



Gorgonzola

“Infiniti Blu” Sfida tra i re dell’erborinato

GORGONZOLA

Cinque ore di assaggi senza interruzione, 70 Maestri Assaggiatori in azione, 117 specialità «bleu» in lizza, candidate da oltre quaranta aziende produttrici, italiane e non. Si è conclusa la sedicesima edizione di Infiniti Blu, il concorso caseario dedicato ai formaggi erborinati promosso dalla condotta Martesana di Slow Food e da Onaf, l’Organizzazione Nazionale assaggiatori di formaggio. 21 formaggi selezionati per il premio più ambito, la targa di eccellenza: sarà assegnata venerdì sera in occasione dell’apertura della Sagra del Gorgonzola dop. Da sedici anni Infiniti Blu è il prequel della sagra, un primo appuntamento con il mondo

dei formaggi erborinati, universo caseario a parte: tutti quei prodotti, per chi non lo sapesse, al cui interno c’è una muffa variegata che può presentare colorazioni dal verde salvia al blu oltremare. Il gorgonzola il prodotto nostrano più celebre. Ma certamente non l’unico. «Formaggi - così Slow Food in una nota - capaci di suscitare sensazioni intense, e sempre più amati». Sui tavoli d’assaggio i 117 campioni iscritti, tra i quali 18 a latte crudo, 33 Gorgonzola dop, altri 25 formaggi di latte vaccino, 16 di latte caprino in purezza, 3 quelli di latte ovino, 6 di latte bufalino e infine 34 formaggi con aggiunte, elaborazioni ed affinamenti particolari.

M.A.

