

**Sabato 30 Novembre 2019 ore 19,00**  
***Degustazione Formaggi Erborinati e Cena a tema***



L'arte del bere e... in collaborazione con Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) organizza un evento di approfondimento e degustazione sui formaggi erborinati

**Ore 19,00 Inizio degustazione**

Degustazione di Blu '61 in abbinamento a calice di prosecco Follador

Degustazione di Toma blu alle erbe in abbinamento a calice di Langhe Chardonnay Elio Grasso

Degustazione di Gorgonzola D.O.P. in abbinamento a calice di Sangiovese di Romagna Federico Az. Pandolfa

**Alla degustazione seguirà cena con**

Gnocchetti di zucca al formaggio Blu '61 e calice di Oltrepò pavese Oltrenero

Sopressa Veneta con Gorgonzola fuso e polenta e calice di Prosecco White mul vino sbagliato Chardonnay e Cabernet Sauvignon Az. Alturis

Cheesecake alla Siciliana con pistacchi e calice di Moscato Ambar Duca di Salaparuta

Acqua

Caffè

Prezzo per i Soci ONAF € 29,00 a persona

Prezzo per i non Soci € 34,00 a persona

Prenotazione obbligatoria allo 050 8754079



**L'arte del bere e...**

enoteca – wine bar - spuntineria

Via G. Carducci, 62 Loc. La Fontina (PI)

Tel. 050 8754079

[info@lartedelberee.it](mailto:info@lartedelberee.it) - [www.lartedelberee.it](http://www.lartedelberee.it)