

Parma, 11 marzo 2025

Ai Soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Giovedì 10 aprile, alle ore 20,30
**Ristorante “Il Rigoletto”, Strada delle Anime 2,
Bianconese di Fontevivo (PR)**

Il Blu di Cuneo

Il Blu di Cuneo raccontato e presentato da Sandro Gallina, Presidente dell'Associazione Produttori. In degustazione le 5 tipologie ottenute con un diverso latte (capra, pecora, vacca) e una stagionatura differente. Sarà un emozionante e sorprendente viaggio sensoriale: dal dolce, morbido e cremoso blu a breve maturazione per arrivare all'Extra “Il Vej” di vacca con una erborinatura diffusa, una pasta che si scioglie in bocca, un bouquet di aromi intenso grazie alla stagionatura prolungata in cantine naturali.

Durante la serata i formaggi verranno abbinati con i seguenti vini:

- Colli di Parma Malvasia Brut DOC	Azienda Agricola Lamoretti	Casatico (PR)
- Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC	Cantina Terre dei Santi	Castelnuovo Don Bosco (AT)
- Passito di Malvasia	Azienda Agricola Aldini	Mattaletto (PR)

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- ***Gnocchi di patate con fonduta di blu di capra***
- **Dessert**

Contributo spese per la partecipazione: Soci ONAF: 30,00 €; Non Soci: 35,00 €. (Pagamento in contanti)

Prenotazioni: entro il 03-04-2025



parma@onaf.it



348 8929155

specificando: **Nome Cognome, n° telefono, n° di persone**

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

La Delegata
Gabriella Padova

