

Felino, 12 febbraio 2018

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Martedì 13 marzo, alle ore 20,30
al ristorante **“Vecchia Fucina”**, Strada Pedemontana Est 63,
Bannone di Traversetolo (PR) tel. 0521-842523

I Pecorini affinati in grotta

Avremo il piacere di ospitare **Claudia Ridolfi (affinatrice)**, titolare a Mondavio (PU) dell'azienda **“Le Affinità gustative”**, che ci introdurrà nell'affascinante e variegato mondo dell'affinamento.

La sua azienda dispone di un laboratorio con una cantina e un'antica grotta tufacea sotterranea in cui i formaggi selezionati vengono affinati in produzioni limitate utilizzando foglie, fieni e fiori di origine biologica.

I formaggi protagonisti della serata sono **pecorini a latte crudo**, che hanno ottenuto il riconoscimento P.A.T. dalla Regione Marche.

Classico	<i>Stagionato senza alcun tipo di affinamento</i>	<i>Stagionatura 11 mesi.</i>
Ipogeo	<i>Affinato con erba aromatica di provenienza locale</i>	<i>Stagionatura 11 mesi</i>
Casecc	<i>Affinato in foglie di noce</i>	<i>Stagionatura 8 mesi</i>
Crosta Pepe	<i>Affinato con strutto e pepe</i>	<i>Stagionatura 2 mesi</i>

In abbinamento ai formaggi saranno serviti i vini marchigiani della **Casa Vinicola Gioacchino Garofoli Spa**

- **“Serra del Conte” Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.**
- **“Farnio” Rosso Piceno D.O.C.**
- **“Piancarda” Rosso Cònero D.O.C.**

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Lasagnette “Primavera” al Pecorino Classico**
- **Cheesecake.**

Rimborso spese per la partecipazione: soci ONAF : 25,00 € ; non soci: 30,00 €.

Prenotazioni: entro il 6-03-2018

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.

Le prenotazioni vengono accolte in stretto ordine cronologico

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

Vi salutano

Il Segretario
Massimo Pelagatti

Il Delegato
Giacomo Toscani