

Felino, 19 settembre 2018

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Lunedì 15 ottobre, alle ore 20,30**  
all'osteria "Artaj"  
**Stradello San Girolamo, 19/a, Parma, tel. 0521 572077**

## **Le tradizioni ciociare**

Avremo il piacere di degustare i formaggi dell'**Azienda Agricola Pacitti**, di Picinisco (FR) che ha il merito di aver conservato e tramandato le tradizioni casearie della zona.

L'allevamento, soprattutto ovino-caprino, è di tipo semibrado.

**Pecorino di Picinisco (D.O.P.)** *Formaggio da latte ovino, crudo, intero e a pasta cruda. Lo degusteremo nella tipologia "Scamosciato": stagionatura da 30 a 60 giorni, dal sapore dolce con spiccati aromi di pascolo di montagna*

**Conciato di San Vittore (P.A.T.)** *Formaggio da latte ovino, crudo, intero. La sua caratteristica è la conciatura della crosta con quindici erbe aromatiche o officinali (tra cui camomilla, timo, serpillo, lauro, ginepro, salvia, rosmarino, anice) tipiche dei pascoli e dei monti del basso Lazio*

**Marzolina (P.A.T.)** *Formaggio da latte caprino, crudo. La degusteremo nella versione stagionata: le formaggette vengono lasciate maturare in recipienti di coccio o vetro, colmati con olio di oliva. Presidio Slow Food*

**Blu di Val Comino** *Erborinato da latte ovino e vaccino. La crosta viene conciata con finocchietto e menta. Si tratta di una creazione nata dalla passione della famiglia Pacitti*

**Ricotta Secca** *Si produce aggiungendo al siero di latte ovino piccole quantità di latte fresco di pecora. Affinatura su stuoie di cannuce per circa due settimane in ambiente ventilato*

I formaggi saranno abbinati con i vini regionali della "Cantina Sociale Cesanese del Piglio"

**Passerina del Frusinate I.G.T.** *Vino bianco secco, ottenuto da uve Passerina, autoctone, caratterizzato da profumazione vivace e fruttata e sapore asciutto che richiama i profumi della terra*

**Cesanese del Piglio D.O.C.G.** *Vino rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, ottenuto da uve Cesanese comune e/o Cesanese d'Affile, con odore delicato, proprio del vitigno di base, sapore morbido, leggermente amarognolo. Vol. 12 e commercializzato dal 1° Febbraio dell'anno successivo*

**Cesanese del Piglio D.O.C.G. "Superiore"** *Ha le stesse caratteristiche organolettiche del Cesanese del Piglio "base", ma con Vol. 13° e può essere commercializzato solo a partire dal 1° Luglio dell'anno successivo alla vendemmia*

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Pasta all'uovo con verdure e Ricotta Secca**
- **Dessert.**

*La degustazione sarà condotta da Assaggiatori e Maestri Assaggiatori della  
Delegazione ONAF di Parma*

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

**Prenotazioni: entro 08-10-2018**

direttamente dal Sito ONAF (alla scheda dell'Evento, nella Delegazione di Parma)

o con email a [parma@onaf.it](mailto:parma@onaf.it) specificando: *Cognome-Nome, n° telefono, n° di persone.*

Vi salutano

*Il Segretario*  
Massimo Pelagatti

*Il Delegato*  
Giacomo Toscani