

VINI E FORMAGGI, CON L'ONAF DELL'AQUILA VIAGGIO TRA LE SPECIALITÀ MARCHIGIANE - FOTOGALLERIA

19 Maggio 2018



L'AQUILA - Lattica di capra, Casecc, Casciotta d'Urbino Dop e Pecorino di Tolentino, abbinati a un verdicchio Coste del Mulino Doc dell'azienda Monte Schiavo, una Lacrima di Morro d'Alba dell'azienda Tenute Peralisi, al passito Archè di Monte Schiavo e al Rosso Piceno "Caccialepre" di Peralisi. Entrambe aziende vinicole marchigiane di Maiolati Spontini (Ancona), appartenenti allo stesso gruppo imprenditoriale.

Alla sua tredicesima edizione, è da replicare l'evento annuale "Tre vini e tre formaggi" organizzato dalla delegazione dell'Aquila dell'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi), che con il responsabile **Tonino Scardone**, ieri sera al ristorante L'Arcobaleno ha anche raccolto le prime adesioni per il prossimo corso di formazione.

In ottanta tra soci, operatori del settore e semplici appassionati, alcuni dei quali reduci dal

corso per assaggiatore di olio d'oliva organizzato dalla Confcommercio, hanno anche degustato due extravergine, tra cui il Verde di San Settimio dell'azienda Peralisi.

Il tipico piatto marchigiano dei "vincisgrassi" ha concluso la serata, arricchita dagli interventi di **Massimo Ciuffetelli**, medico veterinario della Asl 1 Abruzzo che ha condotto un breve viaggio alla scoperta di ovini, bovini e caprini marchigiani, ma non solo, da **Carlo Ferrini**, enologo di Peralisi, e dallo stesso Scardone.

FOTO DI CIRO MARZILIANO



