



Alla scoperta dei formaggi di fattoria – Le straordinarie ricotte di fattoria

Nell'Italia dei grandi formaggi, migliaia di piccole fattorie resistono al processo di concentrazione delle produzioni casearie e producono formaggi che sono i veri custodi della “biodiversità casearia”, frutto della tradizione locale, dell’impegno, dello studio, della determinazione e dell’esperienza di casari talentuosi. Per approfondire la conoscenza di queste realtà, la Delegazione di Milano di ONAF propone la tredicesima degustazione guidata del ciclo sui Formaggi di Fattoria che, per la prima volta, sarà interamente dedicata a un prodotto che è spesso presente sulle nostre tavole ma non è ancora abbastanza valorizzato sotto il profilo gustativo.

L’appuntamento è per **lunedì 17 marzo alle 19,30 a Milano presso Degustazione Ristoro e Dispensa alla Casa degli Artisti**, in Corso Garibaldi 89/A (ingresso da Via Tommaso da Cazzaniga) dove ben quattro Maestri Assaggiatori si alterneranno per presentare una selezione di ricotte: degusteremo la ricotta di vacca dell’Azienda Agricola Ghezzi (Merate Lc) e di ZIPO (Zibido San Giacomo - Mi, razza Frisona), le ricotte di Capra dell’azienda Agricola Due Soli (Primaluna - Lc, razza Saanen), quelle dell’Azienda Agricola Il Ceresè (Montevecchia - Lc, razza Camosciata), e infine quelle dell’azienda Agricola Pian del Lares (Maccagno con Pino e Veddasca -Va, Verzasche e Camosciate). Passeremo poi alla ricotta di pecora dell’azienda agricola Bianchessi (Quintano - Cr, razza Lacaune) e alla ricotta di Bufala di Barlotti (Capaccio Paestum - Sa). Le degustazioni non termineranno prima aver assaggiato la ricotta Mustia di Salvatore Bussu (Macomer – Nu, razza sarda) e una interpretazione dello Chef di Degustazione Ristoro e Dispensa alla Casa degli Artisti con cui vogliamo presentare un classico utilizzo in cucina della ricotta di Bufala di Barlotti nella sua versione salata e affumicata. Saranno presenti alcuni produttori per contribuire alla presentazione dei propri prodotti anche sotto un punto di vista tecnico.

Le ricotte saranno valorizzate da un interessante abbinamento con un Idromele e con quattro differenti mieli, selezionati da Alessandra Giovannini, docente di Analisi sensoriale del miele e Vice presidente di Ambasciatori dei Mieli, che abbiamo spesso incontrato alle Masterclass di Infiniti Blu e All’ombra della Madonnina.

Non mancherà un abbinamento con vini scelti per accompagnare le ricotte in degustazione.

Avremo infine il piacere di conoscere Elvira De Luca, autrice del libro “Ricotta da Favola”, introdotto da una prefazione del nostro Presidente Pier Carlo Adami, con cui l’autrice ha voluto diffondere la conoscenza di questo splendido e versatile prodotto e dei suoi molteplici usi in cucina.

Il contributo di partecipazione alla degustazione è di € 30,00: ti chiediamo di inviare una mail a prenotazioni.onaf@gmail.com; dopo aver ricevuto conferma della disponibilità di posti, versa l’importo **entro il 14 marzo** (POS virtuale https://www.onaf.it/index.php?c=index&a=pagamento_generico) indicando il tuo nome e cognome e specificando nella causale di pagamento “Evento Onaf Milano 17 marzo 2025”.

Ti aspettiamo!