

Felino, 12 giugno 2017

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

In collaborazione con Wine and Food Academy

Martedì 11 luglio, alle ore 20,30
al ristorante “Arte & Gusto”, via Emilia Est 87,
PARMA tel. 0521- 481784

I 4 latti

Una serata che percorre da Nord a Sud tutta l'Italia. Accanto ad un formaggio dalla tradizione plurisecolare che ha oltrepassato i confini nazionali proponiamo produzioni casearie locali.

***Mozzarella di
Bufala (D.O.P.)***

I primi documenti storici del XII secolo testimoniano come i Monaci del monastero di San Lorenzo in Capua erano soliti offrire ai pellegrini un formaggio denominato mozza o provatura (quando affumicato) accompagnato da un pezzo di pane.

Latteria

Formaggio vaccino della storica Latteria Turnaria di Campolessi di Gemona del Friuli. Proponiamo la stagionatura di 2/3 mesi.

Dulcis

Dalla Sardegna formaggio pecorino da tavola.

Monte Ferru

Caprino stagionato sardo.

Durante la serata saranno abbinati i seguenti vini:

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Tenuta San Marcello

Besler Ross

Azienda Agricola Pojer e Sandri

Zibibbo

Cantine Pellegrino

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Tagliatelle della casa al formaggio Campolessi**
- **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: entro il 04-07-2016

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