

Parma, 20 ottobre 2021

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Domenica 21 novembre, ore 11
Acetaia Gambigliani Zoccoli
Castelfranco Emilia (MO)

" L'Oro Nero di Modena "

Accompagnati da Giorgio e Mario Gambigliani Zoccoli visiteremo l'Antica Acetaia situata nella villa storica di famiglia dove viene prodotto solo ed esclusivamente l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Verranno illustrati il processo di produzione, la tecnica di degustazione, l'utilizzo in cucina.

La degustazione dell'ABTM DOP, nelle due tipologie, accompagnerà un ricco buffet:

- 3 stagionature di Parmigiano Reggiano (18 mesi, 24 mesi e oltre 30 mesi)
- 2 tipologie di ricotta (vaccina e mista pecora/vacca)
- 2 tipologie di frittata con verdure di stagione
- 3 tipologie di gnocco al forno (all'olio, con formaggio e funghi, con formaggio e prosciutto)
- Ricca fantasia di salumi tipici del territorio
- Risotto alla parmigiana
- Lambrusco di Sorbara e Lambrusco Grasparossa
- Dolci, Caffè e Amari

Punto di ritrovo	<i>Acetaia Gambigliani Zoccoli Via Mavora 154, Castelfranco Emilia (MO)</i>
Orario di Ritrovo	<i>Ore 11 (la gita verrà effettuata con mezzi propri)</i>
Costo	<i>30,00 Euro/persona (da versare interamente, tramite bonifico, alla conferma del raggiungimento del numero minimo di partecipanti).</i>
Prenotazione	<i>Entro il 13 novembre con mail a parma@onaf.it specificando: Cognome-Nome, n° telefono, n° di persone.</i>

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

Il Delegato
Gabriella Padova

