



MENTRE il mondo gastronomico ci gira intorno, proseguiamo nella nostra autarchica, campanilistica e orgogliosa ricerca di cibi piemontesi. Aurelio Ceresa ha 24 anni, si è laureato l'altro ieri (olè!) e gestisce il suo caseificio da circa cinque anni. Non aveva i pantaloni corti ma poco mancava. Il fulcro del suo progetto caseario vive dell'erbette fresche del Gran Paradiso e precisamente del Comune di Ribordone all'Alpe Oregge dove nei prati tra i 1.400 e i 2.400 metri, tra giugno e settembre, capre camosciate

DALLE ERBE DEL GRAN PARADISO I FORMAGGI DEL CASARO LAUREATO

CAVALLITO & LAMACCHIA



SOLO ERBA
Lo stand di Aurelio Ceresa che produce formaggio all'Alpe Oregge

delle Alpi, pecore biellesi e bovini grigi alpini pascolano paciosi in libertà.

L'affinamento comincia nei *crotin* delle baite e, se del caso, prosegue nel caseificio Cascina Ollera di None (www.aurelioceresa.it), dove casari e animali si

rifugiano per l'inverno. Madamina il catalogo è questo: la toma di latte vaccino e l'ottima tometta caprina, che prende il nome di Riburda per ossequio geografico e sentimentale. Prodotti che hanno il sapore deciso e definito della produzione seria e appassionata. Poi, erborinati come il blu di capra e freschi come il *sairass del fen*. Tutti formaggi a latte crudo, ma al Salone non è una novità. I formaggi si comprano a None, in alpeggio o qui, al Salone (pad. 2, stand C116).

© RIPRODUZIONE RISERVATA