

**da non  
perdere**

#### ATUTTO FORMAGGIO

Compie 20 anni **Cheese, le forme del latte** (Bra, 15-18 settembre), la manifestazione dedicata al mondo del formaggio organizzata da **Slow Food** e Città di Bra. Questa edizione è dedicata al **latte crudo**: per la prima volta sono presenti solo caci da latte non pastorizzato. Per valorizzare le produzioni storiche dei territori e difendere la biodiversità.



#### PIZZOCCHERO D'ORO

L'Accademia del Pizzocchero di **Teglio** custodisce la vera ricetta della specialità valtellinese. Per assaggiarla, da non perdere il **Pizzocchero d'oro**, 4 week end di degustazioni a Teglio in settembre (valtellina.it). Tanti i ristoranti che aderiscono, da "Ai Tigli", storico, a "Torre", riaperto quest'anno.

#### COUS COUS FEST

Festeggia il ventennale anche il **Cous Cous Fest** di San Vito Lo Capo, Tp (15-24 settembre). Comune a tanti Paesi del Mediterraneo, questo **piatto povero** è simbolo della diversità, dell'**integrazione** e della pace. In programma il Campionato del Mondo e d'Italia di cous cous; showcooking degli chef e concerti gratuiti in serra.

## IL FORMAGGIO Stelvio Dop

**T**ra le tante specialità casearie dell'**Alto Adige**, è l'unico a marchio Dop, prodotto dai caseifici di Mila-Latte Montagna Alto Adige e dalla Latteria di Burgusio. Viene ricavato da **latte vaccino** raccolto tutti i giorni presso **300 masi di montagna** e lavorato entro 24 ore utilizzando caglio di vitello, senza aggiungere altri tipi di coagulanti. Altra caratteristica della produzione dello Stelvio (o Stilfser) è l'utilizzo di microorganismi autoctoni che vengono aggiunti alla salamoia e consentono lo sviluppo di sostanze aromatiche da cui deriva il suo gusto tipico. Anche durante la maturazione le forme vengono lavate 2 volte alla settimana con una soluzione di acqua e sale che contiene la speciale microflora - prodotta in caseificio - che contribuisce alla formazione della crosta. Dopo la stagionatura di almeno 60 giorni, infatti, questa si presenta di colore aranciato, asciutta e compatta, in grado di trattenere i profumi all'interno del formaggio. La pasta, di colore giallo chiaro e occhiatura irregolare, è **morbida ed elastica**, di sapore **intenso e aromatico**. Oltre che gustato come formaggio da tavola, lo Stelvio può essere utilizzato in cucina fuso, per condire gnocchi e polenta; negli sformati o per farcire involtini.

➤ **Prezzo al super: circa € 13,40/kg**

Con il contributo del Consorzio Formaggio Stelvio,  
[www.stelviostilfser.it](http://www.stelviostilfser.it)



SONIA FEDRIZZI

**Il pesto è buono  
e... mette le ali**

Da giugno, chi decolla da Genova può portarsi a casa fino a 500 ml di pesto. Anche nel bagaglio a mano, in deroga alle norme sui liquidi in cabina (non oltre i 100 ml). Basta che la salsa, artigianale o casalinga, abbia l'etichetta **Il pesto è buono**. L'iniziativa, di Ascom e Aeroporto di Genova, vuole promuovere il pesto genovese **autentico**, preparato con il **basilico Dop**.



cucina moderna