

➔ SABATO 18 DA BORGHIATTINO IN CORSO VINZAGLIO 29

## Una degustazione gratuita di Fontina della Valle d'Aosta

Per tutti gli amanti del formaggio diventa imperdibile la degustazione gratuita che si tiene sabato 18 febbraio, dalle 9,30 alle 13 e dalle 15,30 alle 19,30, da Borgiattino Formaggi, in corso Vinzaglio 29, a Torino. Protagonista della giornata la Fontina d'alpeggio della Valle d'Aosta, uno dei prodotti più pregiati del nostro Paese.

Luciano Guidotti, della Borgiattino, vi guiderà nella degustazione della Fontina che si è classificata al primo posto nella categoria «Formaggi Fontina dop» in occasione del concorso Grolla d'Oro che si è svolto lo scorso anno all'Hotel

Billia di Saint-Vincent. La Fontina d'alpeggio che andrete a degustare viene prodotta esclusivamente con latte intero crudo di vacche di razza valdostana, Pezzata Rossa e Pezzata Nera. Il formaggio che si ottiene è a pasta morbida, elastica, piuttosto molle, fondente in bocca (da qui la denominazione «fontine»). E' un formaggio speciale che viene prodotto negli alpeggi che arrivano fino a 2700 metri. Pare che solo in Valle d'Aosta la combinazione di fiori, erbe e acqua riesca a dare al latte delle mucche quel profumo speciale che caratterizza la Fontina d'alpeggio. Per informazioni: 011/56.29.075.

[F. PAN.]



Si prepara la Fontina d'alpeggio