

Parma, 8 settembre 2021

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Martedì 5 ottobre, alle ore 20,30
al ristorante **“Il Rigoletto”**, via delle Anime 2,
Bianconese di Fontevivo (PR) tel. 0521-615095

Grappe, Distillati & Formaggi

La “Distilleria Sibona”, a Piobesi d’Alba (CN), è una delle distillerie storiche del Piemonte a produzione artigianale e si trova nel centro di una importante area vinicola, il Roero, dove sono coltivati i vitigni dei più importanti vini piemontesi.

Vi proponiamo questo affascinante percorso di conoscenza e degustazione nel quale saremo accompagnati dal Dott. Luigi Barbero, Amministratore Delegato di Sibona.

Abbiamo individuato le seguenti proposte di degustazione:

Il Principe	<i>Caprino fresco biologico a coagulazione acida. Caseificio “L’Alba”, i San Michele in Bosco (MN).</i>	Liquore alla camomilla
Pecorino di Farindola (PAT)	<i>Si ottiene da latte crudo intero con caglio di maiale. Uno dei formaggi più caratteristici d’Abruzzo. Azienda Agricola Farindolagri, Farindola (PE).</i>	“2.1” Distillato di birra
Il Castelbufalo	<i>Latte crudo di bufala, realizzato con la tecnica del Castelmagno. Caseificio “Moris”, Caraglio (CN).</i>	Grappa di Moscato
Gorgonzola Piccante (DOP)	<i>Classico e tradizionale formaggio erborinato a latte vaccino intero e a pasta cruda.</i>	Grappa Riserva invecchiata in botti di Sauternes

ma approfittando della 13° edizione di “CHEESE” a Bra potrebbe uscire qualche altro interessante abbinamento.

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- Cavatelli “Primavera”
- Dessert della casa

La degustazione viene condotta dai Maestri Assaggiatori della Delegazione ONAF di Parma

Rimborso spese per la partecipazione: soci ONAF: 30,00 €; non soci: 35,00 €. (Pagamento in contanti)

Prenotazioni: entro il 29-09-2021

con email a parma@onaf.it specificando: **Cognome-Nome, n° telefono, n° di persone.**

E’ richiesta la Certificazione Verde - Green Pass

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

Il Delegato
Gabriella Padova