



Curioso di mettere le mani in pasta?
...o meglio... **le mani nel cacio...**

LE MANI NEL CACIO... 2019

Le Delegazioni ONAF toscane di Firenze, Siena-Arezzo e Massa Carrara organizzano per **sabato 11 maggio 2019** un incontro di approfondimento sulla caseificazione presamica del latte ovino presso un caseificio di azienda agricola.

Saremo ospiti del caseificio **Az. Agr. Sant'Anna dei F.lli Sanna** di Monteroni d'Arbia - Siena dove avremo la possibilità di vedere da vicino la lavorazione del latte di pecora e di partecipare noi stessi alla produzione del formaggio.

Ognuno potrà provare a produrre la propria forma e poi potrà portarsela a casa.

**Non perdere questa entusiasmante occasione
la partecipazione è aperta a tutti.**

PROGRAMMA

Sabato 11 maggio 2019

Ore 09:00 ritrovo presso l'Az. Agr. Sant'Anna, Strada Prov.le 34 di Murlo Monteroni D'Arbia (SI)
Presentazione dei titolari e dell'Azienda.

Ore 9:30 Lezione pratica di caseificazione con produzione di un formaggio a pasta molle e della ricotta

Docente: Roberto Funghi

Ore 13:30 Pranzo.

Informazioni e per raggiungere il caseificio www.fratellisanna.net/contatti.html

Chi lo desidera potrà acquistare i formaggi nello spaccio aziendale.

Il costo totale della visita + prova + pranzo:

Chi è in regola con il pagamento della Quota 2019 costo € 40,00 a persona
Amici e simpatizzanti o comunque non in regola, il costo sarà di € 50,00 a persona

**N.B. Si prega di dare conferma della partecipazione all'iniziativa
Rispondendo possibilmente via mail entro domenica 5 maggio 2019**

Per prenotazioni: Onaf - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio
Delegazione Siena - Arezzo mail: siena-arezzo@onaf.it
Andrea Magi cel 335-5774005