

Parma, 5 febbraio 2024

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Mercoledì 6 marzo, alle ore 20,30
al ristorante **“Il Rigoletto”**, Strada delle Anime 2,
Bianconese di Fontevivo (PR) tel. 0521 615095

Formaggi lombardi di nicchia

Viaggio alla scoperta di piccoli produttori di formaggi *a latte crudo* delle valli bergamasche e bresciane, selezionati e stagionati dalla famiglia Capoferri: formaggi che raccontano i luoghi e le persone che li producono. In degustazione:

Formaggio di capra

Note lattiche, dal sapore dolce e sfumata nota amarognola. Stagionatura 15 giorni.

Formaggella di malga

Formaggio vaccino a latte intero delle aree montane delle valli bergamasche.

Stracchino Monte Bronzone (PAT)

Formaggio vaccino a latte intero tipico del Monte Bronzone e della zona del Basso Sebino (BG), stagionato almeno 40 giorni.

Tombea (PAT)

Formaggio vaccino prodotto in alpeggio a 2000 metri nei comuni di Magasa e Valvestino in provincia di Brescia.

Cruschino all'acquavite

Robiola vaccina a latte intero, affinata in grappa e crusca.

Durante la serata i formaggi verranno abbinati con i vini delle Cantine Barone di Rutino (SA):

- Vignolella – Cilento Fiano DOC 2021
- Vignolella – Cilento Fiano DOC 2019
- A'Primo – Paestum Primitivo IGT2022
- Stizze Re' Luna Spumante 2022

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Paccheri Tricolore con formaggio di capra**
- **Dessert**

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

Prenotazioni: entro il 27-02-2024

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

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

La Delegata
Gabriella Padova

