

Parma, 21 febbraio 2022

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Giovedì 17 marzo, alle ore 20,30
“Salsamentaria in Montecchio Emilia”
via Guglielmo Marconi, 26
Montecchio Emilia (RE), tel. 0522 865045

Formaggi a “KM 0”: Tradizione e nuove realtà

Attorno a “Sua Maestà” il Parmigiano Reggiano stanno crescendo altre interessanti produzioni casearie. Avremo il piacere di degustare:

- *Verticale* di Parmigiano Reggiano DOP *Vacche Rosse*: 24 - 42 - 60 mesi di stagionatura, della Azienda Agricola Baiocchi - Praticello di Gattatico (RE), che ha ottenuto l’Eccellenza ne “I Formaggi d’Italia” (Le Guide de L’Espresso).
- “Bufala-Brie” ed “Erborinato” prodotti con il 100% di latte di bufala, dell’Azienda Agricola Il Girasole - Borzano di Albinea (RE).

I formaggi verranno abbinati con vini dell’ Azienda Agricola Moro - Calerno di S. Ilario d’Enza (RE)

IL MIO ROSA Spumante Extra Dry Rosato Emilia 11,50°

PICCOL ROSS Spumante Rosso da Lambrusco Pjcol Ross 11,50°

DEL PICCHIO IGP Vino rosso tranquillo in Barriques da Lambrusco Maestri 13°

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Gnocchi di patate con fonduta di Parmigiano e perle di erborinato**
- **Dessert**

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

Prenotazioni: **entro il 11-03-2022** direttamente con email a

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

E’ richiesto il Green Pass Rafforzato

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

Il Delegato
Gabriella Padova

