

Felino, 9 aprile 2019

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Martedì 7 maggio, alle ore 20,30**  
al ristorante **“Il Rigoletto”**, via delle Anime 2,  
Bianconese di Fontevivo (PR) tel. 0521-615095

## ***Le produzioni caprine***

In compagnia di Roberto e Valentina, casari del caseificio “Lavalattea”, degusteremo e parleremo dei formaggi di capra: le loro produzioni sono realizzate partendo rigorosamente da latte crudo. Si tratta di un piccolo caseificio artigianale, a Brignano Gera d’Adda (BG), che ottiene riconoscimenti e premi a livello nazionale ed internazionale.

<b>Sorjat</b>	<i>E' una lavorazione “lattica” con crosta “naturale”, la cui fermentazione viene avviata utilizzando lo yogurt come “innesto”. Il suo nome deriva dall'espressione bergamasca "ghe so riatt" (... ce l'ho fatta!)</i>
<b>Zuccanera</b>	<i>Formaggio a fermentazione “lattica”, assemblato con due paste: una al naturale ed una con aggiunta di zafferano, ricoperto da un sottile strato di carbone vegetale.</i>
<b>Geret</b>	<i>Riedizione, in chiave caprina, del Salva Cremasco, uno dei formaggi DOP tipici della bassa pianura lombarda.</i>
<b>Tegulat</b>	<i>Formaggio “a crosta lavata”, con una stagionatura di almeno 45 giorni.</i>
<b>Morla</b>	<i>Formaggio “a crosta fiorita”, simile al Brie de Coulommiers AOC, a lunga acidificazione.</i>

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

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Tasche di pollo con caprino e spinaci**
- **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 30-04-2019**

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

Vi salutano

*Il Segretario*  
Massimo Pelagatti

*Il Delegato*  
Giacomo Toscani