



Alla scoperta dei formaggi di fattoria – Il Formaggio d'Alpe Ticinese.

Le realtà di montagna che resistono al processo di concentrazione delle produzioni casearie e producono formaggi che sono veri custodi della “biodiversità casearia”, frutto della tradizione locale, dell’impegno, dello studio, della determinazione e dell’esperienza di casari talentuosi, sono ovunque. La Delegazione di Milano di Onaf lancia nuovamente uno sguardo nella vicina Svizzera per incontrare i protagonisti della ventesima degustazione guidata dei Formaggi di Fattoria.

L’appuntamento è per **lunedì 23 febbraio alle 19,30 a Milano** presso **Degustazione Ristoro e Dispensa alla Casa degli artisti**, in Corso Garibaldi 89/A (con ingresso da Via Tommaso da Cazzaniga) dove assaggeremo una selezione di formaggi rappresentativi della variegata produzione dei Formaggi d’Alpe, che saranno raccontati dal Maestro Assaggiatore Eugenio Micheli, casaro esperto e appassionato conoscitore dei formaggi d’alpe e di montagna.

Avremo il piacere di scoprire le diverse interpretazioni di tipologie analoghe di formaggio, nella produzione di quattro differenti caseifici d’alta quota, selezionati per l’occasione fra quelli attivi nella stagione estiva 2025, e avremo l’opportunità di confrontarli con una produzione di maggiore stagionatura.

La serata sarà arricchita dall’abbinamento con birre artigianali selezionate e presentate dal Maestro Assaggiatore e Beer Taster di Unionbirrai, Sandro Piergiovanni, scelte per valorizzare i formaggi in degustazione.

Il contributo di partecipazione alla degustazione è di € 25,00: ti chiediamo di inviare una mail a prenotazioni.onaf@gmail.com; dopo aver ricevuto conferma della disponibilità di posti, versa l’importo **entro il 20 febbraio**, (https://www.onaf.it/index.php?c=index&a=pagamento_generico) utilizzando il POS virtuale di Onaf. Indica tuo nome e cognome e specifica nella causale di pagamento “Evento Onaf Milano 23 febbraio 2026”.

Ti aspettiamo!