

Parma, 19 maggio 2022

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Lunedì 13 giugno, alle ore 20
“Podere Stuard”
Strada Madonna dell’Aiuto, 7/a
San Pancrazio - Parma

Arte Casearia: la “Filatura”

Nell’accogliente atmosfera del Podere Stuard, serata estiva dedicata alle paste filate di latte vaccino con il “Caseificio Pupetta” di Fano (PU).

[Il Mastro Casaro MIKI \(Michele Sifanno\) effettuerà la filatura di Mozzarelle e Nodini.](#)

In degustazione anche Primo Sale, Nodini affumicati e Ricotta.

I formaggi saranno abbinati al “Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC” dell’azienda VALLEROSA BONCI di Cupramontana (AN) nelle versioni:

- TORRE Classico
- SAN MICHELE Classico Superiore
- BONCI 1962 Spumante Brut

Sempre in abbinamento le MOSTARDE di LUCCINI di Cicognolo (CR)

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Primo Sale, Orzo e Pomodoro**
- **Mousse di Ricotta con frutti rossi**

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

Prenotazioni: **entro il 10-06-2022** direttamente con email a

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

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

Il Delegato
Gabriella Padova

