

Felino, 30 giugno 2014

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Giovedì 24 luglio, alle ore 20,30

Al **B&B Il Villino di Porporano** tel. 0521-642268
via Bodrio, 24 Porporano (PR)

Serata calda? ... Freschi formaggi!

Az. Agr. Gritti Bruno, Caseificio "4 portoni" di Cologno Alserio (BG)

Casatica *Formaggio da tavola "a crosta fiorita" (tipo Brie) con stagionatura di circa 30 gg*

Bleu di bufala *Formaggio a pasta "erborinata"*

Caseificio "La Baronina", Castel di Sasso (CE)

Mozzarella di bufala *Formaggio a pasta filata fresca*

Mozzarella di bufala affumicata *Formaggio a pasta filata fresca*

Caciotta di bufala *Formaggio a pasta semidura, stagionato circa 60 gg.*

Provola di bufala *Formaggio a pasta filata, stagionato 6 mesi*

Lo chef, per chiudere, aggiungerà, ... secondo ispirazione:

Primo piatto "Notte d'estate"

Semifreddo alla pesca

Durante la serata saranno serviti vini dell'Azienda Agricola Lamoretti, Casatico (PR)

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

Rimborso spese per la partecipazione: soci ONAF : 20,00 ; non soci: 25,00 €.

Prenotazioni:

Alla Delegazione ONAF di Parma: parma@onaf.it **entro il 18-7-2014**

specificando: Cognome-Nome, recapito telefonico e n° di persone.

Segnatevi l'appuntamento e, soprattutto, PRENOTATE !!!

Vi salutano

Il Segretario
Massimo Pelagatti

Il Delegato
Giacomo Toscani