

Felino, 31 ottobre 2018

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Mercoledì 28 novembre, alle ore 20,30
alla trattoria “I Du Matt”
via San Leonardo, 75, Parma, tel. 0521 251407

Monsieur Fromage

In collaborazione con la Casa del Formaggio oltrepasseremo i confini italiani alla scoperta di alcune tradizioni casearie francesi.

**Sainte-Maure
de Touraine
(D.O.P.)**

Formaggio a pasta molle prodotto con latte crudo intero di capra. Coagulazione prevalentemente di tipo lattico. Dalla forma cilindrica e allungata, la crosta è ricoperta di cenere.

**Langres
(D.O.P.)**

Formaggio vaccino a pasta molle e cruda e a crosta lavata. Il sapore e l'odore sono intensi e pungenti ma mai aggressivi. Durante l'affinamento la forma non viene mai girata in quanto nella faccia superiore si deve formare una piccola cavità chiamata “fontaine”.

**Comtè
(D.O.P.)**

Formaggio a pasta pressata e cotta, prodotto con il latte crudo delle vacche “montebèliarde”. Dal profumo fruttato. Viene prodotto ancora oggi in modo artigianale secondo metodi antichissimi. Lo degusteremo nella stagionatura di 3 anni.

**Fourme
d'Ambert
(D.O.P.)**

Formaggio erborinato prodotto con latte crudo intero vaccino, a pasta cruda e non pressata. Formaggio tradizionale dei Monti del Forez in Auvergne. Dall'aroma fruttato, è il più dolce dei Blue francesi.

Durante la serata i formaggi saranno abbinati con vini scelti dai ns. sommeliers.

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Primo piatto mantecato con Fourme d'Ambert**
- **Dessert.**

*La degustazione sarà condotta da Assaggiatori e Maestri Assaggiatori della
Delegazione ONAF di Parma*

Rimborso spese per la partecipazione: soci ONAF: 25,00 €; non soci: 30,00 €.

Prenotazioni: entro 21-11-2018

direttamente **dal Sito ONAF** (alla scheda dell'Evento, nella Delegazione di Parma)
o con email a parma@onaf.it specificando: **Cognome-Nome, n° telefono, n° di persone.**

Vi salutano

Il Segretario
Massimo Pelagatti

Il Delegato
Giacomo Toscani