

## COMUNICATO STAMPA

L'ONAF è l'acronimo di Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi; è nata nel 1989 ed ha sede a Grinzane Cavour, Cuneo.

E' l'unica organizzazione italiana che attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio di formaggi promuove la conoscenza dei prodotti lattiero caseari e rilascia attestati di merito.

Un apposito corso ONAF di dieci lezioni aiuta a utilizzare correttamente i nostri cinque sensi (vista, tatto, olfatto, gusto ed udito) ed a compilare una specifica "scheda di degustazione sensoriale" per ciascuna della trentina di formaggi presentati durante il corso di primo livello.

La parte teorica sviluppa, invece, i temi legati al latte ed alla sua microbiologia nonché la tecnica casearia generale; si analizza il fenomeno italiano che porta a produrre oltre cinquecento tipologie di prodotti caseari ed ancora si toccano argomenti legati alla legislazione, storia e cultura casearia nonché l'utilizzo e gli abbinamenti dei formaggi in gastronomia.

Chi cerca una ulteriore specializzazione può frequentare i corsi di secondo livello per ottenere il titolo di Maestro Assaggiatore.

A Vicenza, da tempo (troppo), l'ONAF è praticamente assente; la scorsa primavera, però, il Maestro ONAF Sergio Varini ha raccolto ben quarantasei adesioni ed avviato un corso di primo livello per aspiranti assaggiatori di formaggi.

Detto corso ha avuto poi, quale direttore, Pierantonio Schievano delegato ONAF di Padova.

Per concludere quel percorso

**Domenica 24 settembre, ore 10,30**

***presso Fattoria F.Ili Pagiusco, Via Chiesa Nord 5, BRESSANVIDO (VI)***

**ci sarà l'INVESTITURA dei neoassaggiatori del corso ONAF che si è svolto a Bressanvido presso  
Latterie Vicentine.**

Alla cerimonia assisteranno il Sindaco di Bressanvido, Giuseppe Leopoldo Bortolan ed i rappresentanti delle Categorie Economiche vicentine dei settori Artigianato, Commercio, Industria e Agricoltura, tutti guidati dal Presidente della Camera di Commercio di Vicenza Ing. Paolo Mariani.

Hanno già assicurato la loro presenza anche una decina tra Presidenti o Titolari di Latterie e Caseifici a livello industriale e artigianale nonché tra Presidenti di Latterie Cooperative Sociali Agricole.

Sono stati invitati, inoltre, i Sindaci e le Pro Loco della cosiddetta area delle risorgive e dei prati stabili così tipici a Bressanvido.

Il Presidente Nazionale dell'ONAF, Dott. Pier Carlo Adami, svolgerà una relazione che ha per tema:

## **ONAF: anello di filiera tra il produttore caseario preparato ed il consumatore informato**

Al termine del Convegno è prevista la cerimonia di Investitura dei neoassaggiatori con consegna di diplomi, distintivi, tessere, giuramento e con firma del Grande e Unico Registro Nazionale ONAF.

L'appuntamento di domenica 24 p.v. sarà il primo atto ufficiale della rinascita dell'attività ONAF a Vicenza.

Il prossimo anno 2018, la Festa della Transumanza celebrerà i vent'anni della propria attività e il Comitato ONAF di Vicenza, con il Referente Sergio Varini, intende contribuire alla preparazione di questo avvenimento annunciando una particolarissima iniziativa i cui dettagli sono in via di definizione.

L'annuncio di questa proposta avverrà prima dell'inizio del Convegno alla presenza di Marino Pagiusco, titolare della mandria transumante, e dei rappresentanti dell'Amministrazione Comunale e della Pro Loco di Bressanvido.

Il Referente

Sergio Varini