

Felino, 30 aprile 2018

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Martedì 29 maggio, alle ore 20,30
al ristorante **“Il Rigoletto”**, via delle Anime 2,
Bianconese di Fontevivo (PR) tel. 0521-615095

I Liguri

La Liguria oltre ad essere terra di marinai, olio di oliva e farinata è anche ricca di tradizioni casearie. Faremo sosta nelle seguenti valli:

Val D’Aveto - Degusteremo alcuni dei formaggi prodotti dal Caseificio Val D’Aveto

Prescinseua (P.A.T.) *Formaggio vaccino intero fresco, tradizionale della cucina ligure, impiegato in particolare nel ripieno di torte, focacce e paste fresche. Dal sapore acidulo.*

San Sté (P.A.T.) *Formaggio vaccino intero **a latte crudo**. Storicamente, sulle tavole dei genovesi, veniva chiamato Formaggio di Chiavari. Lo degusteremo nella stagionatura media.*

Valle Argentina – Ci addentreremo nel borgo montano di Triora (IM) dove avremo modo di apprezzare i formaggi **a latte crudo** prodotti dai pastori della zona e reperibili presso il negozio di prodotti tipici **“La Strega di Triora”**.

Toma di Pecora Brigasca *Razza ovina autoctona (Presidio Slow Food). Animale rustico, in alpeggio per 7-8 mesi e in “bandia” (la zona costiera con clima mite che permette il pascolo all’aperto anche nei mesi invernali) per circa 4 mesi.*

Toma di Triora *Formaggio vaccino di alpeggio da razza piemontese.*

Mullana *Formaggio caprino. Lo degusteremo nella stagionatura di 3 mesi.*

In abbinamento ai formaggi verranno serviti vini regionali:

Vermentino “Solaris” Colli di Luni D.O.C.	<i>Giallo paglierino più o meno scarico, con riflessi dorati; profumo abbastanza intenso, persistente, con sentori di fiori ed erbe di campo, di banana e pesca matura, lievi sentori di miele e cedro; secco ma discretamente morbido, sapido, con fondo piacevolmente amarognolo.</i>	Az. Agricola Federici “La Baia del Sole”
Pigato Riviera Ligure di Ponente D.O.C.	<i>Variante ligure del Vermentino che si è adattata alle nostre coste. Il nome derive dal dialetto genovese ‘pigau’ e indica le macchioline color ruggine che si vedono sugli acini dei grappoli in fase avanzata di maturazione.</i>	Az. Agricola “Le Rocche del Gatto”
Rosese di Dolceacqua D.O.C.	<i>Il vino rosso più famoso della Liguria. Bouquet delicato, con profumi floreali di violetta, rosa secca, piccoli frutti di bosco. Ha un buon corpo, è armonioso, morbido, con tannino dolce e finale leggermente amarognolo.</i>	Az. Agricola Marco Foresti

Al termine della degustazione, lo Chef servirà:

- **Focaccia con Prescinseua**
- **Dessert “della casa”**

La degustazione sarà condotta da Assaggiatori e Maestri Assaggiatori della Delegazione ONAF di Parma.

Rimborso spese per la partecipazione: soci ONAF: 25,00 €; non soci: 30,00 €.

Prenotazioni: entro il 22-05-2018

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