



UN GRANDE RITORNO... LES FROMAGES FRANÇAIS
Giovedì 1 dicembre ore 20:30
presso OSTERIA LA BAITA
sita in Via Naviglio n. 25/C - Faenza (RA)

Il **formaggio** non è un semplice cibo per i francesi, è **un vero e proprio stile di vita!**

La condotta Slow Food Faenza e Brisighella in collaborazione con Osteria La Baita e Il Naso del Vino è lieta d'invitarvi ad una serata dedicata agli appassionati del mondo dei formaggi, dove andremo a conoscere alcune tra le più interessanti e piccole realtà francesi.

Durante questo viaggio saremo guidati e accompagnati dal selezionatore e affinatore Luca Frigerio che attraverso nozioni, curiosità e aneddoti ci racconterà i "terroir" dove vengono prodotti e le storie dei loro creatori.

Il programma della serata prevede la presenza di due portate calde con formaggi elaborati e due selezioni di formaggi una a paste molli e croste fiorite e l'altra a paste pressate e erborinati.

Il tutto verrà accompagnato da tre vini francesi e uno italiano.

Di seguito il programma completo:

Entrata di benvenuto: *Le Chevre Chaud*

- Vino in abbinamento: *BOURGOGNE ALIGOTÈ 2020 DOMAINE FERNAND & LAURENT PILLOT*

Prima selezione: paste molli e croste fiorite

Cabri Cendre

Brindamour

Brun de Noix

Fermier au Chablis

Brie de Meaux Rothschild

Brillant Savarin

- Vino in abbinamento: *POUILLY FUME 2020 DOMAINE TINEL BLONDELET*

Seconda portata calda:

Zuppetta di cipolle al Comtè

- Vino in abbinamento: *DESAJÀ ROERO ARNEIS 2019 CASCINA FORNACE*

Seconda selezione di chiusura: paste pressate ed erborinati

Tomme de chevre des Pyrénées

Salers Vieux

Ossau-Iraty

Roquefort

Brillant Blue aux fruits rouges

- Vino in abbinamento: *ALBANA IN ANFORA ANTIQUA 2021 FRANCESCONI PAOLO*

Sono disponibili **40 POSTI**, quindi affrettatevi a prenotare entro **LUNEDÌ 28 NOVEMBRE**.

Prezzo: € 55,00 per i Soci Slow Food e € 60,00 per gli amici non Soci
Info e prenotazioni: 3899614828 - slowfoodfaenza@gmail.com