

Parma, 13 febbraio 2023

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Martedì 14 marzo, alle ore 20,30
al ristorante **“Il Rigoletto”**, via delle Anime 2,
Bianconese di Fontevivo (PR) tel. 0521-615095

I FORMAGGI DI BUFALA “FERMIER”

Protagonista della serata il caseificio bergamasco “Quattro Portoni” che è riconosciuto come il “pioniere” nella produzione di formaggi stagionati di bufala. Le bufale mediterranee sono allevate al limitare del Parco Naturale del Serio. Ogni anno raccolgono prestigiosi riconoscimenti internazionali.

Abbiamo il piacere di presentarvi alcune delle eccellenze:

Casatica	<i>Crosta fiorita a breve stagionatura. La crosta edibile è finemente vellutata dal profumo delicato.</i>
Quadrello	<i>Crosta lavata che si richiama alla tradizione dei tipici stracchini lombardi.</i>
Pen Bu’	<i>Crosta fiorita realizzata secondo la tecnologia del Camembert. La struttura è inizialmente compatta e tende a diventare cremosa con l’affinamento.</i>
Blu di bufala	<i>Erborinato “storico”, dal profumo intenso di latte maturo e di muffe. Con l’aumentare del periodo di stagionatura evolve in sentori di sottobosco e fungo.</i>
Blu di bufala Muscat	<i>Erborinato affinato in vinacce di Moscato Passito che conferiscono al formaggio un sapore dolce. Piacevoli note di frutta secca.</i>

Durante la serata i formaggi verranno abbinati con i vini della cantina “Medolago Albani” di Trescore Balneario (BG):

- Valcalepio DOC Rosso 2021

- I DUE LAURI, Valcalepio DOC Rosso Riserva 2018

- SANTA CATERINA, Chardonnay 2020

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Gattò di patate, prosciutto cotto e Quadrello**
- **Semifreddo mandorle e cioccolato**

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

Prenotazioni: **entro il 08-03-2023**

con email a parma@onaf.it

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

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

La Delegata
Gabriella Padova

