

GORGONZOLA QUATTORDICESIMA SAGRA DEL GORGONZOLA

# Si preannuncia un'edizione super

Anche il meteo promette bel tempo. Alla Pro Loco tanti contatti e richieste.

■ Siamo ormai al fine settimana della Sagra del gorgonzola; arrivano telefonate continue in Pro Loco e tutti desiderano sapere del programma, del Gorgopass, delle iniziative collaterali. Il sito della Pro Loco conta più di 200 contatti al giorno.

Proprio rispondendo alle telefonate, mi tornava spesso alla mente il concetto di "tradizione". In genere sagre e fiere sono tenute vive da persone di una certa età, che le raccontano e le attuano.

Quest'anno la Pro Loco, proseguendo un percorso che dura da anni, ha voluto dare ampio spazio a come si produce un formaggio. Ha cambiato il pubblico di riferimento: si rivolge ai più giovani, non solo perché conoscano un mondo ormai scomparso, ma perché sappiano quanto lavoro sta dietro alla fetta che si acquista al supermercato. Il perché di questa scelta

è semplice: il futuro della nazione non sono gli anziani ma i giovani. Coloro che possono conservare a lungo la memoria sono quelli che adesso chiamiamo bambini e che avranno poi il potere di decidere.

Allora nella Sagra si è compiuta la scelta di dare spazio alla manualità per produrre il formaggio nel posto più centrale del paese, e cioè in piazza Italia alle ore 11. Continuando su questa idea si è voluto dare la possibilità alle future donne e ai futuri uomini di creare con la lana qualcosa di bello, sempre in piazza Italia alle ore 17. Genitori, nonni e zii che vi occupate di loro siete avvertiti: non potete non accompagnarli e vedere le loro creazioni.

*Bruno Giussani*

Alla Sagra si potranno assaggiare numerose specialità al gorgonzola. In alto a destra: il 5° Concorso caseario organizzato da Slow Food ha visto la partecipazione di 26 formaggi.



"INFINITI BLU" DI SLOW FOOD

## Belli e buoni: i formaggi a concorso

■ Si è svolto sabato 8 settembre, presso il Centro intergenerazionale di Gorgonzola, il 5° Concorso caseario organizzato da Slow Food Gorgonzola e Martesana e dalla delegazione milanese di Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio) e aperto sia a produttori sia ad affinatori. L'iniziativa si inserisce in "Infiniti blu", ampio evento dedicato al mondo dei formaggi erborinati, organizzato sempre dalla Condotta locale di Slow Food in occasione della Sagra del gorgonzola e giunto alla 6ª edizione. Nella giornata di sabato 8 i 16 maestri assaggiatori Onaf, provenienti da diverse province lombarde, da Torino e Udine, hanno assaggiato, in forma anonima, i 26 campioni di formaggi partecipanti al concorso, esprimendo un giudizio in centesimi. Il giudizio prende in considerazione la forma, la consistenza della pasta, il colore e l'erborinatura

e, infine, la parte gustativa che è predominante nella valutazione: aroma, sapore e struttura. "La degustazione in forma anonima - ci tiene a precisare Beppe Casolo, vicepresidente nazionale Onaf e responsabile della commissione degustatrice - non vuole ricercare il vincitore, ma valutare, con un giudizio collegiale, sia la qualità sia l'eccellenza dei prodotti". Ventisei i campioni di formaggio assaggiati, di cui nove gorgonzola Dop (e questo rappresenta la novità dell'edizione 2012 del concorso), otto erborinati di capra, uno di bufala, uno di latte misto pecora/capra, 2 stracchint (stracchino tondo) e 6 formaggi affinati con vinacce.

Ai formaggi che hanno ottenuto un punteggio da 72 fino a 82 centesimi viene assegnato il premio di qualità, mentre il premio di eccellenza è riservato ai formaggi che hanno

superato il punteggio di 83 centesimi.

Sabato 15 settembre, presso sempre presso il Centro intergenerazionale (via Italia 84), alle ore 19 durante l'Happy Cheese, verranno proclamati i vincitori e consegnate le targhe, e si potranno assaggiare i formaggi partecipanti al concorso, accompagnati da spumanti italiani. Sarà possibile per tutti coloro che fossero interessati, partecipare, su prenotazione, a delle degustazioni guidate, tenute da maestri assaggiatori Onaf. Gli appuntamenti sono alle ore 16 ("Dalle vette al profondo blu", un viaggio di approfondimento nel mondo dei formaggi, dall'alpeggio alla pianura) e alle ore 17,30 ("I primi della classe", una degustazione guidata dei formaggi premiati al concorso con il commento dei giudici).

*Paolo Ambrosioni*



ASSOCIAZIONE BICIBUS

## Alla Sagra in bicicletta

■ Si chiama "La grande padella di Gorgonzola" l'idea dell'associazione BiciBus per venire da Milano a Gorgonzola in bicicletta domenica 16 settembre in occasione della Sagra. Il motto di quest'associazione è "Perché pedalare in compagnia è la miglior cosa che ci sia", quindi anche pe-

dalare per gustare i piatti al gorgonzola è un'ottima cosa. Come funziona: il ritrovo per i milanesi è piazza Argentina, angolo Buenos Aires, alle ore 11. Per tutti coloro che sono sul percorso che da Milano arriva a Gorgonzola è possibile approfittare delle fermate stabilite mandando una

mail a: [info@bicibusmilano.org](mailto:info@bicibusmilano.org). Rientro sempre in compagnia attraversando i paesi interessati. Idea direi geniale: un buon aperitivo per gustare i piatti e un ottimo digestivo dopo il pranzo. Possono partecipare tutti perché è una passeggiata.

*b.g.*

