

Parma, 18 aprile 2025

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Giovedì 15 maggio, alle ore 20,30
al ristorante **“Il Rigoletto”, Strada delle Anime 2,**
Bianconese di Fontevivo (PR)

Tradizioni camune

Gaia ed Alessandro, giovani affinatori, ci accompagneranno in un viaggio alla scoperta di piccoli produttori di formaggi a latte crudo della Val Camonica: formaggi che raccontano i luoghi e le persone che li producono.

Agribiola	Vaccino, cremoso e delicato	Caseificio Agrimor di Berzo Inferiore(BS)
Formaggella della Valle di Scalve	Vaccino a pasta semicotta, ca 2 mesi di stagionatura	Latteria Sociale Montana di Scalve (BG)
Formaggio Bré	Vaccino delle malghe di Breno, 18/20 mesi di stagionatura	Associazione per il Formaggio Bré, Breno(BS)
Formaggio Nero della Nona 1753	Vaccino, formaggio grasso a pasta cotta, 1 anno di stagionatura, antica ricetta di affinamento con spezie	Gaia Food, Borno (BS)
Capra Nero 1753	Versione del Formaggio Nero con latte di capra.	Gaia Food, Borno (BS)

Durante la serata i formaggi verranno abbinati con i vini della Cantina Bignotti di Piamborno (BS):

- Valcamonica Rosso IGT “Collezione Fenocolo” 70% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon
- Valcamonica Rosso IGT “Impervio” 70% Merlot - 30% Cabernet Franc
- Spumante brut Metodo Classico “Gioia” 90% Chardonnay - 10% Muller

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Sorpresa dello Chef**
- **Dessert**

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

Prenotazioni: entro il 09-05-2025



parma@onaf.it



348 8929155

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

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

La Delegata
Gabriella Padova

