

All'ombra della Madonnina

Milano, 8-9 maggio 2010

Manifestazione di cibo, cultura, salute e tradizione  
interamente dedicata al mondo delle capre

con il contributo di:



ONAF DELEGAZIONE DI MILANO



Milano 12 maggio 2010

## Comunicato Stampa

### V Edizione di "All'Ombra della Madonnina" 2010

Nei giorni 8-9 maggio 2010 presso la Cascina Corte San Giacomo (Nocetum) a Milano si è svolta la V edizione di "All'ombra della Madonnina": il più importante "ritrovo di formaggi di capra" d'Italia. L'edizione 2010 è stata realizzata grazie alla collaborazione tecnica di ARAL ed al contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Milano e del Consiglio di Zona 4 del Comune di Milano.

Il programma prevedeva: il concorso di formaggi di capra, l'assegnazione del riconoscimento Cacio & Passione, le degustazioni, la tavola rotonda, l'evento per bambini con il topo nostrano, l'aperitivo "happy goats hour".

#### Concorso, premiazione ed assegnazione del riconoscimento "Cacio & Passione"



*i formaggi in concorso*

Grande partecipazione dei produttori con la presenza di aziende dalle province di: Alessandria, Biella, Bergamo, Brescia, Caltanissetta, Campobasso, Cremona, Firenze, Frosinone, Lecco, Milano, Perugia, Salerno, Sondrio, Trento, Trieste, Udine, Varese, Verbania, Canton Ticino (CH).

I numeri della V edizione sono stati davvero interessanti e **incoraggianti: 40 aziende** partecipanti al concorso,

**iscritti 128** tra formaggi e yogurt giudicati da 20 giurati ONAF.

Nel corso delle premiazioni del concorso, alla presenza del **presidente del Consiglio di Zona 4 del Comune di Milano** Paolo Zanichelli, ONAF ha conferito l'ormai tradizionale riconoscimento "**Cacio & Passione**" al **Prof Giuseppe Quaranta** con la seguente motivazione: "Per aver contribuito a valorizzare e migliorare la produzione casearia **capoverdiana** e le condizioni degli allevatori dell'isola di Sant Antao, senza snaturare il prodotto e la natura del lavoro locale. Insieme con i suoi collaboratori, nell'ambito del progetto di sviluppo consegnato alla popolazione locale, ha saputo coniugare tradizione, tecnica ed economia tenendo sempre presente il concetto di qualità totale del prodotto finale".



*Paolo Zanichelli Pres. del Cons di Zona 4 - Comune di Milano consegna la targa di eccellenza all'az agricola Floram Silvia*

La giuria del concorso ha assegnato **due targhe di eccellenza:**

- all'AZIENDA AGRICOLA LE FRISE di MARTINI LUIGI (BS) per il formaggio "**Frisel**" categoria "pasta dura sopra i 2 Kg"
- all'AZIENDA AGRICOLA FLORAM SILVIA (UD) per il formaggio "**Caprino fresco di Pagliano**" categoria "coagulazione lattica fresca".

Entrambe le aziende, eccezionalmente per quest'anno, si sono divise il montepremi di **2000 euro** in buoni acquisto di materiale per la produzione casearia presso **Santamaria srl**.

Assegnati riconoscimenti di qualità a 35 prodotti delle aziende: Allevamento Gamba Maria (BG), Amaltea Srl (MI), Aristeo Srl - Formaggeria della Valcuvia (VA), Az. Agricola Bettina (BS), Az. Agricola Tosi Enrica (BG), Az. Agr. Il Faggio di Bergatelli Maria (BG), Az. Agr. Trevisan di Trevisan Fabio (VA), Az. Agricola Casa Costa di Tasso Giulia (AL), Az. Agricola Guani Giovanni (BS), Az. Agricola Prestello (BS), Az. La Caldera di Quadroni Giulia (Canton Ticino - CH), Azienda Agricola Ca' D'Andrei (BI), Azienda Agricola Capriccio (LC), Azienda Agricola Luca Cammarata



*le giurie al lavoro*

(CL), Azienda Agricola Pontoglio Sergio (CR), Bolchini Alessandro (BG), Cascina Ombria (BG), Coop. "La Peta" Società Agricola (BG), Il Casale D'Arcisà (VA), Il Vecchio Castagno (VA), Latteria Sociale Valtellina S.C. (SO).

Soddisfazione tra gli organizzatori per la massiccia partecipazione di produttori: raddoppiati i formaggi in gara rispetto all'edizione precedente. I giurati ONAF sono stati costretti ad un "lavoro straordinario". Vista la partecipazione entusiasta, ONAF già ipotizza un grande successo anche per la prossima edizione 2011.

### Degustazioni

Oltre **sessanta persone** iscritte alle degustazioni guidate dai maestri ONAF.

Due ospiti di eccezione: **l'assessore al Bilancio Luca Squeri e l'assessore all'Agricoltura Luca Agnelli della Provincia di Milano** hanno potuto testare la qualità del prodotto di capra italiano, opportunamente abbinato.

Nella giornata di sabato i prodotti in gara sono stati accompagnati da birre artigianali offerte da **UnionBirrai**. Ogni birra è stata presentata dal rispettivo produttore che ha saputo condurre i commensali alla scoperta del panorama aromatico e gustativo della propria creazione.

La domenica la scelta di abbinamento si è spostata su ottimi vini lombardi, offerti dai consorzi di tutela, grazie al supporto di **ASCOVILO** (ASsociazione COnsorzi Vini di LOmbardia).

### Tavola Rotonda

"Produrre non basta! Come comunicare e costruire l'immagine nel settore caprino".



*tavola rotonda*

Realizzata grazie alla collaborazione di AGER s.c., è stata animata dagli interventi di numerosi esperti, che hanno raccontato il loro “vissuto” nel settore della commercializzazione e comunicazione del formaggio di capra: **Mauro Ferraresi** docente di Sociologia dei consumi allo IULM di Milano, **Danilo Nussio** fondatore e formatore in Ecomunicare.ch e **Cesare Carlo Martinato** art director di Communication team, affiancati da **Marta Donadoni** della Latteria sociale di Delebio (SO), **Roberto Ferrario** vice presidente dei marchi collettivi “Formaggi di Capra di fattoria” e “Latte da allevatori lombardi”, **Michele Traverso** segretario del consorzio Ale Capra di Alessandria, e **Guido Calvo** agronomo del Parco dell’Adamello e responsabile del progetto per la valorizzazione del formaggio Fatulì..

Ottima la partecipazione di pubblico ed il livello di confronto su tematiche apparentemente di nicchia, ma di interesse per il consumatore finale: è sufficiente un marchio per raccontare un prodotto? Come si sceglie il colore di un logo? Per vendere il prodotto è sufficiente avere il sito internet?

Grandi margini di miglioramento nel settore della produzione caprina, sia per le scelte tecniche da operare, sia in termini di capacità di racconto del prodotto al consumatore finale: quali sono le scelte migliori? Come evolvere?

Entro breve sarà disponibile la sintesi dei lavori.

#### Topo Nostrano: evento per bambini

Immane l’evento per bambini in compagnia del Topo Nostrano.

Topo Nostrano è nato con lo scopo di costruire un **incontro con il mondo del formaggio a misura di bambino**.

Oltre quaranta piccoli casari hanno imparato, con le mani in pasta, a curare il proprio latte ed a scoprire la sua magica trasformazione in formaggio. Entusiasmo e soddisfazione sia da parte dei piccoli che delle loro famiglie, che spesso si trovano a dover affrontare la problematica dell’educazione alimentare. Quale miglior occasione se non “giocando con il cibo”?

#### Aperitivo: Happy Goats Hour

Il tradizionale “happy goats hour” ha cambiato veste. Serale, contenuto, discreto, accompagnato da importanti vini lombardi, con performance live di musica jazz, ha consentito di concludere in modo rilassato ed amichevole una giornata densa di eventi.

#### Rassegna stampa siti internet

<http://www.capre.it/>

<http://www.agroalimentarenews.com>

<http://www.agercoop.it>

<http://www.onaf.it>

<http://www.forumdiagraria.org>

<http://www.agricoltura.regione.lombardia.it>

<http://ilbernina.ch/>

<http://anfosc.it>

<http://caseus.it>

<http://www.agriturismo.ch>

<http://www.atavolaweb.it>

#### Notizie dai Siti

- <http://www.agroalimentarenews.com/allombra-della-madonnina.htm>
- <http://www.italiaatavola.net/articoli.asp?cod=14738>
- <http://www.laculturadelcibo.it/articolo-2680.html>
- <http://www.anfosc.it/template.jsp?pagina=news&newId=158>
- <http://www.newside.net/italiano/2010/03/appuntamenti-formaggi-cultura-e-tradizione-all%E2%80%99ombra-della-madonnina/>
- <http://www.lombardiaatavola.it/cuochidilombardia/articoli.asp?cod=14738>
- <http://www.laculturadelcibo.it/articolo-2680.html>
- <http://www.cookly.it/2010/05/allombra-della-madonnina-milano-89-maggio>
- [http://www.luigiderosa.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1047:all%60ombra-della-madonnina&catid=15:news-sicurezza-alimentare&Itemid=50](http://www.luigiderosa.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1047:all%60ombra-della-madonnina&catid=15:news-sicurezza-alimentare&Itemid=50)
- <http://blogmilanobaita.blog95.fc2.com/>
- <http://www.upnews.it/cucina/all-ombra-della-madonnina-milano-89-maggio/>
- <http://pligg.it/story/all%E2%80%99ombra-della-madonnina-milano-89-maggio/>
- <http://www.notizieflash.com/Altro/allrsquoombra-della-madonnina-milano-89-maggio/>
- <http://stralcidivite.blogspot.com/2010/05/allombra-della-madonnina.html>
- <http://milano.virgilio.it/notizielocali/Formaggi-cultura-e-tradizione-allombra-della-Madonnina-24131667.html>

ONAF Delegazione di Milano



*Beppe Casolo*

Delegato per Milano e Vicepresidente  
ONAF

e-mail: [milano@onaf.it](mailto:milano@onaf.it)

sito: [www.onaf.it](http://www.onaf.it)

*Francesco Sdraiati*

Coordinatore della Manifestazione

e-mail: [ombradellamadonnina@onaf.it](mailto:ombradellamadonnina@onaf.it)

sito: [www.ombradellamadonnina.com](http://www.ombradellamadonnina.com)