

ONAF (delegazione di Bologna) in collaborazione con ALCE / AGSI

Venerdì 28 ottobre 2016 | dalle h. 19.30 | presso ALCE (Via S. Stefano 164)

**DEGUSTAZIONE DIDATTICA SEGUITA
DA ABBINAMENTO DI 3 PORTATE ELABORATE CON FORMAGGI E VINI DOP**

- 1) I maestri assaggiatori vi faranno degustare un Casera, un Parmigiano Reggiano 30 mesi e un tomino / tondino di Moena seguendo il metodo Onaf e utilizzando la scheda tecnica ufficiale di valutazione
- 2) Con la base degli stessi formaggi verranno realizzate da ABC Alce Bologna Cucina, 3 portate
- 3) I piatti a base di formaggio verranno assaggiati abbinando la degustazione di 3 vini DOP selezionati in accompagnamento

**"Sciatt" di Casera della Valtellina su
letto di soncino**

Spumante metodo classico
Brut rosé "Arianna"
Produttore: Ettore Germano di
Serralunga d'Alba (CN)



**Risotto allo scalogno appassito
mantecato con burro di alpeggio,
Parmigiano Reggiano 30 mesi, e sugo
di arrosto**

Pignoletto superiore biologico
"Cantastorie"
Produttore: Nugareto
Sasso Marconi (BO)



**"Tondino" di Moena in crosta di
pistacchio su radicchio brasato al
teroldego, e riduzione di aceto
balsamico**

Nebbiolo d'Alba DOP
Produttore Villa Penna
Agliano Terme (AT)



Quota di partecipazione: € 35,00 (soci Onaf / Alce / convenzionati Unicredit)
€ 40,00 (non associati o convenzionati)

Per prenotare la partecipazione inviare email a: bologna@onaf.it oppure messaggioWhatsapp a 328 2158763