

**Lunedì 27 maggio - ore 20,00**

## **Incontro col produttore**

**Azienda Agricola Piagneri Seratti Franco - Versola di Pontremoli (MS)**

Un piccolo caseificio legato direttamente all'allevamento, condotto ancora con metodi tradizionali. Pecore, vacche e capre pascolano nei terreni dell'Alto Pontremolese, e nella bella stagione gli animali vanno in alpeggio, nei Prati di Logarghena. Il latte è di alta qualità e in questa serata Cristina, la casara che si dedica sia all'allevamento, sia alla trasformazione, ci racconterà la tipica giornata del pastore, la passione per il proprio lavoro, le difficoltà di un mestiere antico, l'utilizzo della lana per creare coperte e tappeti e, soprattutto, i formaggi che realizza, rigorosamente a latte crudo.

Formaggi e latticini in degustazione:

- RICOTTA di PECORA - Un prodotto tipico della zona, dalla consistenza più compatta dell'usuale;
- CAPRINO - Una coagulazione acida, quasi spalmabile, che si presta a svariati utilizzi;
- CROSTA FIORITA - Una robiola di capra con l'aggiunta del Penicillium per creare un feltro bianco;
- MISTO VACCA-PECORA - La caciotta simbolo del territorio, che una volta tutte le famiglie facevano per uso proprio;
- PECORINO SEMISTAGIONATO - Il classico pecorino, lasciato stagionare alcuni mesi per esaltare profumi e aromi. *In abbinamento un calice di vino.*

**Centro Sociale "A. Barontini" - Via Ronzano 1 - Sarzana**

**Rimborso spese per la partecipazione : € 10,00**

**Prenotazione obbligatoria entro il 23 aprile e fino a esaurimento posti.**

**Informazioni e prenotazioni :**

**[sp-ms@onaf.it](mailto:sp-ms@onaf.it)**

**eros 333 7014159**