



Piano ATTIVITA' 2011 della 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.

Piano delle attività approvato dall'Assemblea dei Soci della Delegazione del 12 gennaio 2011 e ratificato nella riunione del Consiglio del 2 febbraio 2011

Dopo il 2010 in cui il **ciclo di incontri per avvicinare** al formaggio ed all'ONAF ha avuto come filo conduttore “*L'itinerario nelle piacevolezze del formaggio*”, nel **2011** continueremo l'esperienza, così favorevolmente accolta e felicemente conclusa, con “*L'itinerario nelle piacevolezze del formaggio continua*” attraverso **sei incontri conviviali serali** che si terranno il **secondo mercoledì** del mese; eccezionalmente, vista la numerosità delle richieste, ci saranno ben tre “ritorni”. Ecco il calendario completo degli incontri conviviali:

- febbraio: formaggi internazionali;
- aprile: formaggi e birra, *che ritorna a grande richiesta*;
- maggio: formaggi e cocktail, *che ritorna a grande richiesta*;
- ottobre: formaggi in cucina, *che ritorna a grande richiesta*;
- novembre: formaggi a pasta filata;
- dicembre: cena di fine anno ed incontro “I Personaggi dei Formaggi: produttori e affinatori”.

Questi **incontri serali saranno intervallati** con **altri incontri ed approfondimenti**, sempre al **secondo mercoledì** del mese, progettati **per garantire la continuità nell'aggiornamento e nella formazione dei soci Assaggiatori e Maestri Assaggiatori** nonché contribuire alla preparazione di quanti vorranno frequentare adeguatamente preparati il **corso di secondo livello**.

- gennaio: cagli e formaggi;
- marzo: formaggi DOP;
- giugno: come cambia il formaggio con la stagionatura: degustazione verticale.

Questi incontri, che non prevedono la cena ma la sola degustazione guidata dei formaggi, saranno il risultato della partecipazione e del coinvolgimento dei Maestri Assaggiatori e degli Assaggiatori con cui si condividerà l'esperienza sia didattica che organolettica per crescere tutti insieme allenandosi con piacere.

Per quanto concerne **gli incontri tecnici**, con l'obiettivo di soddisfare **primariamente** i bisogni degli **addetti del settore** (dagli addetti del settore agricolo e caseario propriamente detto a quelli della ristorazione e vendita dei prodotti) e diffondere maggiormente la cultura della qualità, nel mentre ringraziamo la Provincia di Bergamo per l'attenzione prestata nel 2010, per il 2011 è stata elaborata la seguente proposta di attività, che speriamo possa coinvolgere ancora i diversi enti presenti sul territorio:

1. **Tecnica di assaggio dei formaggi ed individuazione della personale soglia sensoriale di percezione** (in particolare per gusto ed olfatto).

E' importante che il produttore ed il consumatore sappiano valutare la qualità organolettica dei prodotti per poterli confrontare ed avere / fornire i giusti stimoli al miglioramento.
Sono previsti assaggi didattici.

2. **Difetti microbiologici e tecnologici dei formaggi e loro rimedi.**

Verranno trattati: i principali fattori che influenzano la crescita dei microrganismi; i microrganismi utili, dannosi e patogeni; i principali starter utilizzati nella caseificazione; l'interpretazione dei risultati delle analisi microbiologiche e chimiche effettuate su latte e formaggi con riferimento ai limiti legislativi; il calcolo della tabella nutrizionale; le frodi più comuni; i disinfettanti; il latte crudo, fresco pastorizzato, UHT, HD; le differenze tra latte di diverse specie.

Saranno a disposizione formaggi con difetti o loro fotografie.
Pianificato per il 25 marzo 2011.

3. **I formaggi in gastronomia:** classificazione dei formaggi, le denominazioni, il formaggio in tavola (scelta, taglio, come si presenta e si conserva), il formaggio in cucina (indicazioni generali per l'abbinamento).

Sono previsti assaggi didattici.

4. **Il marketing dei prodotti caseari:** quali attività aziendali sono più adatte a trasferire i formaggi prodotti al consumatore.

5. **Giornata promozionale dei formaggi Dop e dei prodotti caseari di nicchia bergamaschi.**

Dovrebbe coincidere con l'ONAF Day (19 giugno 2011), che si sta ipotizzando di realizzare in un luogo ove è possibile avere sia l'illustrazione della composizione botanica del pascolo che i laboratori per spiegare e toccare con mano la caseificazione.

Sono previsti assaggi rivolti ai consumatori.

6. **Concorso caseario ed incontro tecnico con i produttori.**

Per quanto concerne **i corsi**, si pianifica l'attività finalizzata alla realizzazione di un **corso di secondo livello** e alla riproposta di un **corso di primo livello**.

Visite didattiche:

- “Alle radici del formaggio” per quest’anno si prevede la visita all’alpeggio in Valle Antigorio-Formazza (da 1.800 a 2.400 m.s.l.m.) per seguire la produzione del formaggio Bettelmatt (<http://www.bettelmatt.eu> e per l’intero itinerario degli alpeggi vedi <http://www.bettelmatt.eu/alpeggi/itinerari>) e ad Arona (Novara) per la visita alla Luigi Guffanti stagionatore
- Sono in via di definizione delle visite a caseifici, in particolare ad uno industriale e ad uno artigianale.

Partecipazioni a fiere e panel di concorsi diversi

Per ulteriori approfondimenti ed aggiornamenti ed il documento definitivo, visitate il sito

www.onafbergamo.it

o contattate la Segreteria della delegazione all’indirizzo

info@onafbergamo.it