

Parma, 18 aprile 2025

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Giovedì 15 maggio, alle ore 20,30**  
al ristorante **“Il Rigoletto”, Strada delle Anime 2,**  
**Bianconese di Fontevivo (PR)**

## **Tradizioni camune**

Gaia ed Alessandro, giovani affinatori, ci accompagneranno in un viaggio alla scoperta di piccoli produttori di formaggi a latte crudo della Val Camonica: formaggi che raccontano i luoghi e le persone che li producono.

<b>Agribiola</b>	Vaccino, cremoso e delicato	Caseificio Agrimor di Berzo Inferiore(BS)
<b>Formaggella della Valle di Scalve</b>	Vaccino a pasta semicotta, ca 2 mesi di stagionatura	Latteria Sociale Montana di Scalve (BG)
<b>Formaggio Bré</b>	Vaccino delle malghe di Breno, 18/20 mesi di stagionatura	Associazione per il Formaggio Bré, Breno(BS)
<b>Formaggio Nero della Nona 1753</b>	Vaccino, formaggio grasso a pasta cotta, 1 anno di stagionatura, antica ricetta di affinamento con spezie	Gaia Food, Borno (BS)
<b>Capra Nero 1753</b>	Versione del Formaggio Nero con latte di capra.	Gaia Food, Borno (BS)

Durante la serata i formaggi verranno abbinati con i vini della Cantina Bignotti di Piamborno (BS):

- Valcamonica Rosso IGT “Collezione Fenocolo” 70% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon
- Valcamonica Rosso IGT “Impervio” 70% Merlot - 30% Cabernet Franc
- Spumante brut Metodo Classico “Gioia” 90% Chardonnay - 10% Muller

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Sorpresa dello Chef**
- **Dessert**

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

**Prenotazioni: entro il 09-05-2025**



[parma@onaf.it](mailto:parma@onaf.it)



**348 8929155** specificando: **Nome Cognome, n° telefono, n° di persone**

Vi salutano

*Il Segretario*  
Mario Truant

*La Delegata*  
Gabriella Padova

