

Delegazione di Salerno

Domenica 1 Maggio 2016 ORE 11

c/o Botteghelle65 salumeria storica
(via Botteghelle, 65 centro storico di Salerno)

**IL FORMAGGIO INTERPRETATO ATTRAVERSO I
SENSI, IN ABBINAMENTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA, DUE MONDI A CONFRONTO**

Formaggi in degustazione

- Fior di latte di razza Jersey - Caseificio Aurora
- Pecorino dei Monti Lattari semistaginato in crosta di sfusato amalfitano - Caseificio Aurora
- Caciotta stracchinata di razza Pezzata rossa - Azienda agricola Savoia
- Cacioricotta cilentano fresco - Agriturismo La Petrosa
- Robiolina di latte vaccino - Agriturismo La Petrosa

Gli oli in abbinamento saranno selezionati dall'associazione Assaggiatori Associati

IL LABORATORIO E' RIVOLTO IN MODO PRIORITARIO AI SOCI ONAF IN REGOLA CON LA QUOTA ASSOCIATIVA, E' GRATIS MA E' INDISPENSABILE LA PRENOTAZIONE (i posti sono limitati) C/O MARIA SARNATARO (masarnat@tiscali.it) 3389296146