**MERCOLEDI' 02 DICEMBRE 2026**

onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI
*Delegazione di Varese*

**PRESSO**



**ORE 20,45**

ISTITUTO DE FILIPPI

**Via L. Brambilla, 15 - VARESE**

# ABBINAMENTO DISTILLATI E FORMAGGI

**Un esperto in distillati e i maestri assaggiatori della delegazione ONAF di Varese ci accompagneranno in questa intrigante degustazione.**



## COMTE' AOP

Uno dei più noti formaggi francesi, rigorosamente da pascolo, da un'area al confine col Jura svizzero. Il latte proviene da vacche di razza "Montbéliard" o "Pie rouge de l'Est". Formaggio a latte vaccino, intero, crudo, a pasta cotta, pressata

***ABBINAMENTO CON***



***Grappa di Arneis di Marolo 42°***
*vitigno semi aromatico profumo con indicazioni floreali /fruttate con particolare evidenza della rosa canina elegante e armonica*



## FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP PECORINO

Formaggio prodotto da latte ovino, parzialmente scremato, termizzato, pasta cruda, stagionato. Formaggio ottenuto dalla "infossatura" di formaggi semistagionati.



**Grappa OF Bonollo 42°**
distillazione *di uve passite con successiva maturazione in botti profumo ampio con sentori che spaziano dalla frutta matura a sensazioni speziate armonica e persistente*



## BLEU D'AOSTE

Formaggio di latte vaccino intero, pastorizzato, a pasta semicotta, erborinato.
Stagionatura tra i 90 ed i 120 giorni



**Rhum Don Papa Baroko 40°**
*prodotto dalla melassa di canna da zucchero successivamente affinato in botti di rovere profumo aromatico intenso, sensazioni che passano dalla frutta matura ai classici sentori del legno molto armonico e piacevole*

**SALVO ESAURIMENTO POSTI**

**PRENOTAZIONI ENTRO**

**27 NOVEMBRE 2026 ai seguenti indirizzi**



**CONTRIBUTO € 20,00**

**IN CONTANTI**

MARCO IMPERIALI imperiali57marco@alice.it

ALBERTO ROGORA bito357@gmail.com