

Alla scoperta dei formaggi di fattoria – Azienda Agricola Deviscio - Lecco



Nell'Italia dei grandi formaggi, migliaia di piccole fattorie e aziende agricole resistono al processo di concentrazione delle produzioni casearie e producono formaggi che sono i veri custodi della "biodiversità casearia", frutto della tradizione locale, dell'impegno, dello studio, della determinazione e dell'esperienza di casari talentuosi. Per approfondire la conoscenza di queste realtà, la Delegazione di Milano di ONAF propone la ventunesima degustazione dedicata ai Formaggi di Fattoria.

L'appuntamento è per **lunedì 13 aprile alle 19:30 a Milano** presso **Degustazione Ristoro e Dispensa alla Casa degli Artisti**, in Corso Garibaldi 89/A (ingresso da Via Tommaso da Cazzaniga), dove incontreremo, guidati del **Maestro Assaggiatore Beppe Casolo**, i formaggi **dell'Azienda Agricola Deviscio** che abbiamo già conosciuto nei Concorsi caseari "All'ombra della Madonnina" e "All'ombra di Colorina", in cui hanno raccolto numerosi riconoscimenti di Qualità, Qualità Superiore e di Eccellenza. Sarà inoltre un piacevole "Crossover" con la delegazione di Sondrio – Lecco che ha recentemente presentato il medesimo produttore in una sua bella degustazione.

Avremo il piacere di assaggiare una ricca varietà di formaggi di capra, a partire da una classica coagulazione lattica in forma di Robiola fresca, per passare a una elegante crosta fiorita allo zafferano e quindi al Nerino, in cui la fioritura del *Penicillium candidum* si abbina al carbone vegetale. Proseguiremo con le coagulazioni presamiche, incontrando la classica Formaggella arricchita da fiori eduli, l'immane Quadrotto a crosta lavata e un latteria di capra. Concluderemo quindi con un caprino passato per chiudere la degustazione con una ricca nota aromatica.

La serata sarà arricchita dall'abbinamento con vini del territorio, a partire da un Metodo Classico Brut Millesimato della Tenuta Montecchio per passare ai vini Terre Iariane IGT con un Bianco Luna e un Rosso Terra prodotti da Cascina Migliorate di Galbiate, presentati dalla produttrice Valentina Bellati.

Il contributo di partecipazione alla degustazione è di 30,00 €: scrivi a prenotazioni.onaf@gmail.com indicando il numero di posti che desideri; dopo aver ricevuto la conferma, versa l'importo **entro l'11 aprile** 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 13 aprile 2026".

Ti aspettiamo!