

Vi invitano

**Dalla pianura alla montagna parte 2: la
stagionatura e l'affinamento dei
formaggi a pasta molle
sabato 21 maggio 2016 ore 09.30**

c/o CasArrigoni Srl

Via Arnoldi 575, 24010 Peghera (Valtaleggio-BG)



“Non c'erano se, non c'erano ma, non c'erano perché. Bisognava andare. Si partiva a primavera inoltrata e si tornava alla fine dell'estate. Convogli di carri, persone, animali seguivano un binario invisibile ma ugualmente presente: salivano e scendevano dalla pianura lombarda alle sue montagne e viceversa, ripetutamente, nel solco delle rotte tracciate dai padri e vissute da molte generazioni.Poche le fermate, sia a salire che a scendere, ma fisse come stazioni: quante bastavano per sorreggere il cammino delle vacche, per dar loro da mangiare e da bere, e provvedere alla mungitura. Quindi, a ogni tappa, si scaricavano le coldère e si cagliava il latte per ottenere gli stracchini, tondi e quadrati,.....”

Alvaro Ravasio (La civiltà dei bergamini di Michele Corti)

Scopo della visita : conoscere come avviene il processo di maturazione dei formaggi a pasta molle, come selezionare, stagionare ed affinare i formaggi.

Relatori dell'incontro: **Sig. Alvaro Ravasio** di CasArrigoni, Presidente Consorzio per la Tutela Strachitunt DOP e familiari;
m.a. Onaf delegazione di Bergamo

Programma

9.30 ritrovo c/o CasArrigoni e visita degli ambienti interrati, realizzati con materiali naturali ed adibiti alla stagionatura. Parleremo di come umidità, temperatura, casse di legno di pino, teli in cotone, salatura manuale, spazzolatura, spugnatura, maturazione centripeda influenzano le caratteristiche strutturali ed organolettiche dei formaggi molli.

- a seguire degustazione di formaggi frutti di esperienze, tradizioni, intuizioni, che ci stupiranno:

Domitilla caciotta di latte capra;

Taleggio DOP a latte crudo, prodotto e stagionato in Valtaleggio;

Stracchino di Vedeseta da latte appena munto di vacche di razza Bruna;

Roccolo formaggio molle a pasta cruda, giudicato uno dei 58 formaggi più buoni del mondo (Super Gold Award 2013);

Strachitunt DOP, erborinato naturale a due paste;

Rosso Imperiale, erborinato piccante affinato con pigiato d'uva di Recioto e vino passito.

Si prevede di chiudere l'incontro alle ore 12.00 ca.

Rimborso spese per la partecipazione: 10.00€

Per motivi organizzativi chiediamo di

prenotare entro giovedì 19 maggio 2016

preferibilmente via mail a bergamo@onaf.it o via sms al 3392334 029

CasArrigoni è un'azienda di medie dimensioni storicamente legata alla valle dove ha sede e origine: la Valtaleggio. Lì la tradizione casearia radicata ha condotto due fratelli, Tina e Marco Arrigoni, con Alvaro rispettivamente marito e cognato, ad intraprendere un'attività di stagionatura dei formaggi che fanno parte della grande tradizione casearia lombarda.

L'azienda, che incentra la propria strategia su prodotti di altissima qualità e sul sostegno e recupero dell'economia e storia locale, si è negli anni orientata lungo tre principali direttrici: la cura nella stagionatura in montagna secondo metodi tradizionali, la diffusione di produzioni piccole e antiche e la creazione di nuovi formaggi che hanno avuto riconoscimenti a livello internazionale.

Una grande attenzione alla cura del prodotto, l'impegno concreto e quotidiano a fianco di chi produce, la forte connotazione innovativa e creativa abbinate ad una struttura produttiva particolare e allo stesso tempo all'avanguardia e certificata, hanno permesso all'azienda di diventare una realtà unica nel mercato globale.