

Franciacorta in Bianco 2017: il paradiso dei formaggi

scritto da Pamela Mussio | 16/10/2017



A Castegnato (BS), dal 6 all'8 ottobre la biodiversità dei formaggi italiani ed esteri è stata in primo piano.

Dalla Fontina al Gobbo di Gerb, dal Blu del Lago di Mucca al Castelmagno stagionato, passando per il Caprino d'Alpe e il Cru di Capra, la biodiversità dei formaggi italiani ha trovato la sua piena espressione nella manifestazione **Franciacorta in Bianco** di Castegnato. La Gazzetta del Gusto era presente all'evento e vi raccontiamo com'è andata.

Franciacorta in bianco 2017: gli stand

Gli espositori provenienti da diverse parti d'Italia e dall'estero, hanno messo in bella mostra i loro prodotti, spingendo sulla genuinità e sulla tipicità del territorio.

Nel primo padiglione, ecco i pungenti **formaggi di capra dalla Francia** nei piccoli formati contrassegnati da un disegno a croce sulla crosta fiorita, serviti anche sottoforma di creme saporite

da accompagnare al pane. Sul lato opposto, la bandiera dell'ospite internazionale **Città di Trujillo**, celebre per l'annuale **Fiera del Queso** del mese di maggio, ricorda i prelibati formaggi spagnoli dell'Estremadura fatti principalmente con latte di capra e di pecora.

Nei padiglioni a seguire, i rappresentanti regionali nazionali con particolare attenzione - quest'anno - alle zone di montagna. Erano presenti, inoltre, alcuni studenti degli istituti agrari del territorio e un angolo ristoro con piatti a base di formaggio e altre tipicità come la polenta taragna.

Grazie all'allestimento di un'apposita area esterna, anche gli animali che forniscono la materia prima hanno avuto un ruolo da protagonisti: diverse capre, una coppia di asini e una mucca con il suo vitello sono serviti a ricordare che i prodotti caseari non si riducono solo al latte vaccino ma possono fornire anche interessanti interpretazioni gastronomiche e nutrizionali.

Gli assaggiatori Onaf

La manifestazione si è pregiata della presenza di membri dell'**ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi** i quali hanno messo la propria esperienza a servizio dei visitatori con degustazioni guidate e hanno assegnato alcuni prestigiosi premi tra i quali: il **miglior caprino fresco e stagionato**, il **vaccino stagionato**, l'**ovino stagionato**, i **formaggi di alpeggio** e la **pasta filata**.

E mentre i più piccoli erano impegnati in laboratori di cucina, gli adulti sono stati accompagnati dagli esperti ONAF nel "**Sentiero dei sapori**" dove sono stati forniti suggerimenti per un consumo più intelligente dei formaggi.

L'obiettivo di **Franciacorta in Bianco** è ridare a questo alimento tanto presente sulle nostre tavole un ruolo da principe che vada oltre i taglieri e diventi una coccola di fine pasto, magari accompagnato a prestigiosi vini per un'insolita esplosione di gusto.