



## **Consuntivo ATTIVITA' 2010 e piano ATTIVITA' 2011 DELEGAZIONE DI BERGAMO**

Nello statuto si legge che l'**Associazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (ONAF)** “intende promuovere i molteplici aspetti delle conoscenze inerenti il formaggio e i latticini e realizzare le sue finalità proponendosi di diffondere l'apprendimento dell'arte di assaggio, sia dal punto di vista tecnico, sia da quello pratico, di tutelare e valorizzare le produzioni casearie dalle fasi di produzione e di conservazione del latte, alle successive trasformazioni artigianali ed industriali, sino alla commercializzazione del prodotto, difendere, tutelare e valorizzare le produzioni casearie del territorio nazionale e la relativa economia”.

**La DELEGAZIONE di Bergamo**, guidata dal Delegato Provinciale Giulio Signorelli conosciuto dai bergamaschi come “Ol Formager”, sta declinando operativamente questa *mission* attraverso la realizzazione di incontri, visite didattiche e corsi nonché la partecipazione a panel e fiere.

### **Consuntivo delle attività dell'anno 2010**

La Delegazione di Bergamo **nel 2010** per avvicinare il “grande pubblico” al formaggio ha realizzato un **ciclo di 8 incontri conviviali** che ha avuto come filo conduttore “*L'itinerario nelle piacevolezze del formaggio*” mentre per supportare gli addetti ai lavori ha realizzato **visite tecnico / didattiche** quale quella di luglio al Cagliificio Clerici Sacco di Cadorago (CO) e l'**incontro “Alle radici del formaggio”**. Infatti, a fine luglio si è visitato l'Alpeggio Fregaborgia di Carona, pernottando al Rifugio Fratelli Calvi, e guidati dalle sorelle Monaci, Marzia *veterinario* e Francesca *dottoressa in scienze della produzione e della trasformazione del latte*, della Gardata di Branzi si sono analizzate le caratteristiche del bestiame e si è visto come gestiscono l'alpeggio di famiglia, la mungitura, la trasformazione del latte in cagliata, la salatura delle forme e la stagionatura del formaggio, mentre con il dr. Federico Mangili dell'Orto Botanico di Bergamo si è analizzata la composizione botanica del pascolo e la dr.ssa Grazia Mercalli *tecnologo alimentare e Maestro Assaggiatore Onaf* ha condotto la degustazione di alcune forme di Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana.

Di assoluto rilievo è stato poi il **Corso di 1° livello per Assaggiatori di Formaggi** sviluppato in dieci lezioni teorico – pratiche che ha visto la partecipazione di 43 soci, abilitati attraverso uno specifico esame finale.

Ultimo, ma sicuramente non ultimo per importanza per la diffusione della cultura del formaggio, il contributo offerto sia con la **conduzione delle degustazioni organizzate** dalla **Provincia di Bergamo alla Fiera di S.Alessandro** e dall'**Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino ai “Sapori di Vino di Lombardia”** a Grumello del Monte nonché con la partecipazione dei soci Maestri Assaggiatori e Assaggiatori al **panel di valutazione del concorso del “Formai de Mut Alta Val Brembana” alla Fiera di San Matteo a Branzi**.

Per ulteriori approfondimenti ed aggiornamenti visitate il sito

**[www.onafbergamo.it](http://www.onafbergamo.it)**

**o contattate la Segreteria della delegazione all'indirizzo**

**info@onafbergamo.it**