

## **FORMAGGI, VINI E OLI MARCHIGIANI IN SERATA DELL'ONAF ALL'AQUILA**

15 Maggio 2018

di **Redazione**



L'AQUILA – La delegazione dell'Aquila dell'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi), organizza una serata dedicata alla degustazione di formaggi e vini, aperta a tutti, dedicata ai prodotti marchigiani.

L'appuntamento è per venerdì 18 maggio al ristorante L'Arcobaleno sulla via Mausonia.

Saranno proposti i vini dell'azienda Tenute Pieralisi-Monte Schiavo: Coste del Mulino Doc, Lacrima di Morro d'Alba, Archè abbinati ai formaggi Lattica di capra, Casecc, Casciotta d'Urbino Dop e Pecorino di Tolentino.

È prevista anche la degustazione di due oli extravergine d'oliva, tra cui il Verde di San Settimio, visto che l'azienda Peralisi produce anche macchinari per l'estrazione dell'olio. Il prodotto in degustazione ha una resa inferiore al 6 per cento, contro una media del 15-20 per cento di altri oli.

Il wine maker della cantina Peralisi è **Carlo Ferrini**, proclamato nel 2008 da Wine Enthusiast miglior enologo del mondo, è consulente di numerose cantine, tra cui Valle Reale, Donnafugata, Mezzacorona e Valpolicella.

Alla serata sarà presente **Massimo Ciuffetelli**, medico veterinario della Asl che parlerà degli animali che offrono il proprio latte per la produzione dei formaggi marchigiani in degustazione.

La serata si concluderà con il piatto tipico "i vincisgrassi" a cui si abbinerà il vino Caccialepre. La fantasia di pani è prodotta e offerta dal forno storico Cav. Giulio Placidi.

Il costo della serata è di 20 euro. Per informazioni e prenotazioni [onaf.aq@gmail.com](mailto:onaf.aq@gmail.com), 349-8556045 (**Tonino Scardone**) e 347-1379162 (**Ciro Marziliano**).