

La delegazione **Onaf** di **Asti** in collaborazione con



organizza **sabato 21 Aprile alle ore 19:30** l'incontro:

“Diverse stagionature, razze e montagna.... è sempre Parmigiano Reggiano.”

Lezione di approfondimento sulle varie tipologie di Parmigiano Reggiano, perché dire 24 o 36 mesi di stagionatura non basta più per definire un formaggio che, pur restando all'interno della D.O.P. ha tante sfumature diverse. Guidati dal dottor Aldo Bianchi del Consorzio del Parmigiano Reggiano ci avvicineremo alla conoscenza di alcune di queste variazioni sul tema, parlando di vacche rosse, vacche brune, montagna, pianura e di altissime stagionature. L'incontro, oltre a un po' di teoria, prevede la degustazione guidate di diverse tipologie di Parmigiano Reggiano (tra cui anche un super-stagionato quasi impossibile da trovare!) e dopo ci sarà tempo per confrontarsi e discuterne. La lezione sarà un approfondimento per i soci Onaf, ma sarà anche l'occasione di fare nuove scoperte per i non addetti ai lavori.

La serata continuerà, sempre nei locali del **Ristorante Ciabot d'Gianduja**, con la cena avente il seguente menù:

Carne cruda battuta al coltello

Insalata russa

Asparagi con fonduta

Risotto alla campagnola

Guanciotto di Fassona alla Barbera con patate al forno

Panna cotta la Calvados, caffè

Vini: Barbera d'Asti "la Villa" 2016 di Olim Bauda, Nebbiolo d'Alba 2013 di Abrigo.

Costo della serata soci Onaf: 30 euro

non soci Onaf: 35 euro

Per prenotare contattare il **Ciabot d'Gianduja** (via Lasca 12, Callianetto) al numero **0141 298113**

entro il **19 Aprile 2018**.