

Parma, 24 settembre 2022

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Martedì 18 ottobre, alle ore 20,30
al ristorante **“Il Rigoletto”**, via delle Anime 2,
Bianconese di Fontevivo (PR) tel. 0521-615095

La grande tradizione dei pecorini toscani

Il caseificio “Il Fiorino”, vincitore di numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali, si trova a Roccalbegna (GR), piccolo e suggestivo borgo medievale nell’alta valle del fiume Albegna ai piedi del Monte Amiata in Maremma.

Accompagnati dal racconto di Angela e Simone, titolari del caseificio, abbiamo il piacere di presentarvi:

Fior di Natura Bio

Latte biologico e caglio vegetale. Pasta compatta e solubile. Sapido, rotondo ed equilibrato con note vegetali. Il caglio vegetale proviene dalle piante di cardo.

Riserva del Fondatore

Punta di diamante del caseificio, è un pecorino stagionato, affinato in grotta. Intenso e ricco profilo gusto olfattivo.

Cacio di Afrodite

Pecorino semicotto stagionato, sentori lattici e di frutta secca.

Cacio di Venere

Latte biologico e con tartufo bianchetto biologico toscano.

Cacio di Caterina

La stagionatura nella grotta naturale regala a questo Pecorino le tipiche muffe bianche e grigiastre.

Bartarello

Prodotto con latte crudo, intensi sapori erbacei. Verrà degustato nella versione fresca.

Durante la serata i formaggi verranno abbinati con i vini della Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano (GR) :

- RASENNO bianco di Pitigliano superiore DOC, Chardonnay 15% Trebbiano 85%
- ROGGIANO Morellino di Scansano DOC, Alicante 5% Sangiovese 95%
- CAPOCCIA Maremma Toscana DOC Riserva, Ciliegiolo 100%,

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Strozzapreti con salamino e pecorino**
- **Tiramisù**

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

Prenotazioni: **entro il 13-10-2022**

con email a parma@onaf.it

specificando: **Cognome-Nome, n° telefono, n° di persone.**

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

Il Delegato
Gabriella Padova

