

SABATO 7 DA BORGIATTINO PROVOLONE VALPADANA ASSAGGI GUIDATI DI UN FORMAGGIO DOP



● Il Provolone è al centro di una degustazione guidata

MAURIZIO MASCHIO

Dolce o piccante, fresco oppure stagionato, il Provolone Valpadana dop è il prodotto caseario a pasta filata che presenta la maggiore varietà di forme e pesi: l'aspetto può essere a salame, a pera, a tronco conico o a fiaschetta, in formati che variano da pochi etti a oltre 100 kg. A questo formaggio, che oggi si produce principalmente tra Lombardia, Emilia e Veneto, è dedicata la degustazione gratuita che Borgiattino Formaggi (corso Vinzaglio 29) propone **sabato 7 marzo** dalle 8,30 alle 13 e dalle 15 alle 19. Il banco d'assaggio sarà condotto dal degustatore Onaf Luciano Guidotti e da Simone Iemmolo del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, l'organismo istituito a Cremona nel 1975 con il compito di tutelare la denominazione di origine protetta Provolone Valpadana - riconoscibile dalla coccarda verde con al centro il formato mandarino - e vigilare su tutte le fasi di produzione della filiera, dai produttori di latte ai trasformatori, sino agli stagionatori che conservano il formaggio da pochi giorni a oltre un anno. I due esperti illustreranno le caratteristiche e le proprietà organolettiche delle qualità dolce e piccante, condendo il tutto con nozioni sulla storia e le tecniche di produzione, come ad esempio l'importanza del siero-innesto, elemento caratteristico del caseificio e delle stalle da cui proviene il latte che rende unico questo formaggio. Al termine della degustazione per i partecipanti ci sarà anche una fetta di Provolone gratuita da portare a casa. Info. 335/67.84.454.