



Milano, 3 Maggio -- Si svolgerà il 7-8 Maggio l'importante appuntamento ONAF con "All'Ombra della Madonnina", che nella sua 11^a edizione vedrà non poche novità.

Prima tra tutte la location. ONAF Milano ha infatti scelto Casa Chiaravalle (via Sant'Arialdo 69), accogliendo l'invito degli enti impegnati nel rilancio e nella bonifica culturale del più grande complesso edilizio e di terreni confiscato alle criminalità mafiose in Lombardia.

La giornata di sabato 7 maggio sarà dedicata al Concorso caseario "All'Ombra della Madonnina", il più importante concorso in Italia riservato a formaggi e yogurt da latte di capra. Maestri assaggiatori ONAF saranno chiamati ad analizzare e votare i formaggi in gara. La premiazione dei vincitori avverrà nel mese di Giugno.

Per domenica 8 maggio, in collaborazione con le realtà che si stanno occupando del progetto Casa Chiaravalle ("Sistema Imprese Sociali - SIS", "Arci Milano", "Chico Mendes scs" e "La Strada scs"), ONAF Milano ha organizzato molteplici attività con lo scopo di avvicinare adulti e bambini alla produzione casearia di qualità, coerentemente con gli obiettivi del concorso.

Dalle 10:00 il mercato dei produttori agricoli presso il quale saranno acquistabili prodotti di alto profilo qualitativo, dai formaggi da latte di capra e di vacca a verdure, riso e carne e salumi, animerà l'intera giornata.

Alla proiezione presso lo Spazio Cinema di filmati a tema si affiancheranno momenti di approfondimento dedicati al mondo caseario.

Due degustazioni guidate da maestri assaggiatori ONAF - una alle ore 11:00 e una alle ore 13:30 - forniranno gli strumenti per un approccio consapevole e critico mettendo allo stesso tempo i partecipanti nelle condizioni giuste per apprezzare pienamente le qualità organolettiche dei formaggi.

L'atteso Goat Moment avrà inizio alle ore 12:30. Tutti i formaggi del Concorso "All'Ombra della Madonnina" saranno disponibili per l'assaggio.

La mostra fotografica "La capra, una grande risorsa" sarà visitabile a partire dalle ore 11:00 e sarà affiancata da un laboratorio per bambini dal nome "Conosciamo la capra!" Ancora per i ragazzi e i bambini, alle ore 15:00 la scoperta del mondo del casaro non potrà non passare attraverso le pratiche di caseificazione, durante le quali verranno svelati i passaggi della magica creazione del formaggio. Al termine del laboratorio, ciascuno potrà portare a casa la propria forma!

Dalle ore 14:00, l'appuntamento con l'Apicoltore sarà l'occasione per avvinarsi a un altro dei mestieri più antichi e particolari che da sempre portano sulle nostre tavole vere e proprie gioie per il palato.

Travolgente e ironica, e con un occhio di riguardo alla ruralità e al mondo enogastronomico, l'attrice Arianna Safonov ci regalerà alle ore 16:00 un momento davvero imperdibile e divertente con una delle sue esilaranti performance.

Il PROGRAMMA de "All'Ombra della Madonnina"

SABATO 7 Maggio

11:00 Concorso "All'Ombra della Madonnina"
a seguire una deliziosa e gustosa merenda per i giudici

DOMENICA 8 Maggio

10:00-18:00 Mercato dei produttori agricoli
11:00 Degustazione guidata di formaggi
dalle 11:00 Mostra fotografica "La capra, una grande risorsa" e laboratorio per bambini "Conosciamo la capra!"
12:30 Goat Moment con tutti i formaggi del Concorso "All'Ombra della Madonnina"
13:30 Degustazione guidata di formaggi
14:00 Appuntamento con l'Apicoltore
15:00 Pratiche di caseificazione per ragazzi e bambini
16:00 Performance di Arianna Safonov
e inoltre Spazio Cinema, con i filmati sul mondo caseario, dalla mattina a chiusura
18:00 Chiusura

Per la partecipazione agli eventi

- Degustazioni guidate di formaggi 12 euro
- Goat Moment 7 euro
- Le altre attività sono a titolo gratuito

DOVE: "All'Ombra della Madonnina" presso Casa Chiaravalle, via Sant'Arialdo 69 - Milano

Per informazioni, scrivere a milano@onaf.it oppure ombradellamadonnina@onaf.it

o telefonare a Beppe Casolo, responsabile dell'evento al numero 333 6614920

Si ringraziano l'ARAL (Associazione Regionale Allevatori della Lombardia), Capre.it, il Comitato per il Parco Ticinello onlus per la preziosa collaborazione.

<http://www.ombradellamadonnina.it/>

<http://www.onaf.it/Milano>

<https://www.facebook.com/ONAFMilano>

<https://www.facebook.com/casachiaravalle/>

L'ONAF, Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio, è nata a Cuneo nel 1989 proponendo, prima in Italia, l'utilizzo della tecnica dell'assaggio quale strumento di promozione dei formaggi di qualità tra un pubblico sempre più ampio e preparato.

L'attività dell'ONAF è imperniata innanzitutto sulla realizzazione di corsi per assaggiatori e maestri assaggiatori che dal 1991 si tengono con lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero-casearie alla luce delle metodologie di assaggio più avanzate e della considerazione del prodotto caseario come espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio.