



Gorgonzola, 31 luglio 2026

**COMUNICATO STAMPA INFINITI BLU 2026:
FORMAGGI ERBORINATI PROTAGONISTI**

17° concorso caseario, eventi e degustazioni 12, 18-19-20 settembre 2026 a Gorgonzola (Mi)

Il più importante appuntamento di questa tipologia di caci attira nella cittadina della Martesana migliaia di persone incuriosite, alla scoperta dei formaggi maturati con le muffe buone.

Slow Food Martesana e Onaf, nell'ambito della 26° Sagra nazionale del Gorgonzola promossa dalla Pro Loco e con il Patrocinio del Comune di Gorgonzola, propongono la 17° edizione di "INFINITI BLU®", rassegna di eventi e degustazioni che hanno lo scopo di valorizzare e promuovere questa grande famiglia di prodotti caseari di cui il Gorgonzola è un grande protagonista.

La rassegna prevede:

Sabato 12 settembre 2026

presso Auditorium Centro Intergenerazionale in via Oberdan a Gorgonzola.

ore 11:00-14:00

17° CONCORSO CASEARIO "Infiniti Blu®".

Promosso da ONAF e Slow Food Martesana. Il concorso si rivolge ai produttori e affinatori di formaggi erborinati prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto.

15:30 alle 17:00

MASTERCLASS: Dove osano gli erborinati:

I formaggi di Infiniti Blu® e la dolcezza avvolgente dei vini Passiti.

Questa masterclass è un incontro dedicato a un pubblico attento, curioso e desideroso di esplorare l'universo dei formaggi erborinati. Attraverso la degustazione delle eccellenze dell'arte casearia firmate Infiniti Blu®, imparerai a riconoscerne ogni sfumatura, profumo e segreto. A guidarti in questo percorso od'eccellenza ci saranno i Maestri Assaggiatori ONAF.

Vivi questa esperienza sensoriale e lasciati sorprendere da accostamenti dove l'audacia dell'erborinato incontra l'eleganza del Passito.

19:30-21:30

SUPER DEGUSTAZIONE: Dove osano gli erborinati:

Blu, Miele e Sake

Un viaggio sensoriale senza confini, dove l'Occidente incontra l'Oriente. Nella cornice del Concorso Caseario Infiniti Blu®, ti aspetta una serata di degustazione straordinaria e fuori dagli schemi.

Cosa succede quando l'intensità dei migliori formaggi erborinati italiani e internazionali incontra la dolcezza complessa del miele e le note ancestrali del sake giapponese?

Slow Food Martesana

Sede Legale: piazza Giovanni XXIII, 6/a, 20064 Gorgonzola MI
Cod. Fisc. 91562170158 - e-mail: slowfoodmartesana@gmail.com
Legale Rappresentante: Leonardo Scaglioni, cell. 349 1803288
www.slowfoodmi.it - www.infiniti-blu.it

ONAF

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
Sede Legale: Via Castello 5, 12060 Grinzane Cavour (CN)
Segreteria: via Rambaudi - 12042 Bra (CN) -
e-mail: onaf@onaf.it www.onaf.it

Tre maestri d'eccezione ti guideranno in questo abbinamento audace e inedito:
Lorenzo Ferraboschi (Sake Sommelier Association & Ambasciatore della cultura giapponese)
Alessandra Giovannini (Presidente di AMi Ambasciatori dei mieli)
Beppe Casolo (Maestro Assaggiatore Onaf)
Lasciati sorprendere da accostamenti rari, contrasti perfetti e armonie inaspettate. Un'esperienza riservata a veri esploratori del sapore.

La partecipazione è con prenotazione obbligatoria, vedi sito: www.infiniti-blu.it

Venerdì 18 settembre 2026

presso Auditorium Centro Intergenerazionale in via Oberdan a Gorgonzola.

ore 18:30-20:30

SERATA PREMIAZIONI

Vieni a scoprire i vincitori della 17ª edizione del prestigioso concorso caseario. La serata prevede la presentazione ufficiale e l'assaggio dei migliori formaggi erborinati classificati.
Ingresso gratuito fino a esaurimento posti. Non mancare!

Sabato 19 settembre 2026

presso Auditorium Centro Intergenerazionale in via Oberdan a Gorgonzola.

ore 18:00-19:30

DEGUSTAZIONE: Lieviti e muffe nobili: formaggi erborinati e birre artigianali

I colori e i sapori dei formaggi erborinati della tradizione e dell'innovazione casearia italiana raccontati da Moro Formaggi di Oderzo, Treviso.

In abbinamento una selezione di birre artigianali appositamente selezionate.

La partecipazione è con prenotazione obbligatoria, vedi sito: www.infiniti-blu.it

Sabato 19 settembre 2026, ore 10:00-23:00

Domenica 20 settembre 2026, ore 10:00-21:00:

presso Piazza della Repubblica – Gorgonzola

ENOTECA e CIBO DI STRADA dai Presidi Slow Food.

Una golosa sosta per degustare sfiziosi assaggi proposti da Slow Food Martesana in collaborazione con il Ristorante Macelleria Turba. Si potrà scegliere tra una selezione di formaggi erborinati, il cibo di strada preparato con prodotti dei Presidi Slow Food e carne di qualità. Il tutto sarà accompagnato da un'enoteca con vini delle migliori cantine italiane.

MERCATO DEI PRODUTTORI.

Un mercato enogastronomico di formaggi ed altri prodotti proposti direttamente dai produttori.. Un'occasione per assaggiare ed acquistare cibi buoni per il palato, puliti per l'ambiente, giusti per la società e sani per il nostro corpo.

Slow Food ritiene che il consumatore, rapportandosi con contadini ed allevatori attraverso scelte consapevoli, possa assumere un ruolo attivo nel processo di produzione diventando così un co-produttore.

Rimanete aggiornati: www.infiniti-blu.it

Slow Food Martesana

Sede Legale: piazza Giovanni XXIII, 6/a, 20064 Gorgonzola MI
Cod. Fisc. 91562170158 - e-mail: slowfoodmartesana@gmail.com
Legale Rappresentante: Leonardo Scaglioni, cell. 349 1803288
www.slowfoodmi.it - www.infiniti-blu.it

ONAF

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
Sede Legale: Via Castello 5, 12060 Grinzane Cavour (CN)
Segreteria: via Rambaudi - 12042 Bra (CN) -
e-mail: onaf@onaf.it www.onaf.it