

Felino, 5 settembre 2016

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Lunedì 26 settembre, alle ore 20,30**  
**All'Antica Osteria "Croce Bianca", Piazza Maffei 1-2,**  
**Castelnuovo Fogliani - Alseno (PC) tel. 0523-947417**

## ***Piemonte: alla scoperta dell'Alta Valle d'Elvo***

Continuiamo il nostro tour in Piemonte e ci fermiamo nell'Alta Valle d'Elvo, in provincia di Biella, dove degusteremo alcuni interessanti formaggi prodotti dal Caseificio Rosso.

<b>Fiurél</b>	<i>Formaggio a breve maturazione a crosta fiorita prodotto con latte vaccino e ovino. Pasta bianca e cremosa dal sapore delicato e avvolgente. Coagulazione presamica.</i>
<b>Toma Piemontese (D.O.P.)</b>	<i>Formaggio prodotto con latte vaccino intero crudo. Dal sapore intenso e armonico. Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo minimo di 60 giorni.</i>
<b>Maccagno (P.A.T.)</b>	<i>Formaggio prodotto con latte vaccino intero crudo. Pasta morbida, a media maturazione. Prende il nome dall'alpe omonima che si trova sotto il monte Cossarello a nord di Biella. Era il formaggio preferito della Regina Margherita di Savoia.</i>
<b>Goliardo</b>	<i>Formaggio prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e vino Barbera d'Asti DOCG. Successivamente viene messo in affinamento nelle vinacce di uva Nebbiolo per 3 settimane. Menzione speciale della giuria del concorso "Alma Caseus" a CIBUS 2016.</i>
<b>PecoraBlu</b>	<i>Formaggio a pasta semidura, ottenuto con latte di pecora pastorizzato. Dal sapore intenso e piccante. Le forme vengono stagionate in ambiente freschi e umidi.</i>

In abbinamento ai formaggi saranno serviti i vini dell'Azienda Agricola "Il Casello" di Bacedasco:

- *Ortrugo dei Colli Piacentini, "L' Invito ", 2014*
- *Gutturnio Riserva D.O.C , 2011*
- *Malvasia Dolce dei Colli Piacentini*

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Tagliatelle con battuto di verdure e Toma Piemontese**
- **Dessert .**

*La degustazione, condotta da Assaggiatori e Maestri Assaggiatori della Delegazione ONAF di Parma, ha valore di credito formativo ai fini dell'ammissione al corso di 2° livello che si svolgerà dal 08/10/2016 al 19/11/2016 a Parma.*

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

**Prenotazioni: entro il 17-09-2016**

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.

Vi salutano

Il Segretario  
Massimo Pelagatti

Il Delegato  
Giacomo Toscani