onaf ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Delegazione di La Spezia – Massa Carrara

Sabato 25 novembre
I formaggi della Lucchesia

Riservata ai Soci ONAF, passeremo una giornata a stretto contatto con **Monica**, eclettica amante della campagna e degli animali.

La mattina assisteremo ad alcune fasi della caseificazione, per vedere come il latte diventa formaggio grazie alle conoscenze di una casara che è riuscita a coniugare tradizione e fantasia.

Seguirà una degustazione varia e articolata: immancabili le creazioni del caseificio, con parecchi assaggi di formaggi dei quali cercheremo, con l'aiuto di Monica, di capire tecnologie, tipologia di latte e metodi di caseificazione.

Assaggeremo poi l'olio nuovo su verdure di stagione e dei salumi dell'Azienda Severino di Matraia (LU). Interessante sarà la tradizionale minestra del pastore, un piatto realizzato seguendo un'antica ricetta che annovera tra gli ingredienti anche le castagne secche. Per finire il dolce, una crema col latte della Rosina, una pezzata rossa da poco arrivata in azienda.

Il vino è della fattoria Mazzarosa, storica azienda posta nelle vicinanze.

La titolare ci farà poi vedere i prodotti che realizza con la lana delle proprie pecore.

Sarà possibile incontrare gli animali, sia quelli in Azienda, sia la totalità del gregge a pochi minuti d'auto.

L'arrivo all'**Azienda Agricola Podere Al Carli** di Ferrucci Monica - Via di Valgiano, 3 - 55012 Valgiano - Capannori (LU) è previsto tassativamente entro le ore 11,00 per poter assistere alla rottura della cagliata e alle successive fasi di caseificazione.

Rimborso spese per la partecipazione: € 25,00 (evento riservato ai soci ONAF).

Prenotazione obbligatoria con versamento della quota entro il 16 novembre e fino a esaurimento posti.

Informazioni e prenotazioni : *** sp-ms@onaf.it**

*** eros 333 7014159**