Delegazione di Parma – Reggio Emilia

Parma, 30 ottobre 2026

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Giovedì 26 novembre, alle ore 20,30

Ristorante **"Il Rigoletto", Strada delle Anime 2,**
Bianconese di Fontevivo (PR)

Piemonte Nascosto

Alpeggi, presìdi, rarità casearie

Vi proponiamo un viaggio alla scoperta delle micro-produzioni piemontesi:

- Plaisentif (Pat) — *Azienda Agricola Lisa Ettore – Alpe Monte Rotta, Sestriere (Torino)*
- Sola di pecora (Pat) — *Azienda Agricola La Bruna, Monterosso Grana (Cuneo)*
- Macagn (Pat) — *Società Agricola Sorelle Facciotti, Boccioleto (Vercelli)* – *Presidio Slow Food*
- Grasso d'Alpe — *Azienda Agricola Le Beline di Cottini Giulio, Mollia (Vercelli)*
- Montegranero (Pat) — *Michielin Salomon Piercarlo, Bobbio Pellice, (Torino)*

Queste eccellenze verranno presentate e raccontate dal *Professor Armando Gambera*, uno dei padri fondatori dell'Onaf. Profondo conoscitore dell'enogastronomia piemontese è autore di vari libri.

Durante la serata i formaggi verranno abbinati con i vini dei seguenti vitigni:

- Baratuciat
- Viognier
- Pelaverga di Verduno

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Fantasia dello Chef**
- **Dessert della casa**

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

Prenotazioni: **entro il 20-11-2026**

parma@onaf.it **348 8929155** specificando: ***Nome Cognome, n° telefono, n° di persone***

Vi salutano

Il Segretario Mario Truant *La Delegata* Gabriella Padova





