

Qual è il miglior formaggio Bio? A Thiene (Vicenza) in gara formaggi da tutto il mondo

Molli, stagionati, aromatizzati, duri, erborinati... pure la muffa rende i formaggi deliziosi. Se biologici, poi, qualità e gusto sono garantiti da metodi di allevamento certificati e rispettosi del benessere animale e dell'ambiente.

Ma qual è il miglior formaggio Bio? Bisogna andare a **Thiene** (Vicenza) per saperlo. Lì, nel centro di **Veneto Agricoltura** (l'Istituto per la qualità e le tecnologie agroalimentari), in via San Gaetano, giovedì 17 dicembre (ore 16.00) oltre 150 biocasari da tutta Europa si sfideranno nel corso della 5° edizione di "**BioCaseus**", la rassegna

internazionale organizzata dalla sezione soci produttori di **FederBio**, in collaborazione con Consorzio Ecosviluppo Sardegna, **Ifoam** (Federazione internazionale agricoltura biologica), **Consorzio garanzia Bio**, **Asab Sardegna**, **Icea** (Istituto per la certificazione etica e ambientale), **Onaf** (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi), **AVeProBi**, **Ice** (Istituto per il commercio estero) e Veneto Agricoltura.

A guidare la giuria internazionale, formata da oltre 30 esperti provenienti da Paesi di grande tradizione casearia come Francia, Italia, Austria e Belgio, sarà il "**Gruppo di analisi sensoriale**", diretto da **Alberto Marangon**, di Veneto Agricoltura, che, attraverso delle specifiche schede di valutazione, selezioneranno i migliori formaggi Bio del 2009. Ogni giudice avrà a disposizione circa 20 campioni da valutare, prima per le sensazioni gusto-olfattive e, solo in un secondo momento, per gli aspetti visivi e di presentazione. I nasi e i palati degli esperti dovranno giudicare diverse categorie di formaggi suddivisi in: freschi a pasta molle con e senza crosta, con crosta lavata, fiorita, e poi a pasta semidura (4-8 mesi di stagionatura), pasta dura (oltre 8 mesi di stagionatura), pasta filata fresco, pasta filata matura (oltre 60 gg), formaggi erborinati e quelli aromatizzati.

I primi tre classificati verranno poi premiati a Norimberga, il prossimo 17 febbraio, in occasione della fiera internazionale **Biofach**, la più importante rassegna del biologico al mondo.

