

Parma, 9 gennaio 2020

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Mercoledì 5 febbraio, alle ore 20,30**  
alla Trattoria **“Casale Mariposa”**, Via Nuova di Mamiano 2,  
Basilicanova (PR) tel. 0521 - 681376

## **Tradizioni e profumi della Sardegna**

In collaborazione con il Circolo Culturale Grazia Deledda di Parma e la Trattoria Casale Mariposa abbiamo il piacere di proporvi alcune produzioni casearie sarde: tra i formaggi in degustazione anche straordinarie specialità di nicchia difficilmente reperibili al di fuori della regione.

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Frue (P.A.T.)</b>            | <i>Cagliata di pecora dal sapore acidulo e sentori lattici, la struttura è compatta, si consuma fresca. E' uno dei nomi con cui viene chiamato il Casu axedu.</i>               |
| <b>Merca (P.A.T.)</b>           | <i>E' la versione stagionata e salata del Casu axedu. Verrà degustata su pomodoro a fette e olio fruttato.</i>  |
| <b>Casizolu (P.A.T.)</b>        | <i>Formaggio a pasta filata prodotto con latte delle vacche di razza sardo modicana. La forma è quella di una grossa pera panciuta. Verrà abbinato con miele di corbezzolo.</i> |
| <b>Pecorino Romano (D.O.P.)</b> | <i>Formaggio dalla tradizione plurisecolare. Degusteremo una versione a basso contenuto di sale.</i>  |
| <b>Juncu</b>                    | <i>Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte di pecora e di capra. Viene posto a maturare in stampi di giunco realizzati a mano secondo antiche tradizioni sarde.</i>      |
| <b>Puttumaggiuresu</b>          | <i>Formaggio pecorino, tipo grana; verrà abbinato a confettura di pomodori verdi.</i>   |
| <b>Ovinforth</b>                | <i>Formaggio erborinato di pura pecora, pasta compatta e cremosa. Verrà abbinato a confetture di cipolle rosse</i>  |

Durante la serata i formaggi saranno abbinati con vini regionali sardi.

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Pecorino affumicato con prosciutto di pecora e olio fruttato**
- **Caserecce con carciofi sardi, porri, pancetta e pecorino affumicato**
- **Ricotta di pecora con miele**
- **Caffè, mirto, filu 'e ferru**

La degustazione verrà condotta dai Maestri Assaggiatori della Delegazione ONAF di Parma

**Rimborso spese per la partecipazione: 30,00 €.**

**Prenotazioni: entro 29-01-2020**

con email a [parma@onaf.it](mailto:parma@onaf.it) specificando: **Cognome, Nome, n° telefono, n° di persone**

Vi salutano

*Il Segretario*  
Mario Truant

*Il Delegato*  
Gabriella Padova