

Parma, 3 novembre 2021

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

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

Roberta Colombero: “Margara” per vocazione

Il nostro peregrinare ci porta sull’Alpe Valanghe in Val Maira in provincia di Cuneo. Gli antichi saperi, la transumanza, la vita in alpeggio ci verranno raccontati da Roberta, giovane margara, che ha fatto di questi valori il proprio stile di vita.

I formaggi in degustazione sono vaccini a latte crudo e intero di Razza Piemontese:

Tomino fresco	Dai sentori lattici, pasta solubile e piacevolmente acidula. 1 giorno di stagionatura.
Robiola “La Marmorina”	Dal sapore dolce e pasta morbida. 2 mesi di stagionatura.
Castelmarmu	Latte di 2 mungiture lavorato secondo la tecnologia del Castelmagno. 4 mesi di stagionatura.
Nostrale d’Alpe (P.A.T.)	Formaggio tradizionale fra i più rappresentativi delle montagne cuneesi. Degusteremo le versioni a 4 mesi e 2 anni di stagionatura.

I formaggi verranno abbinati con vini rappresentativi della produzione piemontese:

Rigadin Langhe DOC Riesling	Cantina Pelissero
Nebbiolo Coste della Sesia DOC	Cantina Travaglini
Dolcetto d’Alba DOC	Azienda Agricola Le Strette

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Filetto di manzo con fonduta di Robiola, Tomino e funghi porcini**
- **Mousse di zabaione e cioccolato**

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

Prenotazioni: entro il 25-11-2021

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

E’ richiesta la Certificazione Verde - Green Pass

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

Il Delegato
Gabriella Padova

