

Parma, 11 aprile 2022

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Mercoledì 4 maggio, alle ore 20,30**  
Ristorante **“Vecchia Fucina”**  
*Strada Pedemontana Est, 63*  
**Bannone di Traversetolo (PR) tel. 0521-842523**

## **Tradizioni europee**

Dall’Inghilterra alla Svizzera Romanda facendo sosta in Francia, un interessante viaggio alla scoperta di tradizioni, pratiche casearie, colori e profumi.

Avremo il piacere di degustare:

West Country Farmhouse Cheddar DOP	Formaggio vaccino a latte crudo e a pasta dura, fiore all’occhiello della tradizione casearia inglese, viene prodotto nel Sud Ovest dell’Inghilterra.
Shropshire Blu	Formaggio vaccino erborinato con caglio vegetale. La caratteristica colorazione arancione è dovuta all’aggiunta dell’annatto.
Reblochon DOP	Formaggio vaccino a latte crudo prodotto con il latte più ricco e più denso della seconda mungitura. Pasta cremosa. Produzione “Fermier”
Selles-sur-Cher DOP	Formaggio di capra a latte crudo intero affinato con carbone vegetale. Produzione “Fermier”
Le Gruyère DOP	Formaggio vaccino a latte crudo. Affinamento in grotta. Degusteremo la tipologia “Réserve”

Durante la serata i formaggi saranno abbinati con vini scelti dai nostri sommeliers.

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Primo piatto (sorpresa dello chef)**
- **Dessert**

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

**Prenotazioni:** **entro il 30-04-2022** direttamente con email a

[parma@onaf.it](mailto:parma@onaf.it) specificando: **Nome - Cognome, n° telefono, n° di persone.**

Vi salutano

*Il Segretario*  
Mario Truant

*Il Delegato*  
Gabriella Padova

