

Felino, 28 febbraio 2017

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Lunedì 27 marzo, alle ore 20,00
All'Enoteca Bistròt "Bicèr Pin", Via Cialdini 5,
Castelvetro di Modena (MO) tel. 059-708035

Piemonte: alla scoperta della Valle Varaita

Con il nuovo anno riprendiamo il ns. vagabondare alla scoperta delle tradizioni e produzioni casearie. Ci fermiamo in Valle Varaita, provincia di Cuneo, dove degusteremo alcuni interessanti formaggi prodotti dal Caseificio Val Varaita cui la Regione Piemonte ha riconosciuto la qualifica di "Eccellenza Artigiana"

Toumin dal Mel (P.A.T)	<i>Formaggio vaccino fresco prodotto partendo dal latte crudo. E' ammessa anche un'eventuale aggiunta di latte ovino e caprino. Pasta morbida e burrosa di colore bianco porcellana. Il telo su cui vengono posti a stagionare i "Tomini di Melle" è di canapa. Si racconta che in passato, in mancanza, fossero usate le sottovesti delle nonne.</i>
Monte Nebin	<i>Formaggio a pasta molle, cruda, a coagulazione prevalentemente lattica. Forma piramidale. Viene prodotto con 3 lattici (vaccino, caprino e ovino). Dal sapore dolce con note vegetali e agrumate. Crosta fiorita</i>
Toma del Bric	<i>Caciottina semi stagionata prodotta con puro latte di capra. Pasta morbida dal sapore dolce, presenta una sottile crosta edibile ricoperta di muffe bianche.</i>
Nostrale Val Varaita	<i>Formaggio vaccino prodotto con il latte d'alta valle a pasta cruda e pressata. Viene stagionato su assi di legno. La pasta è morbida e può presentare una leggera occhiatura, il sapore è dolce.</i>

In abbinamento ai formaggi saranno serviti i seguenti vini:

- **"Cavaliere"** *Sauvignon Frizzante, fermentazione naturale in bottiglia* Roberto Balugani
- **"Robusco"** *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC* Cà Berti
- **"Centurione"** *Sangiovese di Romagna Superiore DOC* Stefano Ferrucci

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Gnocchi con fonduta di Toumin dal Mel**
- **Dessert** .

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

Prenotazioni: entro il 20-03-2017

direttamente con email a 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