

Felino, 12 aprile 2017

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Lunedì 15 maggio, alle ore 20,30
al Ristorante **“KM90”**, via Rita Levi Montalcini 280/a,
[Uscita Autostrada] Fidenza (PR) tel. 0524-520641

Formaggi & Birra

Una serata all’insegna di formaggi veramente particolari degustati con le produzioni del Birrificio Farnese.

Caciotta Bergamina	<i>Formaggio vaccino fresco dal gusto delicato prodotto con il latte delle ns. zone.</i>
Bastardo	<i>Formaggio semi stagionato prodotto con latte ovino e caprino. Pasta compatta dal sapore delicato, leggermente friabile. Crosta edibile. - Caseificio di S. Patrignano.</i>
Pecorino Camomilla	<i>Formaggio semi stagionato prodotto con latte di pecora e affinato con i fiori di camomilla, con cui viene avvolta tutta la forma. Pasta bianca liscia ed elastica che con il passare della maturazione tende a diventare più cremosa. – Romagna Terre.</i>
Pecorino Ginepro	<i>L'affinamento avviene in contenitori di legno e trattato in superficie con bacche di ginepro ed aceto balsamico di Modena per portarlo a giusta stagionatura. La pasta è granulosa, leggermente gessata e bianchissima. – Romagna Terre.</i>
Parmigiano Reggiano	<i>Lo degusteremo nella stagionatura di 24 mesi.</i>

In abbinamento ai formaggi saranno servite le seguenti birre:

- **Biancospina** *Blanche, caratterizzata da aromi agrumati e speziati.*
- **Carbon** *Black Ale, con sentori fruttati e di cacao.*
- **Calafuria** *Extra Indian Pale Ale*
- **Maria** *Blond Ale torbata*

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Risotto con pecorino al ginepro e asparagi**
- **Dessert .**

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

Prenotazioni: entro il 09-05-2017

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.

Un appuntamento da non perdere!!!. Vi aspettiamo.

Vi salutano

Il Segretario
Massimo Pelagatti

Il Delegato
Giacomo Toscani