Con il patrocinio di

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, 30 giorni di stagionatura. Presidio Slow Food. *Caseificio Turnario di Peio (TN)*
- Una selezione di grappe della *Distilleria Roner di Termeno sulla Strada del Vino (BZ)*, Bauernschnaps, Grappa la Morbida e La Gold Riserva, a cura del 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





