

Parma, 10 febbraio 2020

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Mercoledì 11 marzo, alle ore 20,30
al Ristorante "I Du Matt"
via San Leonardo, 75, Parma, tel. 0521 251407

Roberta Colombero: "Margara" per vocazione

Il nostro peregrinare ci porta sull'Alpe Valanghe in Val Maira in provincia di Cuneo. Gli antichi saperi, la transumanza, la vita in alpeggio ci verranno raccontati da Roberta, giovane margara, che ha fatto di questi valori il proprio stile di vita.

I formaggi in degustazione sono vaccini a latte crudo:

Sapor di latte	Tomino fresco dai sentori lattici, pasta solubile e piacevolmente acidula
Robiola di Mamma Giovanna	Latte intero con aggiunta di yogurt. Dal sapore dolce e pasta morbida. 2 mesi di stagionatura
Il "Monovacca"	Latte intero di 2 mungiture di " <u>1 sola vacca</u> " di razza piemontese. Pasta cruda pressata. 6 mesi di stagionatura. Si tratta di una chicca nel panorama caseario nazionale.
Nostrale d'Alpe (P.A.T.)	Il gusto è intenso, sapido ed equilibrato. 6/7 mesi di stagionatura
Castelmarmu	Latte intero di 2 mungiture lavorato secondo la tecnologia del Castelmagno. 7 mesi di stagionatura
Marmorino Blue Cheese	Latte intero con l'aggiunta di "Penicillium Roqueforti". 6 mesi di stagionatura

Durante la serata i formaggi verranno abbinati con vini rappresentativi della produzione piemontese

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Primo piatto (sorpresa dello chef)**
- **Dessert della casa.**

Rimborso spese per la partecipazione: **soci ONAF e CAI: 30,00 €;** **non soci: 35,00 €.**

Prenotazioni: entro il 04-03-2020

direttamente con email a parma@onaf.it specificando: **Cognome-Nome, n° telefono, n° di persone.**

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

Il Delegato
Gabriella Padova