

Parma, 18 settembre 2026

Ai Soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Martedì 13 ottobre, alle ore 20,30

“Podere La Grande”

Campus Universitario

Via delle Scienze 78 - Parma

Sinfonia di montagna

Note di miele, formaggi e spiriti alpini

In collaborazione con AMI e ANAG vi proponiamo un viaggio dalla Valle d'Aosta al Friuli-Venezia Giulia alla scoperta di alcune delle eccellenze alpine.

Ecco i protagonisti della serata, da assaggiare in purezza e in abbinamento tra loro:

- Degustazione di 6 mieli uniflorali. La dott.ssa Maria Lucia Piana, un'autorità in materia di cultura apistica e di analisi sensoriale del miele, ci accompagnerà in questo affascinante percorso.
- Verticale di 2 stagionature del Silter DOP: Aprile 2026 e Alpeggio Luglio 2025.
Formaggio vaccino a latte crudo prodotto nelle Comunità Montane di Valle Camonica e del Sebino Bresciano. Presidio Slow Food. *Società Agricola Prestello di Bienno (BS)*
- Casolet (Pat), formaggio vaccino a latte intero prodotto in Val di Sole, Val di Rabbi e Val di Peio, 15 giorni di stagionatura. Presidio Slow Food. *Caseificio Turnario di Peio (TN)*
- Una selezione esclusiva di grappe e acquaviti scelte dal prof. Alberto Spisni, Maestro Assaggiatore Anag

Contributo spese per la partecipazione: Soci ONAF, AMI, ANAG, CSU 20,00 €; Non Soci 25,00 € (*Pagamento in contanti*)

Prenotazioni: entro il 07-10-2026



parma@onaf.it



348 8929155

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

Vi salutano

Il Segretario Mario Truant

La Delegata Gabriella Padova

