

Delegazione di Parma

Felino, 3 agosto 2017

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

In collaborazione con Wine and Food Academy

Martedì 12 settembre, alle ore 20,30
al ristorante **“Arte e Gusto”, via Emilia Est,87**
PARMA tel. 0521- 481784

Alto Adige: Val Pusteria

Il caldo estivo ci porta a trascorrere una serata in Alto Adige dove avremo il piacere di apprezzare le produzioni casearie della Latteria Tre Cime, cooperativa le cui origini risalgono al 1882: formaggi vaccini prodotti con il latte dell’Alta Pusteria.

Caciottina *Formaggio dolce e delicato da taglio con consistenza morbida. La crosta è giovane e morbida. Stagionatura di ca 4 settimane.*

Montanara

Fenum

La pasta cremosa ma compatta dal sapore delicato. Presenta un’occhiatura a forma di fessura. Stagionatura di ca 8 settimane

Pastore

Formaggio semiduro dall’aroma rotondo, speziato con un retrogusto leggermente aspro.

**Montagna Alto
Adige Superior**

Formaggio a pasta semidura dall’aroma intenso e saporito. La stagionatura minima è di 6 mesi.

Durante la serata i formaggi saranno abbinati con vini regionali scelti dai ns. sommeliers.

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Primo piatto mantecato con formaggio in degustazione**
- **Dessert**

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 06-09-2017

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