

VENERDÌ 3 DICEMBRE - ORE 20.00
THE KING
IL RE DEI FORMAGGI...
IL PARMIGIANO REGGIANO
in collaborazione con
ONAF sezione di Pisa
LA CACIOTECA di Pieracci Franco
IL PARMIGIANO 24... 36... e... 50
mesi!

Il nostro manzo marinato e scaglie di
Parmigiano 24 mesi

Gnocchi di nostra produzione, burro di
Pierpaolo Piagneri, scaglie di
Parmigiano 36 mesi e bucce di patata

La nostra tagliata al Parmigiano 36
mesi, spinaci saltati

Pere caramellate al vino

APERTURA DELLA FORMA (e assaggio)
del PARMIGIANO 50 MESI con il
Maestro Franco Pieracci

Costo della serata 35€
vino escluso

Per prenotazioni e informazioni
0583512861 - 3202307403



8 dicembre 2021 - Evento Onaf in collaborazione contemporanea con

La Cacioteca – Lucca LU

Via Fillungo 242 Lucca (LU) – tel.: 0583 496346

Azienda Agricola Stefano Spinelli – Larciano PT

Via Casorelle 11 Lamporecchio (PT) – cell.: 333 713 5549

Lucca – La Cacioteca

Ore 10.00 apertura in contemporanea in collegamento web con Az Agrituristica Borgo
Casorelle di una delle due uniche forme di pecorino "Le Gemelle" maturazione 19 mesi

Ore 10.30 apertura di una forma di Parmigiano Reggiano D.O.P. maturazione 100 mesi

Seguirà brindisi di auguri

Lamporecchio - Azienda Agricola Stefano Spinelli

Ore 10.00 apertura altra ed ultima forma di pecorino "Le Gemelle" maturazione 19 mesi

Ore 10.30 prosegue la degustazione con:

- "Il Cecco": coagulazione lattica, latte di pecora, crosta fiorita;
- "Il Fossa": pecorino stagionato 90gg in Azienda e 90gg in fossa a Sogliano nel Rubicone

Seguirà brindisi di auguri

In entrambi i casi le degustazioni saranno guidate da Maestri Assaggiatori ONAF

Si consiglia di prenotare telefonando ai numeri indicati

NOTA BENE: in entrambi i casi saranno osservate le regole antipandemia

GIOVEDÌ 9 DICEMBRE 2021
dalle 19.00
I FORMAGGI DI LATTE CRUDO 3+1
tre produttori locali e uno vicino

Incontro con i formaggi di Cinzia Lizzi di Santa Margherita, della Famiglia Giorgi di
Castelvecchio di Compito e di Bonaccorsi Giordano di Barga... con l'intrusione di
Pierpaolo Piagneri di FILATTIERA (il vicino!)

PER PARLARE DI FORMAGGI, assaggio di:
formaggio di vacca fresco di Pierpaolo Piagneri, robiola di capra di Bonaccorsi
Giordano, pecorino fresco di Cinzia Lizzi, pecorino stagionato della famiglia Giorgi
ed erborinato di Pecora di Pierpaolo Piagneri

PER MANGIARE I FORMAGGI
Insalatina di campo con robiola di capra e acclughe, crostone con polenta di
fermentone e formaggio di vacca
I veri testaroli di Pontremoli con olio nuovo e pecorino
Pecorino al forno con verdure grigliate
Pere caramellate con erborinato di vacca

Vino dell'azienda Agricola Valle del sole

Costo della serata 25 euro
Guideranno la degustazione di formaggi
i Maestri Assaggiatori dell'**ONAF di Pisa**

Per informazioni e prenotazioni 0583 957004 - 3202307408

