

Sabato 25 Maggio 2019 ore 19,00

Verticale di Parmigiano Reggiano e Cena a tema

L'arte del bere e... e ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi hanno organizzato un evento di approfondimento e degustazione sul Parmigiano Reggiano

Ore 19,00 Inizio degustazione di Parmigiano Reggiano con differenti gradi di maturazione

Parmigiano D.O.P. 18 mesi con calice di Prosecco extra dry Az. Colli di Soligo

Parmigiano Vacche Rosse 36/37 mesi con calice di Friulano Az. Grappolino

Parmigiano D.O.P. 40 mesi con calice di rosso Az. Podere La Madia
Parmigiano D.O.P. 50 mesi con calice di Zibibbo Az. Angileri

Alla degustazione seguirà cena

* Pasta fresca con crema di fave e prosciutto croccante con Parmigiano Reggiano vacche rosse 36 mesi abbinato a calice di Friulano Az. Grappolino

* Carpaccio di manzo con scaglie di Parmigiano D.O.P. 40 mesi e calice di rosso Az. Podere La Madia

* Assaggi di cioccolato artigianale

* Acqua

* Caffè

Prezzo per i soci ONAF € 24,00 a persona

Prezzo per i non soci € 29,00 a persona

Prenotazione obbligatoria allo 050 8754079

L'arte del bere e... Via Carducci 62/b Loc. La Fontina Pisa
Tel. 050 8754079 info@lartedelberee.it - www.lartedelberee.it