

I formaggi dell'Istituto caseario Stanga di Pandino

Vincitori di prestigiosi premi anche al Concours International de Lyon, avevamo spesso incontrato i formaggi dell'Istituto di Istruzione Superiore Stanga nei nostri Concorsi nazionali, dal Trofeo San Lucio di Pandino, a Stupore ed Emozione a Bergamo fino All'Ombra della Madonnina a Milano.



Ci è quindi sembrato particolarmente interessante dedicare una serata di degustazione, **lunedì 23 marzo alle 19,30 a Milano da Degustazione Ristoro e Dispensa alla Casa degli Artisti**, in Corso Garibaldi 89/A (ingresso da Via Tommaso da Cazzaniga), per presentare ai nostri soci una selezione rappresentativa delle loro produzioni.

Ci accompagneranno i professori Carla Bertazzoli, direttrice della Scuola Casearia sede di Pandino dell'istituto Stanga e Davide De Carli, direttore del caseificio didattico della Scuola Casearia, che ci presenteranno la filosofia e le attività dell'Istituto. La degustazione dei formaggi sarà condotta dal nostro Maestro Assaggiatore Sandro Piergiovanni.

Sarà un'occasione quasi irripetibile per scoprire le delicate caratteristiche aromatiche di formaggi freschissimi come il delicato Primosale; per scoprire le caratteristiche di una Provola delattosata, stagionata 30 giorni e preparata con caglio in pasta di capretto; per passare poi a un Pianello caratterizzato da una pasta semicotta e da una delicata semipressatura.

Passeremo quindi a identificare le differenti caratteristiche aromatiche di una Canestrella bianca, prodotta con latte di bufala a confronto con il medesimo formaggio prodotto con latte di capra.

Concluderemo infine con due prodotti particolarmente interessanti: l'erborinato Nebbia in Valpadana e il Castelpandino al pepe rosa.

La serata sarà arricchita dall'abbinamento con birre artigianali, con cui valorizzare i formaggi in degustazione. Le birre saranno selezionate e presentate sempre da Sandro Piergiovanni, che si presenta così nella duplice veste di Maestro Assaggiatore di formaggi e di Beer Taster di Unionbirrai.



Il contributo di partecipazione alla degustazione è di € 25,00: scrivi a prenotazioni.onaf@gmail.com indicando il numero di posti che desideri; dopo aver ricevuto la conferma, versa l'importo **entro il 22 marzo** sul POS virtuale https://www.onaf.it/index.php?c=index&a=pagamento_generico indicando il tuo nome e cognome e specificando nella causale di pagamento "Evento Onaf Milano 23 marzo 2026".

Ti aspettiamo!

Ricordatevi di rinnovare l'iscrizione all'associazione per il 2026 utilizzando il Pos virtuale di ONAF al seguente indirizzo: <https://www.onaf.it/index.php?c=pos&a=dettaglio>