

Parma, 2 maggio 2022

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Martedì 24 maggio, alle ore 20,30**

**“Podere La Grande”**

**Campus Universitario**

**Via delle Scienze 78 - Parma**

***Il Cibo degli Dei***

In collaborazione con AMI (Ambasciatori dei mieli) vi proponiamo un mini corso sui mieli: la tecnica e il vocabolario dell’assaggio, le caratteristiche organolettiche, l’uso in cucina.

La Dott.ssa Maria Lucia Piana, un’autorità in materia di cultura apistica e di analisi sensoriale del miele, ci accompagnerà in questo affascinante percorso attraverso la degustazione di sei mieli uniflorali: Acacia, Agrumi, Girasole, Tiglio, Eucalipto e Castagno.

Formaggi e mieli, un matrimonio che si può celebrare?

In degustazione:

Robiola di Roccaverano DOP	Formaggio caprino a latte crudo intero: degusteremo la tipologia “Affinata”.
Piave DOP Vecchio	Formaggio vaccino, degusteremo la tipologia Selezione Oro: stagionatura > 12 mesi.
Holzhofer	Formaggio vaccino a latte crudo, pasta burrosa e sapore minerale spiccato e intenso. Stagionato oltre 15 mesi. Formaggio svizzero del Canton Thurgau.
Bleu d’Avergne DOP	Formaggio vaccino erborinato prodotto in Francia nel cuore del Massiccio Centrale.

*La serata si concluderà con un calice di bollicine italiane.*

Rimborso spese per la partecipazione: ONAF, AMI, CSU 15 €; Altri 20 €. (pagamento in contanti)

**Prenotazioni:** **entro il 20-05-2022** 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

