

COMPIE 90 ANNI BORGIATTINO, CELEBRE MAESTRO DEL GUSTO

La cultura del formaggio ha un profumo di viola

Se Borgiattino è Maestro del Gusto, e se, mentre tanti colleghi chiudono, ha tagliato il glorioso traguardo dei novant'anni di attività, non è certo per caso. L'antica formaggeria, che dal 1927 offre specialità casearie piemontesi e non solo, propone davvero formaggi di eccellente qualità, degni dei più esigenti gourmet. Sono formaggi tipici artigianali, nazionali ed esteri, tutti certificati, ricercati, selezionati, affinati e stagionati con una passione davvero senza pari.

Nel negozio di corso Vinzaglio 29 si trovano anche eccellenti vini da accompagnamento, da degustazione, da meditazione e prodotti come pasta fresca artigianale, confetture, mieli, gelatine. Ma il cuore dell'attività è il formaggio, prodotto che spalanca un mondo di profumi e sapori, ma anche di tradizioni, di antichi saperi, di una cultura che sottende un intero mondo: non è un caso se Borgiattino organizza anche eventi, catering e visite mirate di una giornata a produttori e alpeggi, ma anche a castelli e abbazie, nel segno del claim «Formaggio e (è) Cultura».

Tra le bontà che si possono acquistare da Borgiattino, bisogna innanzitutto notare i «magnifici sette», prodotti d'alpeggio che sono andati a ruba pochi giorni fa nella trasferta a Cheese: dal pregiatissimo Bettelmatt, vera rarità prodotta in Val Formazza, al Castelmagno Dop del 2015; e dalla storica Fontina Dop d'alpeggio al biellese Maccagno, alla Toma di Valchiusella, la Toma di capra 100% di latte crudo prodotta a Sansicario, fino a una chicca assoluta, davvero



ricercatissima: il Plaisentif, o formaggio delle viole, prodotto a 1800 metri d'altezza, che conserva il profumo dei fiori di montagna brucati dalle mucche.

Ma non è tutto. Oltre a classici come il Puzzone di Moena o al miglior Gorgonzola, da Borgiattino c'è posto anche per altre autentiche rarità come il celebre Bagoss, il formaggio tipico di Bagolino, dove il latte viene cotto con l'aggiunta di zafferano, o per l'ormai quasi introvabi-

le Blu del Moncenisio. E non manca, per chi è intollerante al lattosio, un ottimo Grana stagionato per 12 mesi prodotto con caglio di origine vegetale, ottenuto dal pistillo del carciofo selvatico.

Molte altre informazioni sulle bontà di Borgiattino si possono ottenere scrivendo una email a Borgiattino@Borgiattino.com, telefonando allo 0115629075 o navigando sul sito www.borgiattino.com

BORGIATTINO



Oggi vi presentiamo

I MAGNIFICI 7 D'ALPEGGIO

Bettelmatt

Alpeggio Val Formazza

Castelmagno DOP

Alpeggio 2015

Fontina DOP Alpeggio

Medaglia d'Or

Maccagno

Alpeggio Biellese

Plaisentif

Formaggio delle viole

Toma di capra

100% latte crudo

Alpeggio Sansicario

Toma di Valchiusella



C.SO VINZAGLIO 29 - TORINO
TEL 011 56.29.075 - WWW.BORGIATTINO.COM