

FORMAGGI: IN CENTO ALLA SERATA DELL'ONAF ALL'AQUILA, A GENNAIO IL CORSO DA DEGUSTATORE

30 Novembre 2019

di **Redazione**



L'AQUILA - Un centinaio di persone hanno riempito ieri sera il ristorante del complesso L'Arcobaleno, sulla via Mausonia all'Aquila, per la serata dell'Onaf "Tre vini e tre formaggi".

Un appuntamento oramai tradizionale con cui ogni anno l'Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi conduce i commensali in un ideale viaggio alla scoperta delle prelibatezze di una determinata regione italiana.

Stavolta la scelta è caduta sulla Val d'Aosta e sono stati degustati il Caprino del Frate, la Fontina d'Alpeggio e il St Ours Riserva Rascard, abbinati con i vini della Cave des Onze Communes di Aymavilles (Aosta), Anciens Capagès, Torrette Superiore, Vigne Alte e Mayolet.

Inoltre, come accade oramai da diverse edizioni, la serata è stata arricchita dalla degustazione di 2 oli extravergine di oliva. In questo caso si sono assaggiati quelli dell'azienda Elisson, ottenuti dalle cultivar greche Manaki e Megaritiki.

Ad aprire la degustazione, come sempre **Massimo Ciuffetelli**, veterinario della Asl, con una panoramica sulla fauna bovina valdostana.

Assaggiata anche la gran polentata alla valdostana e, per concludere, le tegole valdostane, dolce tipico a cialda.

La serata è stata anche l'occasione per raccogliere le ultime adesioni al corso di primo livello da degustatore di formaggi organizzato dalla delegazione dell'Onaf.

Costituito da dieci lezioni che si terranno nella sala dell'hotel Federico II, in via Strinella, a partire dal 14 gennaio prossimo, il corso rappresenta un percorso essenziale per tutti coloro che vogliano avvicinarsi al mondo caseario e a un consumo consapevole del formaggio.

L'esame finale, superato il quale vengono rilasciati diploma, tessera e distintivo, è costituito da ben tre prove: scritta a quiz, pratica con valutazione di formaggi dop e orale.

Il costo è di 300 euro e comprende la quota obbligatoria d'iscrizione all'associazione (70 euro), la quota d'iscrizione al corso, copia del libro *La degustazione del formaggio*, l'assaggio di circa 30 formaggi italiani, l'abbonamento alla rivista trimestrale *InForma* e l'esame finale.

Per informazioni e iscrizioni al corso si può contattare il delegato dell'Onaf **Tonino Scardone** al numero 349-8556045 o inviare un'email a onaf.aq@gmail.com.

