



Balsamo degli Angeli, abbinamento blu

Esperimento pienamente riuscito quello organizzato dall'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi) di Bergamo in collaborazione con la famiglia Testa, titolare dell'unica acetaia tradizionale esistente nella nostra provincia. Tra le piccole botti dove il mosto cotto di moscato giallo diventa «Balsamo degli Angeli» dopo almeno dieci anni di affinamento, sono stati degustati in abbinamento al prezioso netta-

re alcuni blu (formaggi erborinati) d'Europa con gradazione crescente di piccantezza dal Gorgonzola nostrano fino al Cabrales spagnolo. Ancora una volta il Balsamo degli Angeli si è dimostrato un prodotto eccellente, che nulla ha da invidiare agli Aceti Balsamici Tradizionali a Dop tanto celebrati prodotti a Modena e Reggio Emilia. Nella foto sullo sfondo Roberta Testa mentre spiega il metodo di produzione.