

La delegazione Onaf di Verona organizza una serata formativa sul mondo dei formaggi con la partecipazione di Michele Grassi, esperto di tecnologia casearia e autore di diversi libri tra cui il “Manuale del Casaro”

Giovedì 9 Marzo 2017 alle ore 20,30

Sala Domini Veneti Cantina Valpolicella Negrar

Via Cà Salgari 2, Negrar (VR)

I formaggi protagonisti della serata provengono da diverse regioni d'Italia e rappresentano delle vere eccellenze casearie:

Caciocavallo stagionato di Agnone, PAT, Molise
Conciato di San Vittore, PAT, Lazio
Pecorino di Filiano DOP, Basilicata
Pecorino di Farindola, PAT, presidio Slow Food, Abruzzo
Castelmagno DOP, Piemonte
Gorgonzola piccante DOP, Piemonte

Vini Domini Veneti in abbinamento:

Valpolicella Biologico DOC Classico 2015
Valpolicella Superiore Ripasso “La Casetta” DOC Classico 2013
Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2013
Recioto della Valpolicella DOCG Classico 2014

A seguire buffet con risotto all'Amarone e vini Domini Veneti

Il costo della serata è di 35 euro per i soci in regola con la tessera e di 40 euro per i non soci

Per l'iscrizione all'evento si prega di mandare una mail a: verona@onaf.it indicando nome cognome, numero di telefono ed eventuali altri partecipanti entro il **28 Febbraio 2017**. Per chi avesse piacere di visitare la cantina prima dell'evento l'appuntamento è per le ore 19.30 con prenotazione sempre tramite mail a verona@onaf.it. Per eventuali informazioni si prega di contattare Chiara Tosi al numero 3409330974.

Al raggiungimento del numero minimo, riceverete mail di conferma e istruzioni per il pagamento.

Vi aspettiamo numerosi e curiosi!

La delegazione ONAF di Verona