

Felino, 6 marzo 2019

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

***In collaborazione con Wine and Food Academy
Con il patrocinio del Consorzio del Parmigiano Reggiano***

**Mercoledì 27 marzo, alle ore 20
al ristorante “Arte e Gusto”, via Emilia Est,87
PARMA tel. 0521- 481784**

Cacio & Marsala

Una serata per chi ama percorrere sentieri inesplorati: vi proponiamo un connubio insolito tra questo vino siciliano, unico al mondo nel suo genere, e una selezione di formaggi appartenenti anche a tradizioni diverse da quella siciliana. Il marsala annovera fra i suoi estimatori l'ammiraglio Nelson e Giuseppe Garibaldi

Vastedda della Valle del Belice (D.O.P.)	Marsala Superiore Oro Dolce 2012 DOP	Cantine Intorcia
Piacentinu Ennese (D.O.P.)	Marsala Vergine Riserva 2004 DOP	Cantine Intorcia
	Marsala Vergine Riserva 2004	Frazzitta Vini SAS
Parmigiano Reggiano (D.O.P) 36 e 48 mesi	Marsala Vergine DOP	Cantine Intorcia
Blu di pecora (erborinato a latte crudo)	Marsala Superiore Semisecco Ambra 1994 DOP	Cantine Intorcia
	Marsala Superiore Secco 2003 DOP-	Frazzitta Vini SAS

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- Timballo di bucatini e melanzane Marsala Vergine - Cantine Intorcia
- Cheese cake Marsala Superiore Rubino 2018 DOP - Cantine Intorcia.

*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: 35,00 €.

Prenotazioni: entro il 21-03-2019

direttamente dal Sito ONAF (alla scheda dell'Evento, nella Delegazione di Parma)
o con email a parma@onaf.it specificando: **Cognome-Nome, n° telefono, n° di persone.**

Vi salutano

Il Segretario
Massimo Pelagatti

Il Delegato
Giacomo Toscani