



Cronaca

22.09.2018 - 21:37

Dal Vaticano a Lugano, il miglior formaggio ticinese è il Tre Castelli

Tra una vasta scelta di formaggi di vario tipo, premiato lo stesso che aveva conquistato le Guardie Svizzere. Domani ultima giornata! @liberatv

LUGANO - È il prodotto di Lati il vincitore del concorso caseario di Lugano Città del Gusto, premiato oggi al Palazzo dei Congressi

Stagionato 16 mesi, a pasta extra-dura e prodotto con latte vaccino: ecco le caratteristiche del Tre Castelli, il formaggio ticinese che oggi si è aggiudicato il premio del concorso dedicato ai prodotti caseari locali di Lugano Città del Gusto.

Organizzato dalla manifestazione in collaborazione con Unique for Switzerland, il premio è stata l'occasione per presentare al pubblico il ventaglio di offerte che oggi il nostro cantone può offrire parlando di formaggi di qualità. La giuria, composta Giacomo Newlin, David Schnell, Lorian Sertoni e Carlotta Girola, ha scelto proprio il Tre Castelli tra i 10 finalisti in gara. L'esperto Renato Bontognali ha spiegato che "solitamente i concorsi esaminano una sola tipologia di formaggio, scegliendo poi il prodotto migliore.

In questo caso, invece, gli organizzatori hanno voluto andare oltre ed eleggere così il formaggio più gradito ad una giuria che rappresentasse il gusto popolare."

Così, dalla formaggetta alla feta, dal tomino al büscion, il profumato arcobaleno dei finalisti era composto da tanti formaggi diversi per aroma, sapore e caratteristiche.

Ad aggiudicarsi il favore della giuria è stato lo stesso formaggio di Lati che, solo qualche mese fa, aveva vinto un premio a Città del Vaticano, dove le Guardie Svizzere lo avevano eletto miglior formaggio nella sezione "caseifici".

Domani, ultimi appuntamenti per Lugano Città del Gusto, che chiuderà i battenti alle 23, non prima di aver proposti altri laboratori, degustazioni ed eventi.