

L'AQUILA, ALLA SERATA ONAF VINI E FORMAGGI LIEVITANO E DIVENTANO QUATTRO E QUATTRO

11 Maggio 2018

di Redazione



L'AQUILA - Ad una settimana dal consueto appuntamento dell'Onaf dell'Aquila i prodotti in degustazione lievitano e diventano quattro vini e quattro formaggi.

La serata, aperta a tutti, è stavolta dedicata ai prodotti marchigiani: venerdì 18 maggio al ristorante L'Arcobaleno sulla via Mausonia, la delegazione dell'Aquila dell'Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio, guidata dall'instancabile **Tonino Scardone**, propone i vini delle aziende Tenute Pieralisi e Monte Schiavo abbinati a 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 Pieralisi 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 Pieralisi 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.

Il convivio si concluderà con il piatto tipico "i vincisgrassi". 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, 349-8556045 (Tonino) e 347-1379162 (**Ciro Marziliano**).