

Con il patrocinio di



## Alla scoperta dei formaggi delle Marche



Le Marche custodiscono un importante patrimonio caseario, in gran parte rappresentato da formaggi di pecora, che spesso non è adeguatamente valorizzato.

Per conoscerli meglio abbiamo selezionato tre produttori, incastonati nelle colline marchigiane, che raccolgono e trasformano principalmente il latte locale per creare preziosi formaggi, che interpretano al meglio la ricca cultura casearia della regione.

L'appuntamento, organizzato congiuntamente da **Onaf** - Delegazione di Milano e da **Slow Food Martesana**, con il patrocinio del Comune di Gorgonzola, è per **venerdì 11 ottobre alle 19,00 a Gorgonzola a Palazzo Pirola** (Piazza della Repubblica, con ingresso da vicolo Filippo Corridoni), dove saremo accompagnati nella degustazione dalla Maestra Assaggiatrice Samantha Burello, affiancata dalla produttrice Alessandra Spada, ospite della serata.

Avremo modo di apprezzare le caratteristiche di un Primosale (che è tutto tranne quello che si pensi che sia...), di una ricca crosta fiorita a latte misto dell'azienda casearia Cau & Spada, situata nel cuore del Montefeltro, della Casciotta di Urbino Dop del Caseificio Val d'Apsa, che si trova ai piedi di Urbino. Proseguiremo con un Pecorino semistagionato (Cau & Spada) e un Pecorino stagionato (Val d'Apsa); a chiudere la degustazione avremo il piacere di assaggiare due pecorini particolari per la loro stagionatura: "il Nero di Grotta" e "il Pecorino di fossa di Sogliano Dop" dell'azienda casearia Martarelli.

A valorizzare i formaggi in degustazione, tre vini tipici della Regione Marche ottenuti da uve autoctone, scelti e illustrati dalla Sommelier Roberta Cingolani in collaborazione con "le Donne del vino".

**La quota di partecipazione alla serata è di € 20,00:** ti chiediamo di compilare il modulo condiviso <https://forms.gle/ZFy97HgpzyzDPVbdp8> e attendere la conferma di partecipazione; verserai l'importo, solo in contanti, la sera stessa.

Ti aspettiamo!

*Marco Benedetti – ONAF: 335 5849361; Leonardo Scaglioni – Slow Food Martesana: 3491803288*