di creare un formaggio affinato per loro. Esempi per questo sono il Luce e il Brauhauskas.

Da non trascurare è il nome della nuova creazione. È un altro fattore da considerare perché importante per il successo sul mercato del prodotto finito. Possibilmente deve raccontare il prodotto, cioè le origini e l'abbinamento (esempio Noigenlailich). Il nome è importantissimo dal punto di vista marketing. Può anche fare riferimento alla tradizione, al dialetto della zona di provenienza, può riferirsi alla botanica o, come nel caso del Graulini, essere un acronimo (“Grau” da Graukäse e “lini” da legna).

Nella stessa maniera non si deve trascurare la confezione. L'aspetto estetico del packaging gioca un ruolo fondamentale.

Un'altra capacità dell'affinatore sta nello sfruttare al massimo le potenzialità del prodotto e della maturazione. Grandi formaggi diventano ancora più grandi quando hanno il giusto grado di maturazione, quindi riuscire a capire l'evoluzione di un formaggio durante le varie fasi di stagionatura e metterlo in vendita nel momento giusto. Un esempio virtuoso di questo sono i grandi maestri dello Storico ribelle (già Bitto storico).

Riassumendo si può affermare che l'affinatore consolida profumi e gusti unici che un casaro non è in grado di ottenere con costanza. Non ha sempre la sensibilità dell'affinatore che si può permettere di concentrarsi solo sul prodotto finito, acquistarne le partite di migliore qualità e seguire il prodotto attentamente passo per passo durante la sua crescita.

Questo, e anche la conoscenza del mercato, abbinato alla cultura gastronomica e la cura di ogni minimo particolare sono gli elementi che fanno sì che il formaggio esprima il meglio di sé e sia un formaggio di successo.



VIAGGIO A CIPRO



Una delegazione cipriota di produttori di vini capitanata da Andreas Emmanouil (nella foto con Giorgio Ferrero assessore regionale all'Agricoltura) presidente della associazione Enofila di Cipro e ha presenziato al sorteggio di un premiato al concorso caseario che ha vinto un viaggio nella splendida isola mediterranea. Sarà un'opportunità per conoscerne la realtà agroalimentare ed incontrare l'Halloumi il tipico formaggio del luogo con la preziosa guida dei viticoltori e Sommeliers ciprioti. La fortunata è Elisa Fantino della Società Agricola Des Martin di Castelmaderno. In conclusione dell'evento gli amici ciprioti hanno offerto una degustazione del loro passito “Commandaria”, perla dei vini di Cipro, degustato insieme alle produzioni casearie cuneesi.

ATTESTATO ALL'ONAF



L'Ordine de cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba con l'occasione del suo cinquantenario ha premiato l'Onaf come organizzazione che lavora per la la visibilità ed il prestigio del territorio.

MAESTRO ASSAGGIATORE ONORARIO



Fabrizio Pace, direttore della Enoteca di Grinzane è stato nominato Maestro Assaggiatore Onorario per il suo profondo interesse per la realtà casearia concretizzato negli anni con la costruttiva collaborazione con l'Onaf

IL PRESIDENTE ONAF A CONCLUSIONE DEI LAVORI DI GRINZANE

Adami: lavoriamo insieme

Carissimi produttori, da poche ore ha chiuso i battenti "Onaf Convention", un evento molto importante per la storia della nostra Associazione; un'occasione per ribadire il nostro costante impegno nella valorizzazione dei prodotti caseari di eccellenza, quest'anno avvenuto attraverso il festival dei formaggi cuneesi. L'obiettivo era anche favorire il dialogo e trasmettere utili conoscenze sul mondo caseario attraverso il Forum "L'anima del formaggio" e rinnovare e consolidare il rapporto con i soci nella consueta assemblea nazionale.

Desidero esprimere il mio più sentito e sincero Grazie a tutte le aziende che hanno partecipato al concorso.

Grazie per la professionalità, l'impegno, la passione che vi spinge ogni giorno a creare dei prodotti di qualità, con un'anima forte e una personalità decisa. Il frutto del vostro duro lavoro è l'espressione più sincera del nostro ricco patrimonio agroalimentare.

Grazie per l'entusiasmo e la partecipazione con cui avete accolto la nostra iniziativa, per il sostegno dimostrato, per l'umiltà con la quale vi siete messi in gioco accettando la sfida, per la vostra voglia di migliorare e andare avanti.

Un'occasione questa per ravvivare il dialogo tra le aziende e l'Associazione, al fine di migliorare non soltanto la qualità dei prodotti del nostro territorio, ma anche per valorizzare le eccellenze, stimolando l'attenzione e il senso critico dei consumatori. Un dialogo che intendiamo tenere vivo anche fuori dai riflettori del concorso appena concluso.

Concludo con un sincero invito a continuare il vostro importante lavoro con lo stesso entusiasmo, dedizione ed attenzione alla qualità espressi negli eccellenti prodotti che ci avete fatto pervenire nei giorni scorsi.

Anche noi, come voi, desideriamo crescere e migliorare. Sono graditi quindi suggerimenti e consigli. Buon lavoro.

*Il presidente,
Piercarlo Adami*

Hanno fornito il loro preziosissimo aiuto: Federico Bellardi, Francesca Leuzzi, Sergio Avite, Laura Bonvini, Elisa Casetta, Mauro Daniele, Piero De Luca, Sara Di Stefano, Larissa Ejakova, Stefano Fichera, Andrea Magi, Bruno Messoriano, Carlo Muò, Sergio Rossotto, Corrado Rustichelli, Lucia Viarengo.

I NEO ASSAGGIATORI

L'assemblea generale dei soci Onaf ha accolto l'investitura dei soci diplomati nei corsi di Asti, Milano e Torino. Un particolare ringraziamento è dedicato ai nuovi assaggiatori che hanno deciso di raggiungere la sede centrale dell'Onaf per vedere ufficializzato il risultato della loro fatica e della loro passione. La loro presenza ha aggiunto vivacità e calore alla manifestazione.



*Rinnova la tua adesione all'Onaf,
conferma la tua passione!*



Degusterai il mondo

**Ancora una volta l'importo della quota non ha subito variazioni,
perchè il consolidarsi di un legame va premiato:**

2017 » € 60

2017 + 2018 » € 110

**La quota associativa annua comprende l'abbonamento ad InForma, la nostra rivista, la nostra voce:
facciamola sentire! Idee ed argomenti proposti dai Soci saranno sempre presi in considerazione.**

MODALITÀ DI RINNOVO (da eseguirsi entro il 30.06.2017, art. 5 dello Statuto)

1) Bonifico a favore di O.N.A.F Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN

Attenzione!! Nuove coordinate: UBI Banca - Filiale di Gallo d'Alba (CN) - IBAN IT 73 L 03111 46380 0000 0000 3401

**2) Versamento o postagiro a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
sul conto corrente postale n.10218121 - IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121**

3) Transazione on line con carta di credito dalla home page del sito www.onaf.it

4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente (come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità, ecc.)

Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota annua.

Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!



ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

ONAF Segreteria Nazionale
Tel. 0173.231108 – onaf@onaf.it