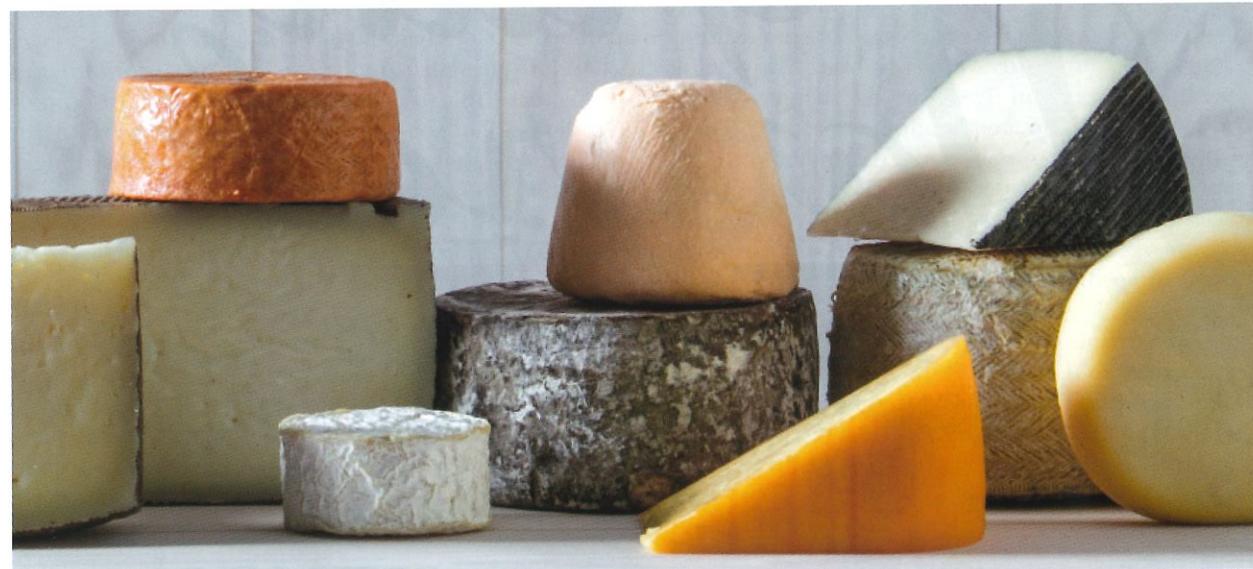


EAT & DRINK SPAIN

La Spagna infonde passione al tuo mangiare

#SpainFoodNation



FWS Foods from Spain #alimentosdespaña

PUBBLIREPORTAGE

Viaggio nella Spagna del formaggio

Figlia della tradizione pastorale e della transumanza, l'arte casearia spagnola riscuote l'interesse degli operatori italiani.

Latte vaccino, ovino o caprino. Magari una combinazione dei tre. Si può affermare senza esagerare che, insieme al pane, il formaggio è l'alimento che meglio si abbina ad altri cibi e crea una *trinità laica* insieme al vino. **La Spagna è uno dei Paesi europei dove la produzione di formaggio è più variegata e rappresenta la variabilità del territorio:** ne sono testimoni le 28 denominazioni (DOP e IGP) e le oltre 150 varietà di formaggio schedate. Lo scorso 22 marzo alcuni operatori professionali della distribuzione e della ristorazione hanno potuto apprezzare 10 diversi formaggi e altri prodotti di aziende patrocinatrici nel corso di una degustazione guidata via rete, organizzata da ICEX (*España Exportación e Inversiones*, l'organismo spagnolo di promozione delle esportazioni e degli investimenti) e dall'Ufficio Economico e Commerciale dell'Ambasciata di Spagna in Milano. Grazie a Simonetta Cortella, maestro assaggiatore di ONAF, i fortunati sono partiti per un viaggio virtuale attraverso le Comunità autonome con tappa nella Rioja dove si è apprezzata la friabile consistenza e scioglibilità del Camerano DOP stagionato (formaggio di capra dal profumo di frutta secca e dal gusto soave), dirigendosi poi nella regione della Mancia dove il formaggio Manchego DOP si è apprezzato nelle due versioni: a latte crudo e pastorizzato, e puntando decisamente a nord, verso la Cantabria con il gusto deciso e sorprendente del Picón Bejes-Tresviso DOP (un erborinato dall'aroma infinito e dalla lunga untuosità concessa al palato). Certo è che passando per l'Estremadura, tutti i partecipanti si sono appassionati alla cremosità e all'aroma del Queso de La Serena DOP (un formaggio ovino ottenuto con caglio vegetale, da tagliare con il grissino...) prima di abbandonare la penisola iberica e approdare sull'isola di Fuerteventura. Qui l'incontro con un altro formaggio di capra, il Majorero DOP, dalla pasta compatta ed erbacea, ricoperta di polvere di paprika dolce. Ritorno nella Spagna continentale con le sfumature enoiche e acidule del formaggio di Murcia al vino DOP (la crosta è lavata nel vino di Murcia DOC). Del resto lo dice anche il proverbio: *con queso, pan y vino, se anda mejor el camino*.

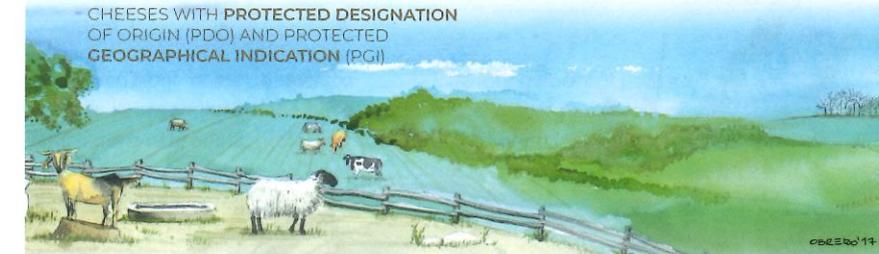
Riccardo Lagorio affronta su quotidiani e riviste il tema del turismo e della gastronomia (DOVE, Sale&Pepe, Gruppo QN, Il Pesce, Premiata Salumeria Italiana). Ama scrivere su carta. Ha vinto importanti premi giornalistici: Ambasciatore del Buon Gusto (per vari contributi sulla rivista Saponi & Piaceri, ora chiusa), Pica d'Estats (Miglior reportage sulla Regione Autonoma della Catalogna, 2018), Penna d'Argento (Miglior giornalista straniero del 2019, Croazia).

SITI DI INTERESSE

- Asociación de Queseros Artesanos
<http://www.asociacionqueserosartesanos.com>
- Federación Nacional de Industrias Lácteas
<http://www.fenil.org>
- Organización Interprofesional Láctea
<http://www.inlac.es>
- Red Española de Queserías de Campo y Artesanos
<http://www.redqueserias.org>

Cheeses

CHEESES WITH PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO) AND PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI)




#alimentosdespaña