



RISULTATI 12^A CONCORSO CASEARIO
riservato a formaggi e a yogurt di latte di capra in purezza
6 - 7 maggio 2017
Cascina Cuccagna - via Cuccagna 2/4, angolo via Muratori - Milano

La 12^a edizione del Concorso Caseario dedicato a formaggi e yogurt di capra "All'ombra della Madonnina", organizzato da Onaf Milano con la collaborazione di ARAL e con il patrocinio dell'IGA *International Goat Association*, ha visto la partecipazione di oltre 230 fra formaggi e ricotte e quasi 40 yogurt provenienti da 62 diverse aziende produttrici. Sono stati 50 i giudici scelti tra i Maestri Assaggiatori Onaf per formare le 9 commissioni impegnate nei giudizi, durati oltre 7 ore.

Queste numeriche che eleggono "All'Ombra della Madonnina" come il più importante evento del genere in Italia, sono andate via via crescendo negli anni attraendo anche produttori stranieri. Quest'anno, oltre alla consolidata partecipazione dei formaggi del Canton Ticino, è stata accolta anche l'iscrizione di prodotti provenienti da Croazia e Giappone.

Il concorso, che premia i migliori prodotti in gara con le targhe di Eccellenza (oltre 84 punti su 100), riconoscimenti di "Qualità Superiore" (introdotto quest'anno -tra 80 e 84 punti) e "Qualità" (tra 75 e 80), si pone innanzitutto l'obiettivo di fornire ai conferenti dettagliati commenti tecnici relativi agli aspetti qualitativi dei formaggi, in grado di alimentare il consolidamento o il miglioramento del profilo organolettico dei prodotti.

I numeri sembrano confermare questo trend, dal momento che, pur avendo alzato l'asticella per il raggiungimento dell'Eccellenza, il riconoscimento è stato ottenuto da ben 19 campioni nella sezione "Formaggi" che include anche le ricotte e 8 nella categoria "Yogurt". I 41 riconoscimenti di "Qualità superiore" dei "Formaggi" e i 9 per gli yogurt confermano l'ottima qualità delle produzioni.

Le targhe di eccellenza dei "Formaggi" sono state conferite a:

- **RICOTTA**, Caseificio SISAGRO-FATTORIA PRATO CICOGNE, MOTTACALCIATA, (BI)
- **RICKI**, Caseificio CASEIFICIO UNTEREGGER, VALLES / RIO DI PUSTERIA, (BZ)
- **CRESCENZA**, Caseificio AZIENDA AGRICOLA LA CAPRAMICA, ALESSANDRIA -FRAZ. LITTA PARODI, (AL)
- **CORALLINA**, Caseificio SOC. COOP DORGALI PASTORI, DORGALI, (NU)
- **ROBIOLA AFFUMICATA**, Caseificio NORDEN, OSMATE, (VA)
- **RICOTTA DI CAPRA**, Caseificio AZ.AGR.BOSCHETTI GIANCARLO, LICCIANA NARDI, (MS)
- **CARBONARETTO**, Caseificio AGRICOLA CA' MORONE, VIA SOTTO CA MORONE, (BG)





- **STELLA ALPINA**, Caseificio AZ. AGR. LA GHIANDAIA DI MAURIZIO LORENZETTI, MAGGIA, (CANTON TICINO-CH)
- **CARBONARO**, Caseificio AGRICOLA CA' MORONE, VIA SOTTO CA MORONE, (BG)
- **BLUECHEES**, Caseificio AZ. AGR. LA GHIANDAIA DI MAURIZIO LORENZETTI, MAGGIA, (CANTON TICINO-CH)
- **CACIOTTA**, Caseificio AZIENDA AGRICOLA PISTOR PATRIZIA, FAEDIS, (UD)
- **RICOTTA**, Caseificio AZIENDA AGRICOLA CA' DEL STONGIA, ALBINO, (BG)
- **CAPRINO SAKURA**, Caseificio YOSHIDA KOSAN, KUROBE-SHI, TOYAMA, 938-0864 , (GIAPPONE)
- **BLUEDESSERT AFTER**, Caseificio T.O. BREMA SRL, FONZASO, (BL)
- **PRIMALUNA**, Caseificio AZIENDA AGRICOLA BERGAMINI LILIANA, PRIMALUNA, (LC)
- **CACIOTTA DI CAPRA BIO DI PEPE E OLIO EVO**, Caseificio PERENZIN LATTERIA SNC, SAN PIETRO DI FELETTO, (TV)
- **RICOTTA AFFUMICATA**, Caseificio AZIENDA ZOOTECNICA FORCINITI ALFONSO, CARIATI, (CS)
- **CARDINO**, Caseificio AZ.AGR. IL BOSCOSSO, RUINO, (PV)
- **ROTOLINI DI CAPRA**, Caseificio ARGIOLAS FORMAGGI, DOLIANOVA, (CA)

Le targhe di eccellenza degli "Yogurt" sono state conferite a:

- **YOGURT**, Caseificio MANNALITA, NUORO, (NU)
- **YOGURT**, Caseificio LA VIA LATTEA, BRIGNANO GERA D'ADDA, (BG)
- **YOGURT**, Caseificio SA CRABERIA AZIENDA OVICAPRINA DI BRAU ANTONANGELO, CARBONIA, (CI)
- **YOGURT**, Caseificio AZ.AGRICOLA SAN GREGORIO DI CIPOLAT PADIEL MASSIMO, AVIANO, (PD)
- **YOGURT**, Caseificio AZ. AGR.CONSOLI GIANLUCA, ROVATO, (BS)
- **YOGURT**, Caseificio NORDEN, OSMATE, (VA)
- **YOGURT FRAGOLA**, Caseificio AZIENDA AGRICOLA IL VALLONE, CUVEGLIO, (VA)
- **YOGURT NOCCIOLA**, Caseificio AZ.AGRICOLA CASA COSTA DI VILLA MASSIMO, SAN CANDIDO DI MURISIENGO, (AL)

(I risultati completi sono disponibili su www.ombradellamadonnina.it)

La serata dedicata alle **premiazioni** è stata organizzata per lunedì 19 Giugno alle 20,30 a Milano presso Cascina Cuccagna Via Cuccagna, angolo via Muratori, 2/4 , i produttori parteci-



panti, oltre a ricevere i riconoscimenti avranno modo di presentare la loro azienda e far degustare i prodotti ai colleghi e al pubblico partecipante.

Nei due giorni di manifestazione si sono svolte molte attività dirette alla conoscenza e alla promozione del settore lattiero caseario ed in particolare di quello caprino. Oltre al concorso sono stati organizzate diverse attività:

- un Mercato Agricolo realizzato in collaborazione con “Cascina Cuccagna”, dove è stato possibile acquistare i prodotti provenienti direttamente dalle aziende agricole,
- l'ormai tradizionale Goat's Happy Hour: aperitivo a base di formaggi di capra, nel corso del quale i presenti hanno potuto assaggiare i formaggi presentati al concorso, abbinandoli a piacere ad un vino o ad una birra
- un laboratorio di caseificazione, durante la quale i volontari dell'Associazione Parco del Ticinello hanno fatto scoprire e sperimentare ai bambini, come il latte si trasforma in formaggio
- 4 degustazione di formaggi caprini scelti fra quelli in concorso, guidate dai Maestri Assaggiatori dell'onaf, proposti *in purezza*, in abbinamento a *mieli* di diversa origine, selezionati da Apilombardia e AMi (Ambasciatori dei Mieli), a *diversi tipi di Sake*, selezionati e presentati da *Le strade del Sake*, a *Birre crude artigianali* del *Birrificio Italiano* e a *vini* di diverse tipologie e origini.

Solo le condizioni atmosferiche hanno impedito un'ulteriore momento interessante, quale la dimostrazione di cucina solare a cura dello chef Tommaso Fara, che utilizzando innovativi strumenti di cottura alimentati dall'energia del Sole, avrebbe affumicato con uno dei formaggi in concorso, grigliato spiedini di caprino e altri ingredienti e per finire, avrebbe sfornato una deliziosa cheesecake.

Per rimanere sempre aggiornati sulle attività di onaf: www.onaf.it, o iscrivendosi alla newsletter.

