



&



Delegazione di Bergamo

**Vi invitano alla serata**

**“UN FORMAGGIO ANTICO  
DEGLI ALPEGGI: LA FONTINA DOP”**

**venerdì 3 marzo 2017 ore 20.00  
c/o la Casa di Alti Formaggi  
Via Roggia Vignola, 9 Treviglio (Bg)**



Dalla Valle d'Aosta giunge fino in Pianura Padana uno dei formaggi più antichi del nostro patrimonio caseario: la Fontina DOP.

Sarà un'occasione unica per assaporare il formaggio prodotto in alcuni dei circa 200 alpeggi situati anche a 2.500 metri sul livello del mare.

Il latte viene raccolto e lavorato nella zona di origine e deriva esclusivamente da vacche di razza valdostana.

Ogni anno vengono prodotte circa 400.000 forme di Fontina DOP, la cui stagionatura minimo è di 80 giorni, con un peso medio che varia da 7,5 a 12 kg.

**Gli esperti ONAF:** Sig.ra **Vilma a. Cianci** della Valle d'Aosta ed il Sig. **Nenad m.a.Terzic** ci permetteranno di meglio comprendere le caratteristiche di questo straordinario formaggio, per apprezzarne le differenze, sempre nel segno di un'altissima qualità.

Durante la serata verranno degustati 7 formaggi di diversi alpeggi e stagionature abbinati ai vini delle cantine Ermes Pavese e Gabrielle Didier.

**L'ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria entro mercoledì 1 marzo**

**Per iscriversi all'evento: [email a bergamo@onaf.it](mailto:email a bergamo@onaf.it) o sms al numero 3392334029**  
**Si accettano le adesioni fino ad esaurimento dei posti disponibili**