

## OROSCOPO CINESE: IL 2015 E' L'ANNO DELLA CAPRA

(Milano, 16 febbraio 2015) **Assolatte**: per i Cinesi l'anno della Capra si aprirà il 19 febbraio. Per gli Italiani, invece, è già iniziato, visto il successo crescente di latte e formaggi caprini.

Il 19 febbraio 2015 si festeggerà il Capodanno cinese e si aprirà l'anno nuovo, che, per l'oroscopo cinese, vedrà il trionfo di chi appartiene al segno della Capra: quindi i nati negli anni 1919, 1931, 1943, 1955, 1967, 1979, 1991 e 2003 vivranno 12 mesi pieni di stimolanti opportunità, importanti novità e colpi di fortuna.

Secondo l'oroscopo cinese i nativi di questo segno hanno un'innata eleganza e uno spiccato buon gusto. Caratteristiche che faranno apprezzare loro i formaggi di capra, con il loro sapore delicato e piacevolmente acidulo, che diventa più intenso e aromatico mano a mano che avanza la maturazione. Dai tommini alla robiola, dalla crescenza alla Formaggella del Luinese Dop, in Italia si trovano tante tipologie di caprini: quelli freschissimi si consumano a pochi giorni dalla produzione, quelli freschi a pasta cruda maturano in 20-35 giorni e quelli stagionati a pasta semicotta in 2-3 mesi.

Inoltre il latte di capra viene spesso unito a quello di mucca o di pecora, per realizzare molti formaggi a latte misto, come la Robiola di Roccaverano Dop, che può essere comunque prodotta anche esclusivamente con latte caprino.

Da bravi buongustai, i nati sotto il segno della Capra apprezzeranno i formaggi caprini in abbinamenti inconsueti e sorprendenti, ad esempio con i crostacei (in particolare i gamberi). Oppure li declineranno in versione dolce, abbinandoli a mostarda, frutta secca (come noci, prugne essiccate o datteri), miele di rododendro, cotognata o aceto balsamico di Modena.

Sensibili, generosi ed empatici, ma per questo anche spesso fragili e facili a scoraggiarsi, i nativi della Capra riusciranno nel nuovo anno ad affrontare la vita con più leggerezza. Per questo apprezzeranno ancora di più il gusto inconfondibile del latte di capra, con il suo peculiare contenuto di acidi grassi a catena corta e media, le ridotte dimensioni dei globuli di grasso e il suo mix di proteine.

### PER APPROFONDIRE

Schede, Ricette, Abbinamenti, Curiosità e Consigli sui formaggi a latte di capra sulla app "FORMAGGI - PER SAPERE E PER SAPORE".

Disponibile gratuitamente online nelle versioni **Apple** e **Android**.

**In caso di pubblicazione citare la fonte Assolatte**

### PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

Carmen Besta

Assolatte • tel. 02.72021817

Elena Vincenzi e Silvia Alonzo

Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom • tel. 059.7863894



### CHI SIAMO

Nata nel 1945, Assolatte è l'Associazione delle imprese italiane che operano nel comparto lattiero caseario. Le imprese che aderiscono ad Assolatte rappresentano, in termini di fatturato, oltre il 90% dell'intero comparto industriale nazionale del settore lattiero caseario.