

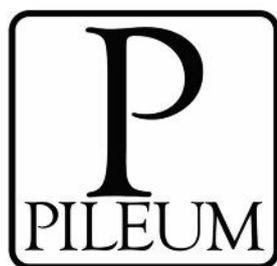
PRESENTA

# ALLA RICERCA DEL CACIO PERDUTO



GIOVEDÌ 6 DICEMBRE 2018 \_ ORE 20.15  
THE BUILDING HOTEL \_ VIA MONTEBELLO, 126

IN  
COLLABORAZIONE  
CON



Un viaggio gastronomico nel passato,  
attraverso una degustazione guidata di formaggi  
poco conosciuti ma ricchi di storia,  
la cui narrazione costituisce un patrimonio storico culturale di rilievo,  
oltre alla presenza di una ricchezza organolettica non comune.

Nel corso della serata si potranno conoscere ed apprezzare

Il Pallone di Gravina, prodotto con latte vaccino proveniente dal bacino  
dell'Alta Murgia, uno dei migliori dell'Italia meridionale

Il Castelmagno di una volta, stagionato in alpeggio,  
negli antichi crutin della Cialancia, dove pietre, umidità, altitudine, ambiente  
e legno sono gli ingredienti che lo rendono, come un tempo, unico!

Il Pecorino di Farindola, o "Caseus Vestinus",  
il formaggio più apprezzato dai romani del 1° secolo d.C.  
e unico al mondo per l'utilizzo, come caglio, di estratto naturale di stomaco  
di suino allevato in casa

Il Conciato Romano, considerato il più antico formaggio italiano,  
per la sua tecnica di conservazione e affinamento fa pensare a pratiche  
risalenti agli albori della civiltà agropastorale.

I formaggi saranno preceduti da una selezione di salumi  
prodotti con carne di suino Nero Casertano, razza di origini antichissime,  
rappresentata in molte raffigurazioni di epoca romana.

La cucina è curata dallo Chef Andrea Cossalter  
che proporrà delle crepes al formaggio di capra  
ed un risotto al Castelmagno,  
per poi concludere con un dessert a sorpresa.

I prodotti in degustazione e le pietanze saranno abbinati ad una selezione  
di vini di due territori a vocazione vinicola come il Lazio ed il Molise.

PREZZO € 25 \_ POSTI LIMITATI  
PER INFO E PRENOTAZIONI SCRIVERE A ROMA@ONAF.IT  
ENTRO E NON OLTRE IL 30 NOVEMBRE 2018  
WWW.ONAF.IT/ROMA