

Felino, 18 marzo 2015

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Lunedì 13 aprile, alle ore 20,30

al Floyd Pub di Fiorenzuola d'Arda (PC) – loc. Pagana

(sulla via Emilia, da Parma è all'uscita dal centro di Fiorenzuola, sulla destra, adiacente a Combipel)

tel. 0523-941562 - cell. 347 488 5094 Sig. Marco

Formaggio e birra ... a braccetto al pub

in una serata di degustazione aperta a tutti.

Monnalisa Pecorino Trebbione stag. 120 gg	<i>Latte crudo di pecora, lavorato con metodi tradizionali, con aggiunta di fermenti selezionati, stagionato 60 gg in grotta. Pecorino saporito, lievemente piccante. (SALCIS - Siena).</i>
Misto caprino e vaccino stag. alcuni mesi	<i>Formaggio a pasta dura, affinato nel fieno primaverile.</i>
"Cusiè" al malto d'orzo e whisky stag. >15 mesi	<i>Le forme sono affinate in orzo maltato e whisky che caratterizzano la pasta con la loro intensità. Dapprima prevale l'aroma del whisky, poi subentra l'affumicato. Formaggio a "pasta dura", da latte di capra e vacca pastorizzati. (Beppino Occelli - OCCELLI AGRINATURA S.r.l.)</i>
Erborinato di pecora stag. \approx 70 gg	<i>Con la muffa del Roquefort.</i>

Al termine della degustazione, lo Chef, aggiungerà:

- **Coppa arrosto con contorno di verdure e fonduta di "Bastardo alla birra".**
- **Dessert "della casa", con abbinamento a birra.**

Le birre servite nel corso della serata sono della IDROS SALSESE s.a.s.

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

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

Prenotazioni: entro il 06-04-2015 (posti limitati - ricevute in ordine cronologico)

direttamente dal Sito ONAF (alla scheda dell'Evento, nella Delegazione di Parma)

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

Segnatevi l'appuntamento !!! Vi aspettiamo.

Vi salutano

Il Segretario
Massimo Pelagatti

Il Delegato
Giacomo Toscani