

Parma, 13 aprile 2026

Ai Soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Mercoledì 13 maggio, alle ore 20,30

**“Tenuta di Aljano”, Via Figno 1,
Jano di Scandiano (RE)**

Parmigiano Reggiano & Spergola

Vi proponiamo una serata di studio e approfondimento di queste 2 eccellenze



“Orizzontale” 24 mesi

CASEIFICIO FATTORIA SCALABRINI, Marchio: Bibbiano La Culla, Bibbiano (RE)

LATTERIA SOCIALE DEL FORNACIONE, Prodotto di Montagna, Felina (RE)

LATTERIA SOCIALE DEL CIGARELLO, Solo di Pezzata Rossa Italiana, Prodotto di Montagna, Bio, Carpineti (RE)

“Verticale” 24,36,65 mesi

AZIENDA AGRICOLA BAIOCCHI, Vacche Rosse, Praticello di Gattatico (RE)



Spergola Colli di Scandiano e Canossa Dop della Tenuta di Aljano

Brina D'estate	Spumante bianco Brut 11,5%
Brezza Di Luna	Vino bianco fermo 13%
Vigna Al Vento	Metodo Classico Brut Millesimato 12%
Fior d'Aljano	Spumante dolce bianco 5%

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Risotto taleggio e nocciole con riduzione di balsamico**
- **Crostata di visciole del "Forno dei sapori antichi" di Roberto Boccazzi, S. Croce di Boretto (RE)**

Contributo spese per la partecipazione: 35,00 €. *(Pagamento in contanti)*

Prenotazioni: **entro il 07-05-2026**



parma@onaf.it



348 8929155 specificando: **Nome Cognome, n° telefono, n° di persone**

Vi salutano

Il Segretario Mario Truant

La Delegata Gabriella Padova

