

*La residenza nel borgo*  
*N.B.*



Costo della giornata:  
40,00€ per i soci Onaf  
(in regola con il versamento)  
45,00€ per i non soci

Per info e iscrizioni rivolgersi:  
Nicoletta Grande  
3488555841  
cirene59@libero.it

*Sabato 18 giugno 2016 ore 12.00*

*Appunti di viaggio*  
*... la Lombardia*

Degustazione guidata di 4 formaggi lombardi.

Valida come  
credito formativo.



Degustazione guidata di 4 formaggi lombardi

## Formaggi

**La torta orobica PAT di Bergamo**  
(formaggio a pasta molle)

**Lo Scimudin PAT Valtellina**  
(formaggio a pasta molle)

**La Raspadura di Lodi**  
(formaggio grana giovane)

**Il Bagoss Pat di Bagolino (Bs)**  
(formaggio stagionato a pasta dura)

Degustazione di prodotti lombardi

## Salumi

Il salame d'oca di Mortara (Pv) - IGP  
Il prosciutto di Capra della Valchiavenna (So)

## Pane e olio

Pane mantovano baufetto  
Olio extravergine di oliva Garda DOP  
Az Agricola La Cavagnina

Pinzimonio di verdure di stagione

## Frutta

Mela della valtellina IGP  
Pera mantovana IGP  
(Abate fetel - Decano comito)

## Dolci

Torta sbrisolona di Mantova  
Torta amar polenta di Varese

## Vini

Vino rosso Inferno Valtellina Sup. DOCG  
(uve Nebbiola chiavennasca 100%)  
Balgera 12,5°

Bollicina rossa Bonarda Frizzante DGC  
(uve Bonarda 100%) Montello 13°

Vino bianco Netto DOC Capriano del Colle  
(uve Trebbiano di Lugana 85%, Chardonnay 15%)  
San Michele 12,5°