

Felino, 16 gennaio 2015

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Martedì 24 febbraio, alle ore 20,30**  
al ristorante **“Il Rigoletto”**, via delle Anime 2,  
**Bianconese di Fontevivo (PR,) tel. 0521-615095,**

## **Sapori dal Friuli-Venezia Giulia**

In una serata con un'impostazione diversa dal solito Vi proponiamo la degustazione di alcuni prodotti caseari e vini della regione.

<b>Montasio DOP</b> stag. 4 mesi	<i>Servito “a carpaccio”, condito con olio EVO e una leggerissima spolverata di pepe, affiancato da un'insalatina di carote a julienne.</i>
<b>“Formadi frant”</b>	<i>Un prodotto della tradizione. Da forme di Alto But di diverse stagionature che vengono macinate, impastate con sale, pepe e panna, viene messo in forma e stagionato per circa 20/30gg. E' un prodotto dal sapore deciso che serviamo abbinato a patate lesse. Caseificio Alto But di Sutrio (UD).</i>
<b>“Pastorut”</b> stag. ≅ 50 gg	<i>Una volta, nelle malghe, i malgari lasciavano il formaggio aperto per molto tempo sulle tavole in legno delle cantine. Si sviluppava così un leggero strato di muffa che conferiva al formaggio un aroma particolare, molto apprezzato dai ragazzini che facevano i pastori.</i> <i>E' un formaggio grasso a pasta molle, la cui produzione richiede un notevole impegno manuale. Si ricava da latte vaccino intero e pastorizzato, a cui vengono aggiunti un lattorfermento e spore di penicillium. Con la maturazione acquisisce un sapore unico: una miscela armoniosa di dolce e piccante. Caseificio Alto But di Sutrio (UD)</i>
<b>Ricotta affumicata</b>	<i>Affumicata in modo naturale con trucioli di faggio e stagionata per circa 2 mesi. La troverete generosamente grattugiata a insaporire dolci gnocchi di zucca al burro serviti dallo Chef. Caseificio Alto But di Sutrio (UD)</i>
<b>“Frico”</b>	<i>Una ricetta regionale nata sui monti della Carnia. È composta da patate, cipolle e formaggio Montasio fuso, messi insieme in padella per amalgamare, insaporire e cuocere lentamente tutti gli ingredienti. A cottura ultimata, la “frittatina” viene trasferita in una padella di ferro ben calda per dorarla su entrambe le facce.</i>

Al termine della degustazione, lo Chef, aggiungerà:

- **Dessert “della casa”.**

*La degustazione sarà condotta da Assaggiatori e Maestri Assaggiatori della Delegazione ONAF di Parma.*

Rimborso spese per la partecipazione: soci ONAF : 20,00 € ; non soci: 25,00 €.

**Prenotazioni: entro il 18-02-2015**

direttamente **dal Sito ONAF** (alla scheda dell'Evento, nella Delegazione di Parma)  
o con email a [parma@onaf.it](mailto:parma@onaf.it) specificando: Cognome-Nome, n° telefono e n° di persone.

**Segnatevi l'appuntamento !!! Vi aspettiamo.**

Vi salutano

Il Segretario  
Massimo Pelagatti

Il Delegato  
Giacomo Toscani