

Mercoledì  
24 ottobre 2018  
ore 20:30

Emporio dei Sapori  
Via Tevere, 116  
Castiglion Fiorentino (AR)

## Verticale di Parmigiano Reggiano DOP

L'incontro è volto a raccontare il **territorio della provincia di Parma**, ma anche le differenze sostanziali della produzione dei due tra i più grandi formaggi a pasta dura conosciuti al mondo ovvero il **Parmigiano Reggiano DOP** e il **Grana Padano DOP**.

In questo viaggio saremo accompagnati dal grandissimo **Giacomo Toscani**, che rappresenta un pietra miliare della nostra Organizzazione, e che oltre ad essere Maestro Assaggiatore è docente e Vice Presidente. Non solo, è una persona carismatica e molto competente che saprà sicuramente appassionare tutti i presenti a questa che non sarà una lezione accademica, ma la fusione tra la conoscenza e l'esperienza... insomma un appuntamento da non perdere!

Il programma prevede una verticale di:

- Parmigiano Reggiano DOP **stagionatura 12 mesi**
- Parmigiano Reggiano DOP **stagionatura 24 mesi**
- Parmigiano Reggiano DOP **stagionatura 36 mesi** con denominazione "Di Montagna"
- Un Parmigiano Reggiano DOP **"a sorpresa"**
- e il Grana Padano DOP

Ovviamente con un abbinamento di un vino bianco e un Lambrusco.

La serata **darà diritto all'acquisizione di un credito formativo**.

Il costo della serata sarà di € 15 per i soci e di € 20 per i non soci.

---

**Per maggiori informazioni ed iscrizioni:**

**Andrea Magi**

**e-mail: [siena-arezzo@onaf.it](mailto:siena-arezzo@onaf.it) - Cell. 3355774005**

**Limite per l'iscrizione 21/10/2018**