

Felino, 24 ottobre 2016

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Lunedì 28 novembre, alle ore 19,00**  
**All'Enoteca Bistròt "Bicèr Pin", Via Cialdini 5,**  
**Castelvetro di Modena (MO) tel. 059-708035**

## **Capra, Pecora & Vacca**

Nell'accogliente enoteca Bicèr Pin nel centro storico del borgo di Castelvetro degusteremo alcuni particolari e interessanti formaggi.

**Pecorino** *Degusteremo una forma fresca della tradizione toscana.*

**Parmigiano Reggiano (D.O.P.)** *Assaggeremo la stagionatura di 36 mesi prodotto con il latte della Vacca Bianca Modenese del caseificio Rosola. La Bianca Modenese è presidio Slow Food dal 2006.*

**Caciottina di Naredola BIO** *Formaggio caprino prodotto dall' Azienda Agricola "Le Capre della Selva Romanesca". Degusteremo la versione a breve stagionatura dal sapore tendente al dolce.*

**Erborinato della Val Dragone BIO** *Formaggio caprino prodotto dall' Azienda Agricola "Le Capre della Selva Romanesca". Degusteremo la versione piccante. Le capre sono della razza "Camosciata delle Alpi".*

In abbinamento ai formaggi saranno serviti i vini dell'Azienda Agricola "Cà Berti" di Levizzano Rangone:

- "Narciso" Pignoletto Spumante extra dry
- "Robusco" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
- "Vein dla Sbocia" Malvasia Dolce

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Bottoni ripieni di Erborinato di capra e pere con radicchio acidulato.**
- **Torte della casa.**

*La degustazione è 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 21-11-2016**

direttamente con email a [parma@onaf.it](mailto:parma@onaf.it) specificando: Cognome-Nome, n° telefono e n° di persone.

**POSTI LIMITATI !**

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

Vi salutano

Il Segretario  
Massimo Pelagatti

Il Delegato  
Giacomo Toscani