

Parma, 9 settembre 2025

Ai Soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Martedì 7 ottobre, alle ore 20,15

“Podere La Grande”

Campus Universitario

Via delle Scienze 78 - Parma

Renato e Anna Brancaloni, l'Arte di Affinare

Abbiamo il piacere di ospitare Renato e Anna Brancaloni, eredi di una lunga tradizione di affinatori. Renato è alla continua ricerca, con la figlia Anna, di formaggi dai profili inconfondibili: “Affinare i formaggi significa insegnare loro a parlare il linguaggio dei sapori”.

In degustazione:

Ancora senza un nome

Formaggio vaccino, cagliata lattica, 20 giorni di stagionatura. Si tratta di una primizia desiderosa di avere un nome: vogliamo essere i padrini ?

Delizia di capra

Lavorazione camembert, crosta fiorita trattato con resine di bosco (abete e pino mugho).

Batuffolo di pecora

Pasta tipo taleggio a crosta fiorita, trattato con santoreggia.

Cerato di Mucca Piccola

Formaggio vaccino con note di nocciola e spezie, trattato con cera d'api.

Blu Mediterraneo

Erborinato vaccino maturato con menta e liquirizia.

Blu del Laureato

Erborinato di pecora, pasta particolarmente burrosa con un' importante erborinatura. Il sapore è deciso con note resinose e animali.

Abbiamo poi una sorpresa che Renato e Anna ci sveleranno durante la serata.

La serata si concluderà alzando un calice di vino.

Rimborso spese per la partecipazione: ONAF e CSU 20 €; Altri 25 €. *(pagamento in contanti)*

Prenotazioni: entro il 30-09-2025



parma@onaf.it



348 8929155

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

Vi salutano

Il Segretario

Mario Truant

La Delegata

Gabriella Padova

