



All'Ombra della Madonnina

L'edizione 2018 di "All'Ombra della Madonnina", la manifestazione organizzata da ONAF, conferma l'importanza di questo evento nella valorizzazione dei prodotti caseari caprini.

I 142 attestati di merito, Eccellenza, Qualità e qualità superiore, assegnati dai 55 Maestri Assaggiatori, rispecchiano il continuo miglioramento delle produzioni di questo segmento caseario.

L'organizzazione e la realizzazione dei numerosi eventi in calendario diretti a far scoprire e degustare questi prodotti, ha coinvolto numerosi enti, associazioni e produttori rappresentanti della migliore tradizione agro-alimentare lombarda.



Si è di recente conclusa la 13ma edizione di "All'Ombra della Madonnina" la manifestazione organizzata da ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi) dedicata a formaggi, yogurt e latticini realizzati con latte di capra, che si prefigge il duplice obiettivo: stimolare il miglioramento qualitativo di questo tipo prodotti e di farne conoscere e degustare le caratteristiche ai consumatori.

Ben 267 sono stati i prodotti iscritti all'omonimo concorso caseario (con un + 15 % rispetto al 2017), provenienti da 59 produttori Italiani e Svizzeri; se ricotte, lattiche fresche e croste fiorite, come ormai consuetudine, sono state le categorie più rappresentate si è registrata una maggiore presenza di formaggi stagionati e affinati.

I 55 giudici, Maestri Assaggiatori Onaf, giunti a Cascina Cuccagna (Milano) da tutta Italia, sono stati invitati a valutare i prodotti, a conferire gli attestati di Eccellenza, Qualità e Qualità Superiore, utilizzando per la compilazione delle schede di valutazione, un sistema on-line che ha permesso un più fluido svolgimento delle attività previste; per ogni singolo campione, inoltre, è stato redatto un sintetico giudizio qualitativo contenente indicazioni e suggerimenti per il miglioramento del prodotto, che verrà condiviso con i produttori nel corso della serata di premiazione.

Il concorso premia con l'ambitissima "Targa di eccellenza" i prodotti che totalizzano un punteggio superiore all'85% (90% per le Ricotte) del massimo ottenibile (100 o 200 punti a seconda della categoria); con il "Riconoscimento di Qualità Superiore" quei prodotti che con un punteggio compreso tra l'80% e l'84.9% del massimo ottenibile (tra 85% e l'89,9%



All'Ombra della Madonnina

per le Ricotte) e con il "Riconoscimento di Qualità" i prodotti con un punteggio compreso tra il 75% e il 79.9% del massimo ottenibile (tra l'80% e l'84,9% per le Ricotte).

In particolare, per "Formaggi e Ricotte" sono state assegnate: 14 Targhe di Eccellenza, 43 Qualità Superiore, 58 Qualità; la categoria yogurt ha visto l'assegnazione di 7 Targhe di Eccellenza, 11 Qualità superiore e 9 Qualità. I risultati completi sono consultabili su www.ombradellamadonnina.it

Nei due giorni di manifestazione, numerosi partner si sono affiancati ad Onaf nella realizzazione dei momenti di incontro, degli eventi e delle degustazioni in calendario, segno della sempre crescente importanza che "All'Ombra della Madonnina" riveste per gli operatori di questo settore; inoltre, l'edizione 2018, realizzata in collaborazione con la Regione Lombardia, ed è stata anche inserita nel calendario della Milano Food City, dopo aver ottenuto il Patrocinio del Comune di Milano.

La collaborazione con la Regione e con il Comune di Milano se da un lato ha contribuito ad accrescere la visibilità della manifestazione, dall'altro ha consentito di fornire ad un pubblico interessato informazioni di dettaglio sul ruolo della manifestazione all'interno del programma di valorizzazione del territorio e sul territorio stesso.

Notevole il successo di pubblico delle attività in calendario: sabato 12 maggio, oltre 200 persone hanno partecipato all'Happy Goat's Hour, l'aperitivo a base di formaggi di capra, in cui i partecipanti possono scegliere quanti e quali formaggi degustare fra quelli che hanno partecipato al concorso. Anche le degustazioni di formaggi caprini in abbinamento a birre, mieli e vini - tenutesi domenica 13 - hanno visto la partecipazione di un pubblico ampio ed interessato. A conclusione di un percorso ludico e didattico dedicato ai bambini, organizzato in collaborazione con Sisagro, sull'approccio sensoriale dei prodotti caseari e alla conoscenza della capra, sicuramente il momento di maggiore successo è stato il "Laboratorio di Caseificazione", durante il quale - sotto l'attenta direzione dei volontari dell'associazione "Il Ticinello" - 20 bambini hanno creato il loro formaggio,

"All'Ombra della Madonnina" 2018 si concluderà ufficialmente nella serata del venerdì 22 giugno, nei locali di Cascina Cuccagna, che già hanno ospitato la manifestazione, con la consegna da parte di Onaf delle targhe e dei diplomi di merito ai produttori premiati. A questo evento parteciperanno partner, produttori e giudici e sarà possibile assaggiare alcuni dei prodotti che hanno ottenuto i più importanti riconoscimenti.