

Felino, 2 gennaio 2016

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Mercoledì 3 febbraio, alle ore 20,30
al ristorante "Il Rigoletto", via delle Anime 2,
Bianconese di Fontevivo (PR) tel. 0521-615095

Dalle Prealpi della Lombardia

Continuando il nostro viaggio in terra lombarda incontreremo interessanti prodotti "d'alta quota" accompagnati da vini della regione.

**Formaggella
Valcavallina**

Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero. La stagionatura avviene in magazzini interrati per un minimo di 45 giorni. La pasta, dolce e aromatica, si presenta chiara e con una leggera occhiatura. Area di produzione è la Valle Cavallina (BG).

Bitto (D.O.P.)

Formaggio d'alpeggio di media e lunga stagionatura a base di latte intero crudo di vacca con eventuale aggiunta di latte caprino (max. 10%). Dal sapore dolce e delicato tende a divenire più intenso e vivace con l'invecchiamento.

Fatuli (P.A.T.)

Formaggio d'alpeggio ottenuto dal latte della capra Bionda dell'Adamello. L'affumicatura avviene, secondo la tradizione, bruciando rami e bacche di ginepro. Area di produzione è la Val Saviove (BS). Fatuli letteralmente significa "piccolo pezzo".

**Strachitunt
(D.O.P.)**

Formaggio erborinato a base di latte vaccino intero crudo, a due paste, a stagionatura medio lunga (almeno 75 giorni). Parte della zona di produzione è ricompresa nel perimetro del Parco Regionale delle Orobie Bergamasche

I vini serviti saranno:

Lugana "San Vigilio" 2013

cantina Selva Capuzza

Curtefranca rosso "Ruc di Gnoc" D.O.C. 2012

cantina Majolini

Rosso di Valtellina 1999

cantina Balgera

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Pizzoccheri della Valtellina**
- **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 25-01-2016

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

Un appuntamento da non perdere!!!. Vi aspettiamo.

Vi salutano

Il Segretario
Massimo Pelagatti

Il Delegato
Giacomo Toscani