



Alla scoperta dei formaggi di fattoria – Le Aziende Agricole della Città Metropolitana.

Nell'Italia dei grandi formaggi, migliaia di piccole fattorie resistono al processo di concentrazione delle produzioni casearie e producono formaggi che sono i veri custodi della “biodiversità casearia”, frutto della tradizione locale e dell’esperienza di casari talentuosi. Alcune di queste si trovano all’interno della Città Metropolitana, immerse nel Parco Agricolo Sud Milano e nel Parco lombardo del Ticino, rappresentando la più genuina cultura agricola della pianura lombarda. Per approfondirne la conoscenza la Delegazione di Milano dell’Onaf propone la settimana degustazione guidata di Formaggi di Fattoria.

L’appuntamento è per **lunedì 6 maggio alle 19,30 a Milano** presso **Degustazione Ristoro e Dispensa alla Casa degli artisti**, in Corso Garibaldi 89/A (con ingresso da Via Tommaso da Cazzaniga) dove incontreremo i formaggi di due Aziende Agricole: ZIPO (di Zibido San Giacomo) e Cascina Selva (di Ozzero), raccontati dal Maestro Assaggiatore Marco Benedetti, accompagnato dai produttori Elisa Pozzi e Luca Sala.

Avremo il piacere di assaggiare una varietà di formaggi che spaziano dalle produzioni più fresche come il Primosale o la “Zipotta”, passando per le diverse interpretazioni del classico formaggio di latteria in differenti stagionature e concluderemo con l’intrigante “Selvaggio”.

La serata sarà arricchita dall’abbinamento con vini scelti per valorizzare i formaggi in degustazione.

Il costo della serata è di € 25,00: ti chiediamo di inviare una mail a prenotazioni.onaf@gmail.com; dopo aver ricevuto conferma della disponibilità di posti, versa l’importo **entro il 3 maggio** tramite il POS virtuale di Onaf (https://www.onaf.it/index.php?c=index&a=pagamento_generico) indicando il tuo nome e cognome e specificando nella causale di pagamento “Evento Onaf Milano 6 maggio 2024”.

Ti aspettiamo!