



GRAN TOUR DELLA QUALITÀ ALIMENTARE

MILANO, 25-28 MAGGIO 2006

[www.fiagema.it/grantour](http://www.fiagema.it/grantour)

Milano, 28 maggio 2006. L'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), già presente alla scorsa edizione, ha deciso di partecipare anche quest'anno perché il Gran Tour è un'opportunità importante di filiera. L'organizzazione si propone di verificare la qualità dei prodotti attraverso i propri sensi e l'evento appena concluso è stato un'occasione per portare avanti gli obiettivi statuari.

Con degustazioni e tecniche guidate è stata presentata la prima edizione del concorso nazionale dei formaggi di capra "All'ombra della Madonna", molto partecipato dai produttori della Lombardia, del Piemonte, del Veneto e della Campania in particolare, ma anche di altre provenienze.

Al concorso vi erano 8 categorie di valutazione, 108 i formaggi iscritti e 16 i giudici internazionali molto competenti per il settore dei formaggi caprini.

I vincitori delle 8 categorie:

- Prima categoria: formaggi a coagulazione latte con crosta fiorita  
Vincitore: Azienda Agricola Ombra, della provincia di Bergamo
- Seconda categoria: formaggi a pasta molle con crosta fiorita  
Vincitore: Caseificio La Via Lattea, della provincia di Bergamo
- Terza categoria: caciotte e formaggelle fino a 500 gr.  
Vincitore: Azienda Agricola Della Moretta, della provincia di Sondrio
- Quarta categoria: caciotte e formaggelle sopra ai 500 gr.  
Vincitore: Azienda Agricola Bettina, della provincia di Brescia
- Quinta categoria: formaggi a pasta dura del peso superiore a 2 kg  
Vincitore: Azienda Agricola Martini, della provincia di Brescia
- Sesta categoria: formaggi erborinati  
Vincitore: Azienda Agrituristica Il Boscasso, della provincia di Pavia
- Settima categoria: formaggella del luinese  
Vincitore: Azienda Agrituristica Cascina Sciare, della provincia di Varese
- Ottava categoria: caciocotta cilentano  
Vincitore: Azienda Bruno Pietro, Salerno.

Due sono state le principali degustazioni, una sui prodotti campani affinati da Casa Madaio, con abbinamento di vini ed un'altra sui formaggi caprini che hanno partecipato al concorso. Entrambe hanno avuto una grande affluenza di pubblico.

Beppe Casolo, vice presidente ONAF, ha affermato: "Ci dedichiamo molto ai corsi per valorizzare i prodotti caseari di qualità attraverso l'uso dei sensi con la tecnica dell'assaggio. L'organizzazione è presente su tutto il territorio nazionale, attraverso le delegazioni locali. Notiamo una crescente attenzione sul nostro lavoro da parte del pubblico, dei caseifici, dei commercianti, dei ristoratori e dei produttori."

*Organizzazione:*

**Consorzio FIA**

Corso Venezia, 40 20121 Milano

Tel. 0276016041 Fax. 02783410

[fiaforma@tin.it](mailto:fiaforma@tin.it)

*Comunicazione televisiva, ufficio stampa, eventi culturali:*

**Cheleo Multimedia Snc**

Tel. 0309908504 - Fax 0309903016

[info@cheleomultimedia.it](mailto:info@cheleomultimedia.it) - [www.cheleomultimedia.it](http://www.cheleomultimedia.it)