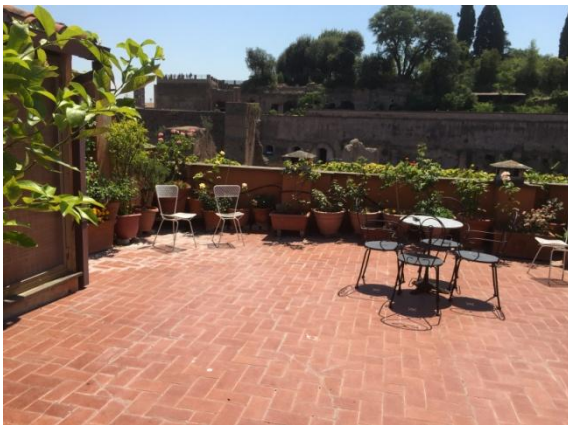


Vi invita alla serata

## “*Formaggi in terrazza*”

**Degustazione guidata di Formaggi freschi a pasta filata, prodotti con latte vaccino di altissima qualità, quali Straccetti, Treccia, e Scamorza, nonché 2 formaggi affinati**



**Mercoledì 12 luglio 2017**  
**Ore 20.30**  
**Presso Fondazione Scelsi**  
**Via S Teodoro, 8**

La degustazione sarà preceduta da un assaggio di alcuni salumi accompagnati da ricotta, sempre **dell’Azienda Agricola Frainelle di Fraine (CH)**, da sott’oli **dell’Azienda Agricola ‘L’Essenza della Natura’** di Trivento (IS) e da una tipica specialità abruzzese: “La pizz’ a figlitte” della **Panetteria Barisano di Tuffillo (CH)**.

Alla degustazione dei formaggi seguirà *“pasta fredda alla mediterranea”* preparata con la pasta del **Pastificio Majella di Pretoro (CH)**, per terminare con le classiche e famose Ferratelle, impreziosite con confetture dell’Azienda Agricola ‘L’Essenza della Natura’. I prodotti in degustazione verranno abbinati ad alcuni Vini della **Cantina Sociale San Nicola di Pollutri (CH)**.

**Prenotazione entro e non oltre  
il 9 luglio 2017**

via mail al seguente indirizzo: **roma@onaf.it**

Considerato il numero ristretto si consiglia di affrettarsi a prenotare

**Prezzo € 20 (€ 25 NON Soci ONAF)**

**www.onaf.it/roma**

**NB**

**Gli Assaggiatori e i Maestri Assaggiatori diplomatosi quest’anno che si prenotano, sono pregati di portarsi il calice di vino consegnato loro durante il Corso.**