



Parma, 3 novembre 2024

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Venerdì 29 novembre, alle ore 20,30**  
al ristorante **“Il Rigoletto”**, Strada delle Anime 2,  
Bianconese di Fontevivo (PR)

## **Formaggi di Capra & Birra**

Le interessanti creazioni di 2 produttori artigianali della provincia di Torino sono le protagoniste della serata. *Beppe Giovale* è un maestro casaro che produce, stagiona e affina formaggi a latte crudo di capra, mucca e pecora. Da generazioni i Giovale sono pastori nella Valle di Susa.

*Enzo Canarelli* con il birrifico ALEGHE di Giaveno: le birre sono create con una selezione e cura particolare per le materie prime impiegate. Le birre non sono filtrate ne pastorizzate.

<i>Mousse di capra</i>	<i>Gusto delicato e struttura vellutata.</i>	<i>Whyzen</i>	<i>Rivisitazione italiana delle famose Weizen tedesche.</i>
<i>Geometrie di capra</i>	<i>Lattica a crosta fiorita. Struttura morbida.</i>	<i>La Rossa</i>	<i>Buon corpo e da toni tostati, con note di cioccolato e frutta secca.</i>
<i>Robiola Mistica (capra e pecora)</i>	<i>Caprino 50%, Ovino 40 %, e panna di latte vaccino</i>	<i>La Doppio</i>	<i>Birra ambrata, corposa e complessa, dal sapore maltato e fruttato.</i>
<i>Sangonetto di capra</i>	<i>Pasta cruda e a crosta lavata.</i>	<i>La Brusatà</i>	<i>Categoria delle birre affumicate, birra scura dal gusto intenso e persistente.</i>
<i>Blu di capra</i>	<i>Erborinato, cremoso e piccante.</i>	<i>Aleghetor</i>	<i>Birra scura doppio malto, profumo di miele e frutta secca.</i>

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Ravioli mantecati con il Blu di capra**
- **Dessert**

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

**Prenotazioni:** **entro il 23-11-2024**

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

