

Abbinamenti Audaci: il formaggio sfila in passerella

scritto da Elly ☐ Solesplendente | 5 Ottobre 2025



Se il titolo vi ha fatto pensare a una sfilata di moda, in un certo senso non siete lontani dalla verità. Perché anche quella sera, a tavola, l'eleganza c'era – ma non stava nei tessuti, bensì nei **sapori**. “**Abbinamenti Audaci**” è stata una cena-evento dove il vero protagonista era lui: il **formaggio**. Ma non uno qualunque. Il **taleggio**, e con lui una straordinaria selezione di **eccellenze casearie**, ha sfilato tra i piatti come una star di passerella, abbinato a ingredienti insoliti, provocatori, sorprendenti.

Un evento all'insegna del gusto e della sperimentazione

L'evento, pensato per **stupire e divertire**, ha messo alla prova anche i palati più allenati. Non tutti gli **abbinamenti audaci** si sono rivelati immediatamente comprensibili, ma ogni piatto raccontava una storia, un'idea, un esperimento nato con **passione e attenzione**. E in fondo, si sa, l'audacia in cucina è un rischio che va preso con stile. E quella sera, lo stile non è mancato.

Il Caseificio Defendi: tradizione e innovazione

Seduti al nostro tavolo, tra risate e brindisi, abbiamo avuto l'onore di condividere la cena con i proprietari del [Caseificio Defendi](#), una vera istituzione nel panorama **caseario italiano**. Azienda storica e appassionata, Defendi non è solo sinonimo di **Taleggio DOP**, ma è anche custode di una vasta gamma di **formaggi DOP** e specialità originali.

I prodotti d'eccellenza del Caseificio Defendi

- **Taleggio DOP**: morbido e aromatico, con crosta lavata e sentori inconfondibili;
- **Gorgonzola dolce DOP** e **Gorgonzola piccante DOP**: due anime diverse di un formaggio amato;
- **Capriccio**: creativo e curioso già nel nome;
- **Primavera di Caravaggio**: freschezza e territorio in ogni morso;
- **Baffalo Blu®**: erborinato intenso a base di latte di bufala;
- **Bufaletto®**: cremoso, delicato ma deciso;
- **Camembert di Bufala®**: l'eleganza francese con anima italiana.

Una selezione che dimostra come la **tradizione** possa reinventarsi, mantenendo salde le radici ma aprendosi alla **sperimentazione**.

Un'esperienza multisensoriale tra giochi e sfide culinarie

Parlare con i produttori è stato come fare un viaggio nella cultura del **formaggio artigianale**: curiosità tecniche, racconti di famiglia, e una **passione autentica** per la qualità.

Ma “Abbinamenti Audaci” è stata molto più di una cena. È stata un’**esperienza multisensoriale** fatta di portate sorprendenti, **quiz a tema gastronomico** e sfide che hanno coinvolto tutti i presenti.

A giudicare? [Joe Bastianich](#), celebre volto della ristorazione e dell’intrattenimento, che ha saputo aggiungere una nota di **competizione** e ironia alla serata.

La vittoria sfumata... ma il gusto vince sempre

Purtroppo, nonostante il nostro entusiasmo e l’eccellenza della compagnia, il nostro tavolo non è riuscito a portare a casa il **trofeo della serata**. Forse il nostro **outfit poco audace** non ha convinto il giudice. Ma poco importa: abbiamo vinto comunque, nei sorrisi, nei **sapori**, e nella voglia di **scoprire abbinamenti inaspettati**.

Quando il taleggio incontra il cioccolato (e non solo)

Perché in fondo, questo era il cuore della serata: abbandonare le certezze del gusto, lasciarsi stupire da un ingrediente familiare rivisitato in chiave creativa. **Taleggio con frutta tropicale?** **Accostato al cioccolato fondente?** O in una **profumata cheesecake?** Esperimenti arditi, certo. A volte spiazzanti. Ma sempre preparati con **cura, studio e amore per la materia prima**.

Abbinamenti Audaci: un invito a osare con gusto

E allora sì, possiamo dirlo: gli “**Abbinamenti Audaci**” non erano solo nel piatto, ma anche nello spirito della serata. Un

modo per ricordarci che la **cucina è un atto creativo**. E che **osare – con gusto** – può regalare emozioni inaspettate.

Chi ha detto che il formaggio non può essere... rivoluzionario?

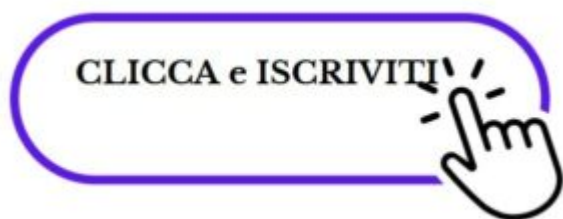
Di: Elly☀Solesplendente

Educatrice e cercatrice di senso nelle piccole cose.

Osserva, ascolta, scrive. Per dare voce a ciò che spesso resta invisibile.

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)