

Parma, 5 gennaio 2024

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Venerdì 26 gennaio, alle ore 20

“Podere La Grande”

Campus Universitario

Via delle Scienze 78 - Parma

**Renato Brancaleoni,
l'Arte di Affinare**

Abbiamo il piacere di ospitare Renato Brancaleoni, un grande maestro dell'affinamento. Erede di una lunga tradizione di affinatori è alla continua ricerca, con la figlia Anna, di formaggi dai profili inconfondibili: “Affinare i formaggi significa insegnare loro a parlare il linguaggio dei sapori”.

In degustazione:

Pecorino di Fossa	Prodotto con il latte di pascolo primaverile stagiona nella Fossa dell'Antica Cantina di Palazzo Dominici a Roncofreddo (FC).
Pecorino More Selvatiche e Mirtillo	Pasta compatta e bianchissima con sentori di Yogurt e latte, tipico del formaggio fresco.
Bufala di Fossa	Pasta dalla struttura gessata, prodotta con latte di bufala salernitana e stagionata in fossa.
Toma di Alpeggio	Formaggio vaccino prodotto negli alpeggi del Passo del Gran San Bernardo.
Vecchio Branca	Formaggio vaccino prodotto con il latte novembrino stagiona 12 mesi in otre di terracotta. Solo 40 forme all'anno,
Blu Notte	Formaggio vaccino erborinato, sentori olfattivi di caffè e cacao, con nota finale di farina di castagne tostate.

Rimborso spese per la partecipazione: ONAF e CSU 20 €; Altri 25 €. *(pagamento in contanti)*

Prenotazioni: **entro il 20-01-2024** direttamente con email a

parma@onaf.it specificando: **Nome - Cognome, n° telefono, n° di persone.**

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

La Delegata
Gabriella Padova

