

Delegazione ONAF di Milano

La Newsletter bimestrale per i soci e gli amici della Delegazione Onaf di Milano.

MAGGIO – GIUGNO 2026 - NUMERO 3



31 MAGGIO: Ci vediamo a Grinzane!

IN QUESTO NUMERO

Benvenuti nuovi Assaggiatori!

Investitura dei nuovi Assaggiatori a Grinzane.

Cosa abbiamo fatto

Le nostre attività degli ultimi due mesi.

I nostri progetti

Le attività in programma in maggio e giugno.

XVII° Concorso All'Ombra della Madonnina.

16 maggio
all'IPSEOA Carlo
Porta.

... e a seguire...

Benvenuti nuovi Assaggiatori!

31 maggio 2026, appuntamento a Grinzane Cavour per l'Assemblea annuale Onaf, il rinnovo delle cariche associative e l'Investitura dei nuovi Assaggiatori della Delegazione di Milano.

Sarà una giornata memorabile per gli oltre 40 nuovi Assaggiatori della Delegazione di Milano che avranno il piacere di ricevere il primo ambito riconoscimento in un luogo simbolo per la nostra Associazione.

Molti di loro hanno già arricchito la Delegazione con il loro entusiasmo e soprattutto con un contributo di idee e di partecipazione che rende sempre più ricca e interessante l'attività della nostra Delegazione, che si sta avvicinando all'ambizioso traguardo di contare 200 soci.

Siamo convinti che per molti nuovi soci questo sarà solo il primo passo di un lungo e appassionante percorso formativo che da ora in poi affronteremo assieme, con curiosità ed entusiasmo, per arricchire sempre più le nostre conoscenze.

Con altrettanto entusiasmo stiamo già programmando per l'autunno il prossimo corso di primo livello per consentire a tanti nuovi amici di unirsi alla comunità degli Assaggiatori e dei Maestri Assaggiatori Onaf.

Cosa abbiamo fatto a marzo e aprile 2026

Degustazioni e non solo fra le attività degli ultimi mesi. Ecco le nostre iniziative.

23 marzo 2026: "Il formaggio che fa scuola" alla Casa degli artisti.

Una bella degustazione per i numerosi partecipanti che hanno avuto la possibilità di assaggiare i formaggi dell'Istituto d'Istruzione Superiore Stanga, con orientamento Caseario di Pandino (Cr), assieme alla direttrice Carla Bertazzoli e al direttore del caseificio Davide De Carli.



Il Maestro Assaggiatore Sandro Piergiovanni ha presentato numerosi formaggi, a partire dalle delicate note aromatiche di un Primosale, per passare a una Provola delattosata, stagionata 30 giorni e preparata con caglio in pasta di capretto e quindi a un Pianello caratterizzato da una pasta semicotta e da una delicata semipressatura.

Si è poi passati a un interessante confronto fra due "Canestrelle", prodotte una con latte di bufala e l'altra con latte di capra, per valutare le diverse note aromatiche derivanti dalla differente tipologia di latte.

E per chiudere la serata due specialità della Scuola casearia: il Nebbia in Val Padana e il Castel Pandino con cui concludere la ricca panoramica gustativa in abbinamento con tre birre artigianali selezionate e presentate sempre da Sandro Piergiovanni, che si è così prestato a rivestire il duplice ruolo di Maestro Assaggiatore di formaggi e di Beer Taster di Unionbirrai.

13 aprile 2026. Azienda Agricola Deviscio - Lecco.

Una degustazione che ha rappresentato un piacevole "Crossover", con la delegazione di Sondrio – Lecco, nello spirito della serie dedicata ai Formaggi di Fattoria, da cui ci siamo ispirati per questa serata.



avevano raccolto riconoscimenti di merito.

Abbiamo avuto il piacere di assaggiare una ricca varietà di formaggi di capra, a partire da una classica coagulazione lattica, per passare a una elegante crosta fiorita allo zafferano e quindi al Nerino, in cui la fioritura del *Penicillium candidum* si abbina al carbone vegetale. A seguire le coagulazioni presamiche, con la



classica Formaggella arricchita da fiori eduli, l'immane Quadrotto a crosta lavata e un latteria di capra, per concludere con un caprino passato dalla ricca nota aromatica.



La serata è stata felicemente arricchita dall'abbinamento con vini del territorio, a partire da un Metodo Classico Brut Millesimato della Tenuta Montecchio, per passare ai vini Terre lariane IGT con un Bianco Luna e un Rosso Terra prodotti da Cascina Migliorate di Galbiate, presentati dalla produttrice Valentina Bellati.

18 aprile 2026. Visita al caseificio Pozzali.

Una giornata particolarmente interessante e gradevole per i 30 soci che hanno partecipato alla visita guidata al Caseificio Pozzali dove Ivan, Secondo e Francesca Pozzali ci hanno accolto con grande calore e simpatia per farci conoscere i segreti produttivi dei loro prodotti di punta: dal Bella Lodi, al Grana Padano, al raro Granone lodigiano.



È stata una giornata all'impronta della cultura casearia, condita dalla piacevole convivialità fra i soci e con i nostri splendidi ospiti che ci hanno offerto una degustazione di prodotti tipici della cultura casearia lombarda, regalato una dimostrazione di maestria nel creare sfoglie perfette di Rospadura, per concludere con una spettacolare apertura a roccia di una forma Bella Lodi.

La visita si è arricchita con una gustosa sosta al ristorante Rosetta e con una visita al gioiello storico e architettonico rappresentato dall'Abbazia medioevale di Cerreto.

Nel pomeriggio la piacevole sorpresa quando i fratelli Pozzali ci hanno voluto "dedicare" una forma di Granone Lodigiano, che arriverà a maturazione non prima di due anni.

Appuntiamo la data sulle nostre agende: abbiamo un appuntamento per Aprile 2028 quando assisteremo all'apertura del "nostro" Granone Lodigiano!



4 maggio 2026. Degustazione tecnica di formaggi di capra.



Nuova Degustazione Tecnica di aggiornamento alla Casa degli Artisti dedicata ai formaggi caprini, in vista del Concorso All'ombra della Madonnina che si terrà a Milano il prossimo 16 maggio.

Ben 7 formaggi, in modo da rappresentare le più importanti tecniche di caseificazione utilizzate per il latte caprino, presentati dai Maestri Assaggiatori Beppe Casolo e Beppe Serafini, con l'ausilio delle nuove schede descrittive e dell'applicativo dedicato alla valutazione dei formaggi nei concorsi Onaf.

In degustazione una coagulazione lattica, una crosta fiorita a coagulazione lattica e una presamica, una crosta lavata, due semicotti, a pasta semidura e dura, e infine un erborinato.

Una modalità apprezzata dai numerosi partecipanti che hanno potuto sperimentare "dal vivo" la metodologia dei concorsi. Un utile esercizio per mantenersi aggiornati nel continuo e confrontarsi sulle proprie sensibilità nell'attribuire le valutazioni.



6 maggio 2026. Primo Corso APR in collaborazione con la Delegazione

Grande successo ha riscosso l'iniziativa condivisa con APR - Associazione Parmigiano Reggiano per offrire ai nostri soci l'opportunità di partecipare al corso per Aspiranti Assaggiatori di Parmigiano Reggiano.

Da mercoledì 6 maggio, per 5 settimane, l'appuntamento è a Identità Golose, nella centralissima via Romagnosi, per avvicinarsi al mondo del Parmigiano Reggiano con le tecniche di analisi sensoriale che sono proprie di Assaggiatori e Maestri Assaggiatori.

Una opportunità unica per approfondire in maniera verticale la conoscenza di un formaggio straordinario che sarà **nuovamente proposta, a partire dal prossimo settembre**, quando lanceremo la seconda edizione del corso espressamente dedicata ai soci Onaf.



I nostri progetti (e non solo i nostri...)

Ecco la nostra programmazione per le iniziative di maggio e giugno.

13 maggio 2026: "Dite Cheese" con il Birrificio Rurale a Desio.



In attesa del nuovo corso dedicato al Parmigiano Reggiano, ecco una interessante serata conviviale dedicata a questo formaggio nella proposta dagli amici delle Vie dei Casari e del Birrificio Rurale di Desio, con l'Associazione Parmigiano Reggiano, in collaborazione con la nostra Delegazione.

Avremo il piacere di assaggiare una selezione di quattro formaggi, un risotto e, come dolce, una crema in cui il Parmigiano sarà protagonista. Non mancheranno naturalmente le birre in un perfetto abbinamento con formaggi e piatti.

Trovate tutte le informazioni per le prenotazioni nella locandina allegata.

14 maggio 2026: Azienda Agricola Sociale Bagaggera alla Taverna ai Poggi (Lecco).

Un'altra serata dedicata ai formaggi di Fattoria, ancora una volta alla Taverna ai Poggi di Lecco, dove i formaggi della Cascina Bagaggera saranno presentati Marta Galimberti e da Claudia Matarozzi.

Oscar Del Barba, Delegato Onaf per Sondrio - Lecco e Marco Benedetti, Delegato Onaf di Milano, condurranno la degustazione di cinque diversi formaggi di capra abbinati a tre birre artigianali.

Per concludere, un risotto, specialità della Taverna ai Poggi, in cui i "passatini" della cascina Bagaggera introducono un elemento gustativo di particolare interesse.

Trovate tutte le informazioni per le prenotazioni nella locandina allegata.



29 giugno 2026: Azienda agricola Lo Puy alla Casa degli Artisti.

Un'azienda agricola che rappresenta un esempio di determinazione per rendere viva una borgata della meravigliosa Valle Maira, altrimenti destinata all'oblio, nella convinzione che la "montagna debba essere vissuta nella sua pienezza, in uno scambio continuo con il territorio".

Formaggi di capra a latte crudo di grande personalità, con prevalenza di coagulazioni lattiche: freschi, a crosta fiorita, affinati con fiori e spezie e anche a lunga stagionatura.

Formaggi che rispecchiano lo spirito di chi li crea e dell'ambiente in cui sono nati: mai banali, mai identici nella produzione ma sempre interessanti perché lavorati senza l'aggiunta di fermenti.

Formaggi che cambiano in base alla stagione, al pascolo, all'atmosfera.

La serata sarà ulteriormente arricchita da un abbinamento che non abbiamo mai sperimentato prima ma che promette di riservare interessanti sorprese: quello con il sidro prodotto nella stessa azienda dal titolare Giorgio Alifredi.

Nel mese di giugno riceverete informazioni più dettagliate per partecipare alla degustazione.



L'evento più atteso: XVII° Concorso All'Ombra della Madonnina.



Sabato 16 maggio torna finalmente **All'Ombra della Madonnina**, il più importante concorso caseario caprino a livello nazionale. Un'organizzazione durata mesi per portare **all'IPSEOA Carlo Porta, in via Uruguay 26 a Milano**, che ci ospiterà anche quest'anno, circa 200 formaggi di capra in purezza e di yogurt che saranno valutati da oltre 70 Maestri Assaggiatori confluiti a Milano da tutta Italia.

Quattro le **Masterclass** pomeridiane, per sperimentare abbinamenti noti e inconsueti con altrettanti prodotti.

ore 13.00 – Profondo Rosso o Bianco Aromatico?

assaggio guidato di una selezione di formaggi di capra iscritti al concorso, in abbinamento a una selezione di vini presentati da Gabriele Merlo, Sommelier e Relatore Ais Milano.

ore 14.00 C'è Sakè e Sakè...



assaggio guidato di una selezione di formaggi di capra iscritti al concorso, in abbinamento a una selezione di Sakè presentati da Lorenzo Ferraboschi, Sake Sommelier e titolare del Japan Center.

ore 15.00 – L'abbraccio del Miele

assaggio guidato di una selezione di formaggi di capra iscritti al concorso, in abbinamento a una selezione di mieli selezionati da AML- Ambasciatori dei mieli, presentati da Mario Truant.

ore 16.00 – Luppoli in libertà

assaggio guidato di una selezione di formaggi di capra iscritti al concorso, in abbinamento a una selezione di birre artigianali, con la partecipazione di Fabio Marrale, Beer taster e docente Unionbirrai.

Per gli Assistenti Onaf, gli studenti, il personale docente e non docente del IPSEOA Carlo Porta, partecipazione gratuita a una masterclass fino al 50% dei posti disponibili.

Per i soci Onaf, Unionbirrai, Ambasciatori dei mieli, Ais, Japan Center: contributo di partecipazione € 15.00.

Per gli altri partecipanti: contributo di partecipazione € 20.00.

Prenotazioni nei giorni precedenti a: prenotazioni.onaf@gmail.com oppure il giorno stesso rivolgendosi agli organizzatori.

Versamento del contributo di partecipazione in sala prima dell'inizio dell'evento.

Ma non è finita!

Nell'originale e accogliente contesto di **Mare Culturale Urbano**, per **"Formaggi da A-Mare"**, torna il mitico **"Happy Goats Hour"**, l'aperitivo a base dei formaggi di capra oggetto del Concorso!

Una bella collaborazione fra la Delegazione di Milano di Onaf e Mare Culturale Urbano che mette a disposizione la splendida cascina Torrette. Sarà la perfetta cornice per quattro isole di formaggi, ognuna con decine di diversi prodotti caseari che allietteranno i vostri occhi e i vostri palati, accompagnati da tre birre da 20cl. da scegliere nel ricco menù alla spina che Mare Culturale Urbano propone: il tutto a soli **25€** che potrete pagare direttamente all'ingresso di Mare Culturale Urbano.

I numerosissimi assaggi che potrete gustare saranno curati e guidati dagli Assaggiatori e dai Maestri Assaggiatori Onaf presenti ai tavoli!

Vi aspettiamo il 18 maggio a partire dalle 19 presso Mare Culturale Urbano (cascina Torrette, via Quinto Cenni, 11 - zona San Siro/via Novara) e fino ad esaurimento formaggi.

E la premiazione?

Lasciateci ancora qualche giorno per scegliere data e sede. Ma non abbiate timore: lo saprete presto!

Se volete offrire la vostra disponibilità per la buona riuscita della Madonnina siete ancora in tempo per scrivere a staff.onaf.milano@gmail.com.

26 maggio 2026: Degustazione fuori porta a Voghera.

Nuovo appuntamento serale (orario ancora da definire), organizzato dalla Delegazione di Milano all'Istituto Tecnico Agrario Statale Gallini di Voghera, in cui il Maestro assaggiatore Beppe Casolo condurrà una degustazione

pubblica di 5 formaggi di capra in abbinamento con le birre del Birrificio artigianale Montegioco presentate dal produttore Riccardo Franzosi.

A breve riceverete informazioni più dettagliate per partecipare alla degustazione.



... e a seguire...

18 luglio 2026 (data da confermare) Visita a Pizzino

Lo scorso anno avevamo promesso una visita estiva dopo la degustazione dei formaggi di pecora prodotti dall'azienda agricola Bianchessi. Ora che i lavori di sistemazione del loro caseificio di montagna sono conclusi è arrivato il momento di rispettare l'impegno.



Una piacevole giornata in val Taleggio in compagnia di una Guida Ambientale Escursionistica per visitare i pascoli in cui in estate si spostano le pecore Lacaune e per assaggiare i formaggi di nuova produzione.

Ma non è tutto: abbiamo pensato di arricchire la giornata con una visita alla vicina cooperativa Sant'Antonio di Vedeseta dove si produce lo Strachitunt, il Taleggio a latte crudo e molti altri formaggi di montagna.

Nel mese di giugno riceverete informazioni più dettagliate per partecipare alla visita; intanto potete guardare questa intervista realizzata dagli amici di Videodegustando: <https://www.youtube.com/watch?v=G6OKoYJGcUM>

Non dimenticate di iscrivervi o rinnovare la vostra quota associativa per il 2026! Tutte le informazioni sul sito nella sezione Onaf / Come associarsi a questo indirizzo:

https://www.onaf.it/index.php?c=onaf_e&a=elenco&pageID=324 .

Scriveteci a milano@onaf.it per inviare le vostre proposte e collaborare con le attività della Delegazione Onaf di Milano.

Buon formaggio a tutti!