

Delegazione ONAF di Milano

La Newsletter bimestrale per i soci e gli amici della Delegazione ONAF di Milano.



Gennaio 2026 - Numero 1



IN QUESTO
NUMERO:

- Perché una Newsletter
- Ci presentiamo
- Cosa abbiamo fatto
- I nostri progetti
- Un formaggio tira l'altro

Il nuovo Consiglio di Delegazione. Da sinistra: Federica Suardi, Luisa Palomba, Marco Benedetti, Giorgio Telmon, Sandro Piergiovanni, Beppe Casolo e Fabio Fimiani.

Perché una Newsletter

Uno strumento per informare soci e amici delle nostre iniziative

Riceviamo quotidianamente molte informazioni e, talvolta, rischiamo di perdere proprio quelle relative alle associazioni a cui aderiamo e alle iniziative che ci interessano.

Sebbene i principali social (Facebook e Instagram) e il sito istituzionale della nostra Associazione (www.onaf.it) siano strumenti fondamentali, ci è sembrato utile proporre, a livello di Delegazione, uno strumento nuovo e agile: una comunicazione con cadenza bimestrale.

Con questa nuova Newsletter vorremmo favorire l'interazione con i soci, raccogliere idee e sviluppare le future iniziative incentivando una partecipazione sempre più ampia. Questo è un progetto in divenire, che speriamo possa evolversi nel tempo: il suo successo sarà il frutto di una Delegazione ancora più attiva e propositiva.

Scrivete i vostri commenti e le vostre proposte a milano@onaf.it per sviluppare insieme i progetti della nostra Delegazione.

Ci presentiamo

Eletto il nuovo Consiglio della Delegazione di Milano

Il 3 dicembre 2025, l'Assemblea dei soci della Delegazione di Milano ha eletto il nuovo Consiglio. Nomi nuovi e soci di lunga esperienza, si uniscono per sviluppare le attività della Delegazione e raggiungere un numero sempre maggiore di appassionati del mondo della degustazione dei formaggi.

Ecco chi siamo:

Marco Benedetti (Delegato), socio dal 2010, Maestro Assaggiatore; è Membro del Collegio dei Sindaci e Consigliere della Delegazione di Milano dal 2015.

Beppe Casolo, socio dal 1996, Maestro Assaggiatore; è Consigliere Nazionale, Membro del Comitato esecutivo e della Commissione didattica, nonché Coordinatore della Commissione Concorsi. Già Vicepresidente nazionale e Delegato, rappresenta la memoria storica dell'Onaf e del Consiglio della Delegazione di Milano.

Fabio Fimiani, socio dal 2011, Maestro Assaggiatore.

Giorgio Telmon, socio dal 2017, Maestro Assaggiatore; è Consigliere della Delegazione di Milano dal 2021.

Sandro Piergiovanni, socio dal 2017, Maestro Assaggiatore.

Luisa Palomba, socia dal 2019, Assaggiatrice.

Federica Suardi, socia dal 2024, Assaggiatrice.

Cosa abbiamo fatto

Le attività della Delegazione negli ultimi due mesi: degustazioni e non solo.

3 novembre 2025. Degustazione alla Casa degli Artisti.

Un'inedita degustazione ha proposto un'orizzontale di Bettelmatt, principe degli alpeggi delle valli Formazza e Antigorio.



Sette differenti formaggi, prodotti nell'estate 2025, sono stati presentati dal Maestro Assaggiatore Eugenio Micheli, che ci ha guidato in un percorso tecnico volto a identificare le peculiarità di ciascuna forma.

Abbiamo scoperto come ogni alpeggio doni profumi, gusti e aromi che caratterizzano il prodotto in maniera indelebile. La lunga serie dedicata ai "Formaggi di Fattoria" si è così arricchita di un tassello della nostra miglior tradizione casearia d'alpeggio: un formaggio che riassume l'amore e il rispetto per la montagna, contribuendo al sostegno dell'economia della comunità locale.

9 dicembre 2025. Vinotheque RSVP.



Ultimo appuntamento con Vinotheque RSVP, dove la Maestra Assaggiatrice Laura Bonvini ha presentato una selezione di formaggi erborinati francesi. Nei tre precedenti incontri, Laura e il Maestro Assaggiatore Beppe Serafini avevano già esplorato le caratteristiche dei caprini della Loira, delle croste fiorite e dei formaggi delle Alpi. Un percorso volto alla ricerca dei migliori abbinamenti con i vini proposti dall'enoteca con cui, da tempo, la nostra Delegazione ha il piacere di collaborare.



15 dicembre 2025. Degustazione alla Casa degli Artisti.

L'ultima degustazione del 2025 ha avuto come protagonisti i pluripremiati formaggi di Erkiles di Olzai, presentati insieme al titolare Giovanni Agostino Curreli.

La serata è stata condotta dal Maestro Assaggiatore Antonio Solinas, appassionato ed esperto conoscitore della Sardegna e dei suoi formaggi, che ci ha guidato nell'analisi sensoriale del Formaggio al Cannonau e dei pecorini Biriati, Ammamma e Maimone (medaglia d'oro al Concorso internazionale di Lione 2026).

Insieme abbiamo esplorato anche le caratteristiche dell'Aromatizau a latte crudo, con la sua elegante affumicatura naturale e della classica Ricotta Mustia. Il tutto accompagnato da pane carasau artigianale del panificio Soru e dai vini del territorio — dal Vermentino di Gallura al Cannonau, fino al Moscato — per un brindisi finale al nuovo anno e alle nostre prossime iniziative.

16 dicembre 2025. Concluso il corso per Assaggiatori a Gorgonzola.

Si sono svolti a Gorgonzola gli esami conclusivi del corso di primo livello, che hanno visto la partecipazione di ben 40 nuovi soci.

Un bel risultato, ottenuto grazie all'ormai consueta disponibilità dell'Amministrazione comunale e alla collaborazione degli amici di Slow Food Martesana, che hanno curato molti degli aspetti organizzativi che hanno reso possibile l'iniziativa.





18 dicembre 2025. Ipseoa Amerigo Vespucci.

Beppe Casolo e Marco Benedetti hanno incontrato un folto gruppo di studenti e docenti dell'Istituto Alberghiero Vespucci di Milano per illustrare le basi dell'assaggio.



In degustazione sono stati proposti Taleggio, Salva Cremasco e Valtellina Casera, a rappresentare le produzioni casearie lombarde DOP, per poi concludere con l'apprezzato Baffalo Blu del caseificio Defendi.

L'iniziativa ha riscosso grande entusiasmo tra i partecipanti, con la promessa di consolidare ulteriormente il rapporto tra Onaf e le istituzioni scolastiche del territorio.

I nostri progetti

Le attività programmate per i prossimi mesi. Corsi, Degustazioni...

12 gennaio 2026: Degustazione tecnica alla Casa degli Artisti.

ONAF lavora costantemente all'evoluzione dell'analisi sensoriale dei formaggi e delle modalità con cui viene rappresentata. È stata da poco pubblicata l'ultima edizione del Quaderno di degustazione: con questo incontro tecnico lo presenteremo ufficialmente ai soci della Delegazione di Milano.

La serata sarà anche l'occasione per presentare il nuovo Consiglio di Delegazione a tutti coloro che non hanno potuto partecipare all'Assemblea del 3 dicembre scorso.

L'incontro è riservato ai soci in regola con la quota associativa 2025 (in scadenza) o 2026, e a chi intende rinnovare a breve la propria adesione. Sperimentaremo insieme le nuove schede e la terminologia di assaggio (che vedete qui in miniatura).

Segnaliamo infine che la partecipazione costituisce titolo preferenziale per chi desidera candidarsi come Giudice nei nostri concorsi, a meno che non abbia già frequentato sessioni analoghe presso altre Delegazioni.

Per prenotare scrivete a: prenotazioni.onaf@gmail.com



Data da definire (fra gennaio e febbraio): Investitura degli Assaggiatori a Gorgonzola.

I nuovi Assaggiatori del Corso di Gorgonzola 2025 e i loro ospiti si tengano pronti!

L'appuntamento è previsto per un martedì sera tra fine gennaio e inizio febbraio (al momento le date più probabili sono il 20 o il 27 gennaio, oppure il 3 febbraio) presso il Centro Intergenerazionale di Gorgonzola, dove si terrà la cerimonia di investitura.

Sarà una serata di festa dedicata alla consegna dei diplomi, della Spilla e del Libretto dell'Assaggiatore, su cui potrete registrare la vostra presenza alle future degustazioni. Inverremo maggiori informazioni ai diretti interessati subito dopo le festività natalizie. A presto!

25 febbraio 2026: nuovo Corso di primo livello a Milano.

Pronti? Via! Non abbiamo ancora festeggiato i nuovi Assaggiatori, ma stiamo già raccogliendo numerose iscrizioni per il prossimo corso di primo livello, che si terrà a Milano presso il Centro Don Orione dal 25 febbraio al 1° aprile 2026.



Come di consueto il programma prevede 10 lezioni e l'assaggio di 30 formaggi con i nostri docenti: un percorso ideale per avvicinarsi con consapevolezza a questo mondo.

Ditelo ai vostri amici: più siamo e più il corso sarà interessante!

Informazioni sul sito alla sezione Corsi oppure scrivendo a milano@onaf.it

<https://www.onaf.it/index.php?c=corsi&a=dettaglio&id=458>

... e a seguire...

I nostri progetti non si fermano! Ecco le altre iniziative in programma!

- **Febbraio 2026 (data da definire):** Ci attende la ventesima serata del ciclo dedicato ai "Formaggi di Fattoria". Nelle prossime settimane vi invieremo le informazioni complete.
- **Primavera 2026:** È in fase di programmazione il corso per Maestri Assaggiatori. Stiamo verificando la disponibilità di locali e docenti; nelle prossime settimane saremo in grado di definire e comunicare le date e la sede del corso.
- **6 maggio – 3 giugno 2026:** Tenetevi liberi il mercoledì sera! Abbiamo stretto un accordo con l'Associazione Parmigiano Reggiano (APR) per un corso specifico dedicato ai soci ONAF della Delegazione di Milano. Il percorso, oltre a prevedere uno sconto sulle tariffe APR, seguirà una didattica mirata per i nostri Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, valorizzando chi ha già dimestichezza con la tecnica e la terminologia di assaggio. È un'occasione unica, a posti limitati, che siamo felici di proporvi: a breve apriremo le adesioni.
- **9 maggio 2026:** Torna "All'Ombra della Madonnina", il XVII Concorso caseario dedicato ai formaggi di capra. La macchina organizzativa è già partita, ma c'è bisogno dell'aiuto di soci volenterosi per raggiungere gli ambiziosi obiettivi che ci siamo dati e realizzare un evento sempre più bello e partecipato. Presto riceverete le nostre richieste di collaborazione.

Questa newsletter vi è sembrata lunga? È solo perché abbiamo realizzato molte attività e vogliamo farne ancora di più, per e con i nostri soci.

Scriveteci a milano@onaf.it per inviare le vostre proposte e collaborare con noi.

Nel frattempo, non dimenticate di iscrivervi o rinnovare la vostra adesione per il 2026! Trovate tutte le informazioni sul sito, nella sezione Onaf / Come associarsi, a questo indirizzo:

https://www.onaf.it/index.php?c=onaf_e&a=elenco&pageID=324

Per chi avesse ancora voglia di leggere, e soprattutto per chi non ha potuto partecipare alla degustazione dei "Formaggi di Fattoria" di novembre, ecco la scheda del Bettelmatt:



Un formaggio tira l'altro

Lo straordinario Bettelmatt

Formaggio a pasta semicotta, prodotto in estate, che si ottiene dalla lavorazione di latte vaccino di bovine di razza Bruna Italiana nutrite al pascolo, alimentate esclusivamente negli alpeggi posti

a quota superiore a 1500 m s.l.m., con stagionatura minima di due mesi.



È prodotto con latte vaccino intero, crudo, proveniente da una sola mungitura; è un formaggio a pasta semidura, pressata, a media stagionatura. Si presenta a forma cilindrica, scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane; il peso è di 4,0÷6,0 kg, lo scalzo di 7÷8 cm e il diametro è di 25÷35 cm.

Ha crosta pulita, regolare, liscia e di colore grigio-ocra; la pasta ha struttura elastica e morbida, con occhiatura di dimensioni medio-piccole non eccessivamente diffuse, e colore giallo paglierino.

L'aroma è caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura. L'originale presenta il marchio

a fuoco: sullo scalzo sono riportati la data di fabbricazione e il nome dell'alpeggio di produzione.

L'aroma particolare di questo formaggio è strettamente legato al mix di erbe e fiori, tra cui l'erba Mutellina, presente nelle zone di alta montagna.

<https://www.onaf.it/index.php?c=index&a=schedaformaggio&id=443>

Buon 2026 e buon formaggio a tutti dalla Delegazione di Milano!