

## Delegazione di PARMA

### A tutti i soci ONAF e Assaggiatori

Lunedì **12 gennaio**, alle **ore 20,30**

al ristorante **“Il Rigoletto”**, via delle Anime 2,  
a **Bianconese di Fontevivo (PR)**, tel. **0521-615095**,  
si terrà un incontro **DIDATTICO** con argomento:

### **Formaggi del Friuli-Venezia Giulia**

Degusteremo alcuni formaggi scelti fra quelli prodotti dal  
**Caseificio Alto But**  
di Sutrio (UD), un borgo caratteristico della Carnia.

#### **Caciotta vaccina fresca**

Formaggio a pasta tenera, morbida, cremosa, soffice e bianca, senza occhiatura evidente. Di sapore dolce, gradevole, per palati delicati.

#### **Formaggio di malga**

Prodotto da luglio a novembre quando il grosso del bestiame sale sulle malghe e la quantità di latte lavorata si riduce da 80 a 60 ql al giorno per effetto della monticazione.

#### **Alto But** (stag. 180 gg)

Tipico formaggio della Carnia a pasta semicotta, con stagionatura 60/180 gg, con occhiatura a occhio di pernice o a chicco di riso, dal sapore dolce e delicato. La lavorazione è tramandata da più di 100 anni dalle vecchie latterie dei paesi della Valle del But.

#### **Alto But Vecio** (stag. 10 mesi)

È il risultato dell'affinamento del formaggio fresco, scelto, curato e mantenuto a temperatura e umidità costanti. A un anno di stagionatura ha la pasta ancora semidura, è saporito e gustoso al palato, fa esaltare i sapori forti del fieno e delle erbe della Valle del But.

**Rimborso spese** per la partecipazione: **10,00 €**

**Prenotazioni:** direttamente dalla scheda dell'Evento sul sito ONAF, oppure  
via e-mail all'indirizzo [parma@onaf.it](mailto:parma@onaf.it)  
(max 40 posti, accettate in ordine cronologico)  
specificando: Nome e Cognome, recapito telefonico.

**Segnatevi l'appuntamento e PRENOTATE !!!**

Nel corso della serata sarà possibile rinnovare la quota sociale per il 2015.

Vi aspettiamo

Giacomo Toscani (Delegato)  
Massimo Pelagatti (Segretario)

Felino, 15-12-2014