

Felino, 3 marzo 2017

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Martedì 4 aprile, alle ore 20,30
al ristorante **“Il Rigoletto”**, via delle Anime 2,
Bianconese di Fontevivo (PR) tel. 0521-615095

Sua Maestà “Il Parmigiano Reggiano”

Il Parmigiano Reggiano sarà il protagonista assoluto della serata. Un viaggio attraverso la storia, le curiosità e le caratteristiche organolettiche di questo straordinario formaggio. In questa *“verticale”* verranno poste in degustazione le seguenti stagionature:

14 - 28 - 36 mesi Caseificio di Bedonia Gruppo Ferrari- Parmigiano Reggiano di montagna

40 mesi Caseificio Ciao Latte di Peveri-Borghetto Parmigiano Reggiano BIO

74 mesi Caseificio Sociale Ponte Bratica - Corniglio

In abbinamento ai formaggi i vini dell’Azienda Agricola Randi

Rambela 2016 I.G.T.

Centesimè 2015 I.G.T.

Blu di Burson I.G.T.

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Tortelli di erbetta**
- **Dessert**

La degustazione sarà 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: accettate in ordine strettamente cronologico entro il 25-03-2017

direttamente **dal Sito ONAF** (alla scheda dell’Evento, nella Delegazione di Parma)
o con email a parma@onaf.it specificando: Cognome-Nome, n° telefono e n° di persone.

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

Vi salutano

Il Segretario
Massimo Pelagatti

Il Delegato
Giacomo Toscani