



Parma, 23 settembre 2020

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Martedì 20 ottobre, alle ore 20,30
al ristorante "I Du Matt"
via San Leonardo, 75, Parma, tel. 0521 251407

Creatività nell'arte casearia: "I fuori di testa"

In compagnia di Roberto e Valentina, casari del caseificio "Lavalattea", parleremo dell'affascinante e poliedrico mondo dell'affinamento dei formaggi: le loro creazioni sono realizzate partendo rigorosamente da latte crudo di capra. Si tratta di un piccolo caseificio artigianale, a Brignano Gera d'Adda (BG), che ottiene riconoscimenti e premi a livello nazionale ed internazionale. Vi anticipiamo alcune delle specialità della serata con sorpresa finale.

Capranelcampo	<i>Caciotta a caglio vegetale con ortica (nella pasta e sulla crosta)</i>
Otello	<i>Lattica semistagionata a forma di cuore: crosta al carbone vegetale e all'interno una striscia di ciliege.</i>
Insonne	<i>Pasta molle affinata con liquore e polvere di caffè</i>
Camilla	<i>Pasta semicotta affinata con fiori di camomilla e di campo</i>
OI Sciur	<i>Erborinato a pasta molle affinato con frutti di bosco e petali di rosa, accompagnato da una Grappa Gewürztraminer (Distillerie Roner)</i>

I vini scelti per la serata sono della "Cantina del Nebbiolo" di Vezza d'Alba (CN)

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Risotto mantecato con "OI Sciur"**
- **Dessert.**

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

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

Prenotazioni: entro 14-10-2020

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

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

Il Delegato
Gabriella Padova