

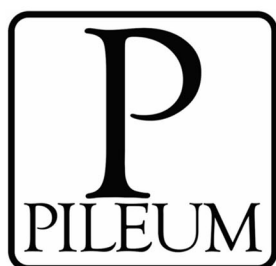
PRESENTA

ALLA RICERCA DEL CACIO PERDUTO



IN
COLLABORAZIONE
CON

GIOVEDÌ 6 DICEMBRE 2018 _ ORE 20.15
THE BUILDING HOTEL _ VIA MONTEBELLO, 126



Un viaggio gastronomico nel passato,
attraverso una degustazione guidata di formaggi
poco conosciuti ma ricchi di storia,
la cui narrazione costituisce un patrimonio storico culturale di rilievo,
oltre alla presenza di una ricchezza organolettica non comune.

Nel corso della serata si potranno conoscere ed apprezzare

Il Pallone di Gravina, prodotto con latte vaccino proveniente dal bacino
dell'Alta Murgia, uno dei migliori dell'Italia meridionale

Il Castelmagno di una volta, stagionato in alpeggio,
negli antichi crutin della Cialancia, dove pietre, umidità, altitudine, ambiente
e legno sono gli ingredienti che lo rendono, come un tempo, unico!

Il Pecorino di Farindola, o "Caseus Vestinus",
il formaggio più apprezzato dai romani del 1° secolo d.C.
e unico al mondo per l'utilizzo, come caglio, di estratto naturale di stomaco
di suino allevato in casa

Il Conciato Romano, considerato il più antico formaggio italiano,
per la sua tecnica di conservazione e affinamento fa pensare a pratiche
risalenti agli albori della civiltà agropastorale.

I formaggi saranno preceduti da una selezione di salumi
prodotti con carne di suino Nero Casertano, razza di origini antichissime,
rappresentata in molte raffigurazioni di epoca romana.

La cucina è curata dallo Chef Andrea Cossalter
che proporrà delle crepes al formaggio ed un risotto al Castelmagno,
per poi concludere con un dessert a sorpresa.

I prodotti in degustazione e le pietanze saranno abbinati ad una selezione
di vini di due territori a vocazione vinicola come il Lazio ed il Molise.

PREZZO € 25 _ POSTI LIMITATI

PER INFO E PRENOTAZIONI SCRIVERE A ROMA@ONAF.IT

ENTRO E NON OLTRE IL 30 NOVEMBRE 2018

WWW.ONAF.IT/ROMA