

Felino, 30 gennaio 2019

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Lunedì 25 febbraio, alle ore 20,30

alla birreria “Tingel Tangel”,

Strada Prov. Salsediana Est, 1237 29010 Castelnuovo Fogliani - Alseno (PC)

Tel. 0523.948400 – birreringeltangel@gmail.com

Le muffe “nobili”

Uno straordinario percorso sensoriale che, attraverso le varie tipologie di formaggi erborinati prodotti artigianalmente, ci porterà a scoprire il magico mondo degli “Infiniti Blu”.

Strachitunt
(D.O.P.)

Formaggio a base di latte intero crudo di vacca bruna, a due paste, a stagionatura medio lunga (almeno 75 giorni). L'erborinatura è naturale. La zona di produzione è la Val Taleggio. Già alle fine del settecento era conosciuto in Francia ed in Inghilterra. Il nome significa “stracchino rotondo”.

Blu di Bufala

Formaggio a base di latte intero di bufala. Si caratterizza per la dolcezza del latte bufalino.

Cabrales
(D.O.P.)

Formaggio a base di latte intero crudo vaccino con aggiunte di latte ovino e/o caprino. La maturazione del formaggio avviene in grotte naturali situate a 800-1200 metri di altitudine. Viene prodotto nella parte orientale delle Asturie.

Cashel Blu

Formaggio irlandese, prodotto con latte intero vaccino e caglio vegetale. Farmhouse cheese. Ha ottenuto riconoscimenti internazionali.

..... Erborinato a sorpresa !!!

Durante la serata i formaggi saranno abbinati con le birre bavaresi della Landbrauerei Pyramer.

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Spatzle tirolesi con crema di zucca mantecati con il Blu di bufala**
- **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 il 19-02-2019

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