

Delegazione ONAF di Milano

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

MARZO 2026 - NUMERO 2



I nuovi Assaggiatori della Delegazione di Milano.

IN QUESTO
NUMERO

Benvenuti nuovi Assaggiatori!

Investitura dei 39
nuovi Assaggiatori.

Cosa abbiamo fatto

Le nostre attività
degli ultimi due
mesi.

I nostri progetti

Le attività in
programma in
marzo e aprile.

... e a seguire...

Benvenuti nuovi Assaggiatori!

3 febbraio 2026, una data da ricordare per i 39 nuovi Assaggiatori della Delegazione di Milano che, con la Cerimonia di Investitura, al termine del Corso di Gorgonzola, entrano a pieno titolo nella famiglia Onaf.

Conclusa la festa di benvenuto al Centro Intergenerazionale, che grazie alla disponibilità dell'Amministrazione comunale ha ospitato anche quest'anno un corso Onaf, è intervenuta la Sindaca Ilaria Scaccabarozzi e l'Assessore e neo Assaggiatore Gianluca Villa e ha preso il via la cerimonia di investitura "ufficiata" dal Consigliere Nazionale Beppe Casolo e dal Direttore del Corso Marco Benedetti.

Diamo quindi il benvenuto a Marco Antelmi, Emiliano Artoni, Federico Barberis, Cristina Bonomi, Dario Castagnetti, Luciano Ceruti, Chiara Colosimo, Hilary D'Amico, Guido D'Andrea, William Dellorusso, Vira Franko, Diego Gabriele, Rosella Gamba, Sharon Gatti, Carmen Giani, Nicola Ginese, Daniele Groppelli, Chiara Grossi, Mor Gueye, Riccardo Iarocci, Alex Li Calzi, Vincenzo Longobardo, Roberto Marchesini, Alessandro Marcolini, Edoardo Meloni, Stefania Monti, Sandro Niboli, Noemi Pantalone, Federica Paridi, Francesco Perego, Fabio Pirrone, Ettore Poggi, Francesca Scoa, Alessandra Tommasi, Antonio Tondo, Maira Vasques, Gianluca Villa, Stefano Villa, Stefano Vitali.

Il loro contributo di idee e di partecipazione renderà ancora più ricca l'attività della nostra Delegazione.

Cosa abbiamo fatto a gennaio e febbraio 2026

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



12 gennaio 2026. Degustazione tecnica alla Casa degli Artisti.

Interessante e partecipata degustazione tecnica offerta ai nostri soci, guidati del Maestro Assaggiatore Beppe Casolo.

I descrittori con cui illustrare le caratteristiche dei formaggi si evolvono, e quale mezzo migliore se non un assaggio di tre formaggi per aggiornare le competenze dei nostri soci?

Ecco quindi un Formaggio d'alpe grigionese di luglio 2025, un Silter della primavera 2025 e un formaggio sardo ovicaprino prodotto a maggio 2025, scelti per analizzare assieme le innovazioni terminologiche introdotte a settembre 2025 e applicarle a casi pratici.

21 gennaio 2026. Presentazione casearia con i Rotarian Gourmet.

Per una volta ci siamo concessi una degustazione puramente conviviale! Marco Benedetti e Giorgio Telmon hanno incontrato una folta rappresentanza dei Rotarian Gourmet. In una atmosfera rilassata, complice la piacevole ambientazione del Circolo Romeo Cerizza di via Meucci, i due Maestri Assaggiatori hanno ripercorso alcune fra le principali produzioni casearie italiane, da nord a sud dell'Italia, in modo da esplorare le caratteristiche gustative di formaggi prodotti con latte di vacca, pecora, bufala e capra, con la finalità di avvicinare il pubblico a una degustazione consapevole. La scelta è caduta sull'immancabile Mozzarella di Bufala Dop, una Fontina Dop, un Pecorino Toscano Dop e un Pecorino Romano Dop, per concludere con un formaggio di capra tipico della produzione del centro della Sardegna.



Un'ottima occasione per allargare lo sguardo oltre le classiche degustazioni guidate rivolte ai soci e per raccogliere concrete manifestazioni di interesse verso le nostre attività.

23 febbraio 2026. Degustazione alla Casa degli Artisti.

5 marzo 2026. The Craft Philosophy.

Quando una sola serata non basta!

Per soddisfare tutte le richieste abbiamo replicato la consueta degustazione alla Casa degli Artisti con una seconda serata a The Craft Philosophy, locale aderente al progetto "Qui batte un cuore Onaf", in una nuova degustazione più raccolta ma sempre ricca e interessante.

Straordinario interesse mostrato quindi dai nostri soci per il Formaggio d'Alpe Ticinese, nelle sue varie declinazioni, presentato dal Maestro Assaggiatore Eugenio Micheli, e per l'abbinamento con le tre birre artigianali scelte e presentate dal Maestro Assaggiatore e Beer Taster di Unionbirrai Sandro Piergiovanni.



Dopo una "divagazione" sul tema, con il formaggio di capra dell'Alpe Crüina da Osco 2025, abbiamo sperimentato la produzione dell'Alpe Sfile 2025, con una percentuale del 10% di latte di capra, per passare quindi all'Alpe Fortünei 2025 prodotto a oltre 2.200 metri di quota. È toccato quindi al formaggio dell'Alpe Piora 2025, l'alpeggio più famoso del Ticino e che merita sicuramente una visita, per passare poi alle stagionature maggiori con un Alpe Pertusio e un Alpe Piora 2024, un grigionese Alpe Pian Doss 2022 e un introvabile Alpe Piora 2020, che Eugenio ha voluto offrirci dalla sua personale riserva per arricchire ulteriormente la degustazione.

Abbinamento non facile sulla carta ma decisamente ben riuscito sul campo con le tre birre proposte da Sandro che, con la Bock Vetra, la Doppelbock Menaresta e la Tripel Menaresta è riuscito ad accompagnare formaggi che, pur avendo una matrice comune, esprimono una varietà di odori, gusti e aromi molto ampia, con intensità differenziate in ragione delle diverse erbe spontanee degli alpeggi, che quindi determinano differenti caratteristiche del latte, della "mano del casaro" e della stagionatura.



25 febbraio 2026. Al via il corso di primo livello al Centro don Orione.

Appena concluso il corso di Gorgonzola, ecco al via il nuovo corso per Assaggiatori organizzato dalla Delegazione di Milano.

Ben 43 nuovi soci che, al termine del corso, concentrato in due lezioni settimanali, presto sosterranno l'esame e potranno dare un importante apporto di idee e competenze alla nostra Associazione. Ai numerosi aspiranti che sono dovuti rimanere in lista d'attesa diamo appuntamento a dopo l'estate quando organizzeremo una nuova edizione del corso di primo livello per accogliere tutte le richieste che ci sono giunte.

I nostri progetti

Ecco la nostra programmazione per le Degustazioni di marzo e aprile.

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



Una interessante novità ci attende per il 23 marzo. Per una volta torniamo a scuola, o meglio l'Istituto d'Istruzione Superiore Stanga, con orientamento Caseario di Pandino (Cr), verrà da noi.

Vincitori di prestigiosi premi al Concours International de Lyon, li avevamo già incontrati più volte nei nostri Concorsi nazionali dove hanno raccolto altri premi e manifestazioni di interesse per il proprio lavoro. Ci è quindi sembrato interessante presentarli ai nostri soci assieme a una selezione delle loro produzioni. Sarà con noi, alla Casa degli Artisti, Davide de Carli che ci presenterà la filosofia e le attività dell'Istituto che dirige mentre il nostro Maestro Assaggiatore Sandro Piergiovanni presenterà i formaggi e le birre artigianali scelte in abbinamento.

Sarà un'ottima occasione per scoprire formaggi che non conoscevamo direttamente, dal Nebbia in Val Padana al Castel Pandino, in una selezione che spazierà dai formaggi più freschi alle stagionature ed elaborazioni più intriganti!

A breve riceverete i dettagli della serata e le istruzioni per la prenotazione.

13 aprile 2026: Azienda Agricola Deviscio alla Casa degli artisti.

Serata "Crossover" dei formaggi di Fattoria.

La nostra serie di degustazioni dedicate alle aziende agricole si è propagata alla Delegazione di Sondrio – Lecco, che alla Taverna ai Poggi di Lecco, ha già curato alcune serate con il medesimo intento di valorizzare le piccole produzioni di pregio. Questa volta siamo noi a trarre ispirazione da una serata lecchese proponendo una degustazione con gli amici dell'Azienda Agricola Deviscio che avevamo già incontrato all'Ombra della Madonnina, all'Ombra di Colorina e a Infiniti blu con i loro interessanti formaggi caprini.



Una serata che non mancherà di suscitare l'interesse dei partecipanti e che anticipa di poche settimane il nostro Concorso all'Ombra della Madonnina, interamente dedicato ai formaggi caprini in purezza, che si terrà a Milano il 16 maggio e di cui diamo notizia nel seguito della Newsletter.

I primi giorni di aprile riceverete i dettagli della serata e le istruzioni per la prenotazione.

... e a seguire...



ORGANIZZAZIONE
NATIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

venerdì 20 marzo ore 20.00
terzo appuntamento di

Formaggi in fattoria

piccole realtà che custodiscono con impegno la biodiversità casearia



TAVERNA AI POGGI

Degustazione di 6 formaggi di pecora

presentati da **Simona Tarenghi** e **Davide Bianchessi** dell'**Azienda Agricola Bianchessi di Quintano (CR)**, un allevamento di pecore da latte Lacaune a ciclo chiuso, dalla lavorazione dei campi, alla trasformazione del latte. Da giugno a settembre, l'azienda si trasferisce nei pascoli di Pizzino, in Val Taleggio (BG). I loro prodotti sono stati riconosciuti alla manifestazione 'Formaggi e sorrisi' 2024 'per qualità ed eccellenza'. La degustazione sarà condotta dai **Maestri Assaggiatori Onaf**: Oscar del Barba, delegazione di Sondrio-Lecco e Marco Benedetti, delegazione di Milano



Una specialità dei Poggi

Pisarei fatti a mano agli spinaci con guanciale croccante e crema di ricotta dell'Azienda Bianchessi (1-7)



Abbinamento a 3 vini

Da noi per la prima volta, la Cantina '**Nettare dei Santi**' di **San Colombano (MI)** della Famiglia Riccardi, che dagli anni '40 dà continuità alla produzione con passione e rispetto per la tradizione vitivinicola del territorio, con vini di qualità, tutti d'origine controllata.



Costo della serata € 30,00

Necessaria la prenotazione 0341.494591 info@latavernaaioggi.it
via ai Poggi, 14 Lecco

20 marzo 2026 Lecco: Taverna ai Poggi

La Delegazione di Sondrio Lecco ripropone un incontro con i protagonisti di una nostra degustazione di formaggi di fattoria.

Un'ottima occasione per chi non aveva potuto partecipare lo scorso aprile alla Casa degli Artisti con i pecorini dell'Azienda Agricola Bianchessi e per chi desidera provare ancora i loro interessanti formaggi in abbinamento con una specialità della Taverna ai Poggi.

La degustazione sarà condotta dal Delegato di Sondrio Lecco Oscar

del Barba e da quello di Milano Marco Benedetti.

Informazioni per prenotare sulla locandina allegata.

- **18 aprile 2026**

Prima visita dell'anno in caseificio per la Delegazione di Milano.

Saremo ospiti, di buon mattino, del Caseificio Pozzali che produce fra gli altri il Granone lodigiano e il Bella Lodi.

A conclusione della visita avremo il piacere di partecipare a una degustazione con i prodotti aziendali.

La visita è riservata a un massimo di 25 soci (ed eventualmente un accompagnatore al massimo) con prenotazione, **a partire dal 1° aprile**, dopo la pubblicazione della locandina con le informazioni di dettaglio e sino esaurimento dei posti, all'indirizzo prenotazioni.onaf@gmail.com.

Se non sarete fra i fortunati partecipanti non preoccupatevi! Stiamo programmando altre interessanti visite in caseificio per i prossimi mesi.

- **6 maggio – 3 giugno 2026:** Vi siete tenuti liberi Il mercoledì sera?



Parte il nuovo corso per Assaggiatori di Parmigiano organizzato da APR -Associazione Parmigiano Reggiano e riservato ai nostri soci. Una didattica calibrata sulle nostre competenze di Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, una durata di ben due ore e mezza per ogni lezione, anziché due ore, un costo scontato a 200

€ per il corso di 5 lezioni e successiva visita in caseificio. Il corso si terrà nella centralissima via Romagnosi 3 a Milano a Identità Golose.

Per consentire una gestione ottimale della didattica APR limita il numero di partecipanti a un massimo di 22 soci Onaf ma per chi non riuscirà a prenotarsi stiamo già pensando a una seconda edizione e, per tutti i fortunati partecipanti, all'organizzazione del corso di secondo livello.

In aprile riceverete i dettagli del corso e le istruzioni per la prenotazione direttamente sul sito APR con le relative indicazioni.

- **16 maggio 2026: All'Ombra della Madonnina.**



È confermato! Il 16 maggio all'IPSEOA Carlo Porta, l'Istituto Scolastico Alberghiero di via Uruguay 26 a Milano, avrà luogo il XVII° Concorso caseario dedicato ai formaggi di capra. Tanti formaggi e tanti giudici impegnati nel più importante concorso dedicato ai formaggi caprini in purezza.

E nel pomeriggio ci attendono le Masterclass con cui analizzare nel dettaglio i formaggi più interessanti.

A breve invieremo le richieste di collaborazione per partecipare tutti insieme al miglior risultato dell'iniziativa. Vi aspettiamo numerosi!

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&pagelD=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!