

**VENERDÌ 31 marzo ore 17.00**

## Caprini d'Italia

Una piccola selezione di caprini per degustare diversi aspetti di formaggi molto apprezzati

Formaggi in degustazione:

- **Robiola di Roccaverano D.O.P.** - Un classico che non può mancare in una selezione di formaggi di capra;
- **Talé di Capra Girgentana** - Dalla Sicilia una produzione di nicchia, per un formaggio a crosta lavata, cremoso e di grande aromaticità;
- **Caprotto** - Una pasta dura dell'Italia centrale, dai decisi sentori floreali e di frutta secca, delicato e armonioso;
- **Blu di Bagnoli** - Un erborinato a coagulazione presamica con un particolare affinamento, che riesce a ben equilibrare aromi e sapori.

Le Antiche Cantine - Via Calatafimi - La Spezia

**Rimborso spese per la partecipazione € 15,00.** Nel prezzo è compreso un calice di vino in abbinamento.

**Prenotazione obbligatoria entro il 28 marzo e fino a esaurimento posti.**

**Informazioni e prenotazioni :** \* [sp-ms@onaf.it](mailto:sp-ms@onaf.it)

\* **eros 333 7014159**