

Sabato 6 giugno, alle ore 12,30
“Baita degli Alpini”, Via Nenni
Langhirano (PR)
Tradizioni, Colori, Profumi
della Calabria

Vi proponiamo un viaggio alla scoperta del poliedrico patrimonio agroalimentare della Calabria, uno scrigno di preziosi tesori, con una dolce sorpresa finale.



Formaggi a latte crudo

Pecorino del Monte Poro (Dop)

Caciocavallo di Ciminà (Pat)

Caprino d'Aspromonte (Pat)

Caciocavallo di pecora

*Caseificio La Nostra Tradizione,
di Gabriele Crudo, Rombiolo (VV)*

*Azienda Agricola Zootecnica Siciliano
Rocco, Ciminà (RC)*

*Azienda Agrozootecnica Francesco Saccà,
Roccaforte del Greco (RC)*

*Azienda Agricola Siviglia,
San Demetrio Corone (CS)*

Ioppolo Salumi Artigianali di San Giorgio Morceto (RC)

Capocollo di Calabria (Dop)

'Nduja (Pat)

Soppressata di Calabria (Dop)

Pancetta di Calabria (Dop)



Vini della Azienda Agricola Altomonte di Palizzi (RC)

Moscato secco, IGT Calabria, “Sediciviti”

Rosso IGT Palizzi, Nerello Mascalese e Calabrese, “Melfio”

Bianco IGT Calabria, Inzolia e Malvasia, “Suggianzi”

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

Prenotazioni: entro il 30-05-2026



parma@onaf.it



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