

Parma, 6 novembre 2023

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Giovedì 30 novembre, alle ore 20,30
al ristorante **"Il Rigoletto", via delle Anime 2,**
Bianconese di Fontevivo (PR) tel. 0521-615095

Beppino Occelli **Valcasotto, il "Borgo dei Formaggi"**

Il richiamo alle tradizioni cuneesi, il profondo legame con il territorio e la continua ricerca hanno portato la famiglia Occelli a creare prodotti di grande qualità. Abbiamo il piacere di presentarvi alcune delle eccellenze:

Losa	<i>Formaggio a latte crudo di vacca e di capra dalla consistenza morbida. La forma e il colore ricordano la losa, pietra che ricopre le case di montagna.</i>
Cusiè	<i>Formaggio a pasta dura prodotto con latte di pecora e di vacca. Può presentare erborinature naturali.</i>
Valcasotto	<i>Formaggio a latte crudo vaccino a lunga stagionatura dal profumo intenso e persistente.</i>
Occelli nel fieno maggengo	<i>Formaggio prodotto con latte vaccino e caprino. Viene avvolto nel fieno primaverile inumidito con birra.</i>
Occelli al Barolo	<i>Formaggio con latte di vacca e di pecora affinato in vinacce di Langa arricchite con vino Barolo Docg</i>

I formaggi verranno abbinati con i vini della Azienda Agricola Vitivinicola Lamoretti di Casatico (PR):

- Colli di Parma MALVASIA "ferma"
- SERBATO Barbera 60% e Cabernet Sauvignon 40%
- VINNALUNGA '71 Millesimato 2016, Cabernet Sauvignon 90% e Merlot 10%

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Tortelli di erbetta**, conditi con il Burro di Beppino Occelli e abbinati con Colli di Parma MALVASIA "frizzante"
- **Dessert**

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

Prenotazioni: entro il 24-11-2023

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

Vi salutano

Il Segretario
Mario Truant

La Delegata
Gabriella Padova

