

*La delegazione Onaf di Verona organizza una serata formativa  
con Domini Veneti e.....**le paste filate dello Stivale***

**Mercoledì 22 Novembre 2017**

**ore 20.00**

**presso Cantina Valpolicella Negrar**

**via Cà Salgari 2**

**Fior di latte di Trani, Pat**, pasta filata fresca vaccina proveniente dalla Puglia;

**Mozzarella di Bufala Campana DOP** pasta filata fresca prodotta con il latte di bufala proveniente dalla Campania;

**Provolone Valpadana DOP** pasta filata prodotta in Veneto, nella versione dolce;

**Caciocavallo Podolico Pat**, pasta filata prodotta con vacche di razza Podolica, provenienza Basilicata;

**Ragusano DOP** formaggio a pasta filata dalla bizzarra forma a mattone proveniente dalla Sicilia;



*La degustazione con abbinamento ai vini **Domini Veneti di Cantina Valpolicella Negrar***

*sarà guidata da **Maestri Assaggiatori Onaf***

*A seguire risotto con **Amarone Domini Veneti** e zucca  
accompagnato da **Valpolicella DOC Classico Superiore VERJAGO Domini Veneti 2013***

Il costo della serata è di 20 euro per i soci in regola con la tessera e di 25 euro per i non soci

Per l'iscrizione all'evento si prega di mandare una mail a: [verona@onaf.it](mailto:verona@onaf.it) indicando nome cognome, numero di telefono ed eventuali altri partecipanti entro il **22 Novembre 2017**.

Per chi avesse piacere di visitare la cantina prima dell'evento l'appuntamento è per le ore 19.15 con prenotazione sempre tramite mail a [verona@onaf.it](mailto:verona@onaf.it).

Per eventuali informazioni si prega di contattare Chiara Tosi al numero 3409330974.

Vi aspettiamo numerosi e curiosi