

## **“TRE VINI E TRE FORMAGGI”, ALL’AQUILA UN VIAGGIO NEL GUSTO VALDOSTANO**

23 Novembre 2019

di **Redazione**



L'AQUILA – Torna venerdì prossimo, 29 novembre, all'Aquila l'ormai tradizionale appuntamento con “Tre vini e tre formaggi”, la serata con cui ogni anno l'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi) conduce i commensali in un ideale viaggio alla scoperta delle prelibatezze di una determinata regione italiana.

Stavolta la scelta è caduta sulla Val d'Aosta e saranno proposti Caprino del Frate, Fontina d'Alpeggio, St Ours Riserva e Rascard, abbinati con i vini della Cave des Onze Communes di Aymavilles (Aosta), Anciens Capagès, Torrette Superiore, Vigne Alte e Mayolet.

Inoltre, come accade oramai da diverse edizioni, la serata sarà arricchita dalla degustazione di 2 oli extravergine di oliva. In questo caso si assaggeranno quelli dell'azienda Elisson, ottenuti dalle cultivar greche Manaki e Megaritiki.

La serata, arricchita da interventi didattici tra cui quello di **Massimo Ciuffetelli**, veterinario della Asl, si concluderà con la gran polentata alla valdostana. Infine si assaggeranno le tegole valdostane, dolce tipico a cialda.

La fantasia di pani è prodotta e offerta dallo storico forno Placidi.

L'appuntamento è alle ore 20,00 presso il ristorante del complesso L'Arcobaleno, sulla via Mausonia. Per prenotarsi occorre chiamare il delegato dell'Onaf, **Tonino Scardone** al 349-8556045 o inviare un'email a [onaf.aq@gmail.com](mailto:onaf.aq@gmail.com). La quota di partecipazione è di soli 25 euro.