

# SABATO 5 DA BORGIATTINO FONTINA D'ALPEGGIO DEGUSTAZIONE DOP

**C**ome si riconosce la vera Fontina d'Alpeggio della Valle d'Aosta? Deve avere il numero del casello inferiore a 500 stampato sulla forma, altrimenti è di latteria. Questa e altre curiosità sul formaggio a marchio dop prodotto esclusivamente con latte crudo di mucche di razza Pezzata Rossa e Pezzata Nera valdostana saranno raccontate nel corso della degustazione gratuita che Borgiattino Formaggi (corso Vinzaglio 29) propone **sabato 5 dicembre** dalle ore 9 alle 13,30 e dalle 15 alle 19,30. A condurre il banco d'assaggio, il degustatore Onaf Luciano Guidotti che illustrerà ai partecipanti tecniche di produzione, proprietà organolettiche e caratteristiche del formaggio attraverso profumo, sapore e occhiatura. Informazioni tel. 335/67.84.454.

[M.MAS.]