

# Sagra del Gorgonzola in vista

## Si parte dall'«antipasto» con l'assaggio di formaggi

Via al concorso caseario "Infiniti blu" corredato da eventi e degustazioni  
I gioielli in lizza: prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto

### LA FASE FINALE

**Il prossimo 13 settembre all'Auditorium di via Oberdan L'appuntamento attira migliaia di persone**

di **Monica Autunno**  
GORGONZOLA

**La sagra nazionale** del Gorgonzola edizione numero venticinque si terrà nella seconda metà del mese, ma il settembre «caseario» della città è già iniziato: al via «Infiniti blu», sedicesima edizione del concorso caseario, corredato da eventi e degustazioni, promosso da Slow Food Martesana e Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi) e interamente dedicato ai formaggi erborinati.

**La fase finale del** concorso, cui partecipano decine e decine di produttori, si tiene il prossimo 13 settembre all'Auditorium di via Oberdan. Le premiazioni, corredate da una serie di eventi a tema, saranno invece in corso sagra. «Infiniti blu» è da anni il più importante appuntamento italiano dedicato a questa tipologia di cacio «e attira in Martesana - così Slow Food nella presentazione - migliaia e migliaia di persone. Questa sedicesima edizione è particolarmente significativa, si concluderà infatti nell'ambito della venticinquesi-

ma edizione della sagra».

**Concorso, degustazioni** e appuntamenti «hanno il medesimo obiettivo - ancora l'associazione -: promuovere la "grande famiglia" degli erborinati, nella quale naturalmente il gorgonzola ha un posto di primo piano». Il programma di sabato 13 settembre. Il concorso si terrà dalle 11 alle 14: vi prendono parte, e sottoporranno ai giudici i propri «gioielli», produttori e affinatori di erborinati prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto.

**Le iscrizioni sono possibili** al sito [www.infiniti-blu.it](http://www.infiniti-blu.it). Nel pomeriggio è fissata, dalle 15,30 alle 21,30, la masterclass «Dove osano gli erborinati». Due fasi: una dedicata all'abbinamento di «blu» con idromeli, la seconda, per super estimatori, dedicata all'abbinamento con le birre. Incontri, questi, «rivolti a un pubblico attento».

**Gli abbinamenti e le** degustazioni saranno guidate da Maestri Assaggiatori». In serata «Super degustazione» con titolo suggestivo: «Blu e spiriti liberi». Un Maestro Assaggiatore dell'Onaf presenterà una straordinaria selezione di erborinati italiani e stranieri abbinati via via a vini, vermouth e bitter artigianali. La partecipazione alle masterclass è con prenotazione obbligatoria, sempre al sito della rassegna [www.infiniti-blu.it](http://www.infiniti-blu.it). Le premiazioni del concorso, come si diceva, si terranno il 19 settembre, già in corso sagra.



«L'antipasto» della Sagra del Gorgonzola (evento che si terrà il penultimo fine settimana di settembre) si chiama «Infiniti blu»: è un concorso caseario tutto dedicato ai formaggi erborinati. Si parte con gli assaggi, il gran finale a metà mese

