

Parma, 30 settembre 2021

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Lunedì 25 ottobre, alle ore 20,30
“Spumateria 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 Schmohl, 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 il 22-10-2021**

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

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

Il Delegato
Gabriella Padova