

Parma, 15 OTTOBRE 2022

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

**Martedì 8 novembre, alle ore 20,30**

***“Podere La Grande”  
Campus Universitario***

**Via delle Scienze 78 - Parma**

***Il Cibo degli Dei***

In collaborazione con AMI (Ambasciatori dei mieli) vi proponiamo un mini corso sui mieli: la tecnica e il vocabolario dell'assaggio, le caratteristiche organolettiche, l'uso in cucina.

La Dott.ssa Maria Lucia Piana, un'autorità in materia di cultura apistica e di analisi sensoriale del miele, ci accompagnerà in questo affascinante percorso attraverso la degustazione di sei mieli uniflorali: Acacia, Agrumi, Girasole, Tiglio, Eucalipto e Castagno.

Formaggi e mieli, un matrimonio che si può celebrare?

In degustazione:

Feta DOP	Formaggio pecorino emblema della produzione casearia greca: degusteremo una versione artigianale.
Strach Bufala	Formaggio a crosta lavata, prodotto con latte di bufala secondo la tecnologia del Taleggio.
Ragusano DOP	Pasta filata prodotta con latte vaccino intero e crudo, è uno dei formaggi più antichi della tradizione siciliana.
Blu di capra	Degusteremo un erborinato della Valsesia, valle alpina della provincia di Vercelli.

*La serata si concluderà con un calice di bollicine italiane.*

Contributo spese per la partecipazione: ONAF, AMI, CSU 15 €; Altri 20 €. (pagamento in contanti)

**Prenotazioni:** **entro il 31-10-2022** direttamente con email a

[parma@onaf.it](mailto:parma@onaf.it) specificando: **Nome - Cognome, n° telefono, n° di persone.**

Vi salutano

*Il Segretario*  
Mario Truant

*Il Delegato*  
Gabriella Padova

