

Felino, 16 ottobre 2015

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Mercoledì 11 novembre, alle ore 20,30**  
al ristorante **“Il Rigoletto”**, via delle Anime 2,  
**Bianconese di Fontevivo (PR,) tel. 0521-615095,**

## ***Dai casari della Lombardia***

Vi proponiamo la degustazione di alcuni formaggi della regione:

<b>Salva Cremasco DOP</b>	<i>Dal cuore della Lombardia, nasce come formaggio che le donne delle fattorie erano solite produrre per non sprecare l'eccedenza di latte.</i> Caseificio Taddei (Fornovo San Giovanni, BG).
<b>Pannerone PAT</b>	<i>Tradizionalmente viene prodotto nella stagione fredda per essere destinato alle tavole natalizie. Viene anche chiamato “gorgonzola bianco” per il suo profilo olfatto-gustativo molto marcato e particolare.</i> Caseificio Carena (Caselle Lurani, LO).
<b>Blu di bufala</b>	<i>Formaggio erborinato, prodotto nella regione da alcune aziende convertite, recentemente, all'allevamento dei bufali e proposto come una novità che stimolasse l'interesse degli esperti più attenti e rivolti a prodotti di alta qualità.</i> Caseificio Quattro Portoni (Cologno al Serio, BG).
<b>Provolone Valpadana DOP</b>	<i>Giovane o stagionato, è uno dei formaggi più utilizzati sia sulla tavola che in cucina.</i> Auricchio (CR).

Al termine della degustazione, lo Chef, servirà:

- **Polenta taragna** (condita con Taleggio)
- **Dessert “della casa”**.

Nel corso della serata verranno abbinati vini scelti dal nostro selezionatore.

*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 04-11-2015**

direttamente **dal Sito ONAF** (nella scheda proposta nell'invito), oppure con email a [parma@onaf.it](mailto: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