



Parma, 8 gennaio 2026

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Giovedì 5 febbraio, alle ore 20,30
al ristorante **“Il Rigoletto”**, Strada delle Anime 2,
Bianconese di Fontevivo (PR)

Il Rifugio del Lauro

A Cengio (SV) nascosto nella pietra dell'entroterra Ligure si trova il Rifugio del Lauro, un ex bunker antiaereo trasformato in grotta di stagionatura dei formaggi dalla famiglia Pera che gestisce un'azienda casearia a Saliceto (CN). Beatrice Pera ci accompagnerà in questo intrigante percorso di conoscenza e degustazione:

Bufalauro	Latte di bufala, stagionatura 8 mesi, dalle note dolci e persistenti del latte bufalino.
Opera di Lauro	Latte vaccino, stagionatura 7 mesi, crosta aranciata con fioriture di muffe nobili, gusto intenso con richiami di frutta secca.
Fieno Alpeggio	Formaggio di alpeggio, latte vaccino crudo, stagionatura 5 mesi.
Quadro di Pecora	Latte ovino, stagionatura 4 mesi, dalla pasta cremosa nelle forme stagionate.
Gran Lauro	Latte vaccino crudo, stagionatura 12 mesi.

Durante la serata i formaggi verranno abbinati con i vini della Cantina del Nebbiolo di Vezza d'Alba (CN):

- Langhe D.O.C. Nascetta - Riverse La Nascetta, vitigno autoctono piemontese, sentori di salvia e fiori di limone.
- Barbera d'Alba D.O.C. Superiore Da vecchi vigneti vino di buon corpo affinato per alcuni mesi in legno.
- Barbaresco D.O.C.G. - Meruzzano MGA che interessa sia il comune di Treiso che il comune di Alba.

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Risotto al Gran Lauro**
- **Dessert della casa**

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

Prenotazioni: entro il 29-01-2026



parma@onaf.it



348 8929155

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

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

La Delegata
Gabriella Padova

