

MARTEDÌ 26 febbraio ore 20:00

Formaggi dalla Sardegna

Un breve viaggio nella Sardegna dei formaggi, spaziando tra freschi e stagionati, da latte di capra o pecora, in purezza o misti, mettendo in primo piano le caratteristiche organolettiche e compilando la scheda descrittiva.

Formaggi in degustazione:

- FIOCCO di NEVE - Caseificio MURGIA - Latte di capra, stagionatura circa 30 gg.;
- DELIZIA del COLLE- ARGIOLAS Formaggi - Misto pecora e capra;
- CLASSICO STAGIONATO - Caseificio PODDA - Misto vaccino-ovino;
- LA GOCCIA - Caseificio ARESU - Pecorino classico stagionato più di 7 mesi;
- PECORINO SARDO DOP - Caseificio PICCIAU - Gusto deciso, stagionatura superiore a 120 gg..

L'evento è riservato ai soci.

Centro Sociale "A. Barontini" - Via Ronzano 1 - Sarzana

Rimborso spese per la partecipazione : € 10,00 (evento riservato ai Soci)

Informazioni e prenotazioni : * sp-ms@onaf.it

* [eros 333 7014159](tel:3337014159)