

Parma, 18 settembre 2024

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Giovedì 10 ottobre, alle ore 20,30**  
al ristorante “Il Rigoletto”, Strada delle Anime 2,  
Bianconese di Fontevivo (PR)  
**Castelmagno & Barolo**

Dopo la pausa estiva riprendono le serate di degustazione e abbiamo il piacere di proporre una verticale di **Castelmagno DOP di Alpeggio** (produzione 2024,2023, 2022) del **Caseificio Des Martin**, che si trova a 1500 metri di altitudine in Valle Grana (Cn), in abbinamento al Barolo DOCG, il Re delle Langhe. Sono state scelte le seguenti MGA:

- MAURO MOLINO, LA MORRA Barolo Gallinotto docg 2020
- SILVIO ALESSANDRIA ,LA MORRA Barolo Bricco Chiesa docg 2019
- CRISTIAN BOFFA, LA MORRA Barolo Capalot docg 2017

Queste eccellenze cuneesi verranno presentate e raccontate dal Professor Armando Gambera, uno dei padri fondatori dell’Onaf. Profondo conoscitore dell’enogastronomia piemontese è autore di vari libri tra cui il volume *La vigna in etichetta. Storia del Barolo di La Morra*.

Abbiamo poi una sorpresa del Caseificio Des Martin che vi sveleremo prossimamente.

Al termine della degustazione lo Chef servirà un goloso dessert della casa.

**Contributo spese per la partecipazione: soci ONAF e CSU: 35,00 €; non soci: 40,00 €. (Pagamento in contanti)**

**Prenotazioni: entro il 05-10-2024**

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

Vi salutano

*Il Segretario*  
Mario Truant

*La Delegata*  
Gabriella Padova

