

Parma, 30 settembre 2021

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Lunedì 25 ottobre, alle ore 20,30
“Spumantaria All’Opera”, Galleria Cavour 8,
Reggio Emilia - tel. 0522 435622

Trentino: i formaggi di malga

Un’escursione tra gli alpeggi del trentino alla scoperta dei formaggi prodotti in malga.

La storia, le tradizioni, il clima e i pascoli di ciascun alpeggio danno vita ed esprimono formaggi ricchi di carattere con profili sensoriali molto diversi.

In degustazione 6 formaggi di “areali” diversi e di diversa stagionatura.

Alcuni provengono dalla cantina di affinamento dell’Enoteca Provinciale del Trentino presso Palazzo Roccabruna CCIAA di Trento:

Denominazione		Zona di Produzione	Anno
Nostrano di Malga Fresco	Malga CAMBRONCOI	Lagorai	2021
Trentino di Malga	Malga BOLENTINA	Val di Sole	2020
Trentino di Malga	Malga CLESERA	Val di Non	2020
Trentino di Malga	Malga ZOCHI	Altopiano delle Vezzene	2020
Trentino di Malga	Malga COLO	Lagorai	2019
Caprino “Le Mandre”		Lagorai	2021

Durante la serata i formaggi verranno abbinati con i vini di Cantina Viticoltori Trento rappresentativi della produzione trentina alla ricerca di armonie di profumi, sapori e di emozioni:

Spumante Metodo Classico Altemasi		
Chardonnay	Maso Toresella	Trentino DOC Riserva
Teroldego Rotaliano	Maso Cervara	DOC Superiore Riserva
Rupe Re	Vendemmia Tardiva	Trentino Superiore DOC

In questo viaggio tra le eccellenze del trentino saremo accompagnati e guidati da Marina Schmolh, Maestro Assaggiatore ONAF della Delegazione di Trento e Bolzano e Sommelier AIS, e da Maurizio Manicardi della Cantina CAVIT.

Prelibatezza dello Chef: **Piatto tipico della tradizione trentina**

Rimborso spese per la partecipazione: 35,00 €.

Prenotazioni: **entro 20-10-2021**

- email a parma@onaf.it specificando: **Cognome, Nome, n° telefono, n° di persone**
- prenotazione telefonica alla Spumantaria

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

Il Delegato
Gabriella Padova