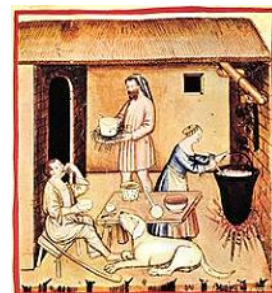




# ASSOCIAZIONE ALAUS propone ai soci



## I Formaggi Lodigiani

Grana – Raspadùra – Gorgonzola – Pannerone – Mascarpone – Ricotta ...



*Egli dovendo attraversare il deserto,  
come alimento, portò con se del latte  
fresco, contenuto in una bisaccia  
di stomaco di pecora.*

*Il caldo, il movimento, gli enzimi  
presenti sulla parete dello stomaco  
della pecora, riattivati dal calore,  
acidificarono  
e coagularono il latte trasformandolo  
in “formaggio”*

Un maestro dell'arte casearia ci illustrerà metodi  
e sistemi di una moderna produzione artigianale  
lodigiana, con un finale di assaggi e degustazioni.



## Due serate per conoscere, chiedere, degustare.

**Info: Luigi 3381406322**

Martedì 13 marzo 2018 20:45-22:30  
Martedì 20 marzo 2018 20:45-22:30

**Prenotazioni e adesioni in Segreteria**

Associazione ALAUS – Via Biancardi, 16 - 26900 Lodi - [www.alaus.it](http://www.alaus.it) - [info@alaus.it](mailto:info@alaus.it)  
Tel. 0371 840195 0371 68348