

Parma, 11 aprile 2024

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Martedì 7 maggio, alle ore 20,30**  
al ristorante "Il Rigoletto", Strada delle Anime 2,  
Bianconese di Fontevivo (PR)

## **Piccoli Grandi Formaggi**

Guidati da Davide Fiori effettueremo un pellegrinaggio caseario alla scoperta di limitate produzioni artigianali di Piemonte, Lombardia, Basilicata e Sardegna selezionate e "allevate" dalla storica famiglia Guffanti Fiori.

In degustazione:

***Mustia da caglio vegetale***

Siero di latte ovino proveniente dalla lavorazione di formaggio realizzato con caglio vegetale, stagionatura minima 30 giorni. Sardegna

***Lingotto di capra a latte crudo***

Evoluzione della classica robiola, stagionatura minima 20 giorni. Piemonte

***Grasso d'Alpe Monscera***

Formaggio d'alpeggio, latte vaccino intero crudo, Val d'Ossola. Piemonte

***"Buonasorte" con latte di bufala***

Formaggio a latte misto vaccino/bufala, stagionatura minima 18 mesi.

***Pecorino stagionato dei Basilischi***

Struttura granulosa. Lombardia

***Murianeng***

Prodotto con latte ovino intero, Valle dell'Agri, Basilicata

Formaggio d'alpeggio dell'Alta Val Susa a latte vaccino e caprino crudo.

Erborinatura naturale. Piemonte

***Erborinato Sancarbone caffè in***

Erborinato vaccino della provincia di Novara. Vincitore del "Coup de Coeur" al Salon du Fromage di Parigi (2018)

***crosta***

Durante la serata i formaggi verranno abbinati con i vini della Cantina ADA NADA di Treiso (CN):

- Dolcetto d'Alba DOC Autinot
- Langhe DOC Rosso La Bisbetica
- Barbaresco DOCG Valeirano

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Sorpresa dello chef**
- **Dessert**

**Contributo spese per la partecipazione:** soci ONAF e CSU: 30,00 €; non soci: 35,00 €. (Pagamento in contanti)

**Prenotazioni:** **entro il 30-04-2024**

con email a [parma@onaf.it](mailto:parma@onaf.it) specificando: **Nome-Cognome, n° telefono, n° di persone.**

Vi salutano

*Il Segretario*  
Mario Truant

*La Delegata*  
Gabriella Padova

