

Felino, 11 maggio 2017

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Martedì 13 giugno, alle ore 20,30
al ristorante **“Vecchia Fucina”, Strada Pedemontana Est 63,**
Bannone di Traversetolo (PR) tel. 0521-842523

Le produzioni locali

Seguendo il proverbio *“moglie e buoi dei paesi tuoi”*osteremo nel triangolo Parma-Reggio-Modena e avremo il piacere di scoprire produzioni casearie veramente particolari, accompagnate dai vini della Società Agricola Oinoe di Traversetolo

Crescenza e Squaccherone di Parma *Formaggi vaccini “giovani” ma dalla personalità ben definita, prodotti dal Caseificio Idea Latte di Fontanellato.*

Parmigiano Reggiano (DOP) *Assaggeremo la stagionatura di 20 mesi. L’habitat prevalente delle bovine è il pascolo che conferisce al formaggio un color giallo paglierino carico con note vegetali intense. Prodotto dall’ Azienda Agricola Biologica “Ciaolatte” di Noceto ha ottenuto il Certificato Bio-Suisse.*

Pecorino dell’Appennino Reggiano (PAT) *Viene prodotto sia fresco che semi stagionato. Abbiamo scelto la versione semidura con stagionatura di 5/6 mesi ottenuta con latte di pecora intero e crudo. Prodotto dall’Azienda Agricola “La Fattoria di Tobia” di Villa Minozzo*

Erborinato della Val Dragone BIO *Formaggio caprino prodotto dall’Azienda Agricola Biologica “Le Capre della Selva Romanesca”. Degusteremo la versione piccante a 90/100 gg di stagionatura. Le capre sono della razza “Camosciata delle Alpi”.*

In abbinamento ai formaggi saranno serviti i seguenti vini:

- SABITU Malvasia di Candia - frizzante
- REA Malvasia di Candia - fermo
- OROTALT Barbera/Bonarda - fermo

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Bacio di dama al caprino in crosta di grissini con dadolata di zucca**
- **Risotto con pere, noci e pecorino dell’appennino reggiano**
- **Dessert .**

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

Prenotazioni: entro il 06-06-2017

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