

Sabato 5 ottobre

Il Parmigiano Reggiano D.O.P.

Una giornata che ci permetterà di entrare nel mondo del Parmigiano Reggiano, la DOP più amata, imitata ed invidiata nel mondo intero. Assisteremo in diretta a tutte le fasi della lavorazione, per un'esperienza unica che rimarrà nei nostri cuori e nelle nostre menti.

Siamo nell'Azienda Agricola 'La Villa', un'Azienda biologica, a conduzione familiare, che lavora solo latte proveniente dal proprio allevamento, costituito da vacche rosse e brune. Un'attenta scelta degli animali, una conduzione rigorosa e una estrema cura della caseificazione permette di ottenere un Formaggio di alto livello.

La giornata avrà il seguente svolgimento:

- entro le ore **8,00** arrivo in caseificio, per iniziare con l'inoculo del siero-innesto nel latte della sera miscelato con quello appena munto;
- seguiremo poi tutte le fasi della lavorazione, sino all'estrazione e messa in forma della cagliata;
- visiteremo i vari locali del caseificio, dalle grandi vasche di affioramento a quelle contenenti la salamoia, fino all'emozionante magazzino di stagionatura;
- obbligatoria l'escursione nell'allevamento, condotto in modo razionale e con una particolare attenzione al benessere animale che si riflette prima nel latte e poi nel formaggio;
- inevitabile la degustazione, che ci farà capire non solo l'evoluzione a seconda della stagionatura, ma soprattutto l'influenza della razza su sapori e consistenze; assaggeremo anche altri prodotti dell'azienda, *in primis* un burro indimenticabile;
- poi, finalmente, una parentesi gastronomica ci permetterà di concludere in allegria la giornata ricca di spunti tecnici ed emozionali.

L'incontro sarà valido come credito formativo per l'eventuale accesso al corso di 2° livello.

**Azienda Agricola Biologica 'La Villa' - Strada della Villa 16/1
Fraz. Urzano - 43024 Neviano degli Arduini - (PR)**

Rimborso spese per la partecipazione: € 30,00.

Prenotazione obbligatoria entro il 2 ottobre e fino a esaurimento posti.

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