

**MARTEDÌ 23 gennaio ore 20:00**

## **Eccellenze piemontesi**

Una selezione di formaggi piemontesi, accuratamente scelti tra le molteplici proposte di un territorio dove l'attività casearia ha raggiunto delle eccellenze inimitabili.

Formaggi in degustazione:

- **Robiola di Roccaverano D.O.P.** - Una coagulazione prevalentemente acida che non può mancare in una selezione di formaggi piemontesi;
- **Bra D.O.P.** - Un formaggio che prende il nome dall'omonima città, attivo centro commerciale già noto nell'antichità;
- **Raschera D.O.P.** - Sinonimo di ottima qualità, un formaggio che fa parte della storia della provincia di Cuneo;
- **Castelmagno D.O.P.** - Una tecnologia decisamente particolare per il re dei formaggi, prodotto in soli 3 comuni della provincia di Cuneo.

A seguire lo chef ci farà degustare una interessante proposta, che completerà degnamente la serata.

**Ristorante La Peniche - Via Lungo Brugiano - Marina di Massa**

**Rimborso spese per la partecipazione : Soci € 20,00; Non Soci € 25,00.**

**Prenotazione obbligatoria entro il 18 gennaio e fino a esaurimento posti.**

**Informazioni e prenotazioni : \* [sp-ms@onaf.it](mailto:sp-ms@onaf.it)**