

MERCOLEDÌ 20 aprile ore 21.00

Formaggi delle Isole

Le migliori produzioni di Sicilia e Sardegna

Formaggi in degustazione:

- Vastedda della Valle del Belice D.O.P.: Pasta filata con latte di pecora;
- Ricotta doppio forno: Una pasta compatta, brunita, tostata;
- Piacentinu Ennese D.O.P.: Pepe e zafferano per esaltare colore e sapore;
- Nuraghe: Un pecorino lavorato come fosse un Parmigiano;
- Ovinfort: Il Roquefort della Sardegna.

Ai formaggi verranno proposti in abbinamento:

- * Olio extra vergine d'oliva 'Lucchi e Guastalli' - S. Stefano Magra SP;
- * Miele Azienda Neo Aristeo - La Spezia;
- * Marmellate e Confetture Azienda Agricola Dalpian - Tiglieto GE;
- * Birra artigianale Birreria La Moncerà - Montignoso MS;
- * Vino Azienda Agricola 'Il Monticello' - Sarzana SP.

Sala Polivalente Lucchi e Guastalli - Via Fiasella 61 - Sarzana

L'incontro sarà valido come Credito Formativo

Rimborso spese per la partecipazione € 10,00

Prenotazione obbligatoria entro il 17 aprile e fino a esaurimento posti.

Informazioni e prenotazioni : * sp-ms@onaf.it

* **eros 333 7014159**