

**Amministrazione**

» Commissario prefettizio

Organizzazione

» Aree e uffici

Vigilanza

» Polizia Provinciale

Albo Pretorio Telematico

» Pubblicazioni in corso

Atti e Provvedimenti

- » Bandi
- » Esiti Bandi
- » Concorsi
- » Esiti Concorsi
- » Delibere di consiglio
- » Delibere di giunta
- » Determine
- » Contributi
- » Immobili in vendita

Attività e Servizi

» Procedimenti, Responsabili e Modulistica

Fonti e Norme

- » Statuto
- » Regolamenti
- » Normativa di riferimento

Piani e Programmi

- » Elenco annuale OO.PP.
- » Piano Pluriennale
- » Piano Territoriale
- » Programma Triennale OO.PP.
- » Programmazione

Bilancio e Rendicontazione

- » Bilancio di previsione
- » Bilancio Pluriennale

Sei in Home » Gualdo. A Formaggi ...

Gualdo. A Formaggi d'Autore protagonista il Caciofiore dei Sibillini

Il Caciofiore della Sibilla, un'antica caciotta realizzata con caglio vegetale che, dopo decenni dalla sua scomparsa dal mercato, la Provincia di Macerata ha fatto riscoprire, sarà tra i protagonisti della 14^a rassegna "Formaggi d'autore" in programma sabato 29 e domenica 30 maggio a Gualdo. Nel piccolo centro del maceratese saranno presenti i produttori di ben otto regioni italiane, ciascuna con una propria e antica tradizione casearia: Abruzzo, Umbria, Molise, Piemonte, Toscana, Campania ed Emilia Romagna. Le Marche, ovviamente, sono in testa con una rappresentanza di ben 25 aziende, provenienti da tutte e cinque le province.

In mostra il meglio delle produzioni dei territori. Si potranno assaggiare, guardare e comprare numerose specialità del comparto lattiero-caseario. Tra i protagonisti, l'Asiago Stravecchio, il Bitto, la Mozzarella di Bufala campana, il Caciocavallo, passando appunto per il Caciofiore della Sibilla a cui sabato 29 alle ore 18,30 è dedicato un apposito incontro. Parteciperanno l'assessore provinciale all'agricoltura, Patrizio Gagliardi, la direttrice del Centro italiano analisi sensoriali, Lucia Ballelli, l'agronomo Claudio Modesti e il giornalista Carlo Cambi.

Il Caciofiore della Sibilla, prodotto tradizionale dell'Alto maceratese estinto più di 50 anni fa, è stato recuperato e rimesso in produzione finora da due caseifici. Oltre che per l'intrinseca specificità della cagliata, questo storico formaggio a pasta tenera realizzato con il latte appena munto delle pecore che pascolano sui monti Sibillini e con l'utilizzo di un peculiare caglio vegetale ricavato da una pianta selvatica, si caratterizza anche per l'originalità che contraddistingue la complessa tecnica di lavorazione, in pieno rispetto dell'esclusiva ricetta tradizionale.

Tra le iniziative collaterali figurano anche un convegno regionale CNA unione alimentare su "La qualità alimentare sfida la crisi" (sabato 29, ore 17) e un workshop (domenica 30, ore 9), su "Agroenergie e Valorizzazione Del Territorio" che punta a mettere in evidenza una nuova progettualità per la filiera agroalimentare, tra turismo, enogastronomia e ambiente.

La Rassegna nazionale dei Formaggi d'Autore è promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, con il sostegno della Regione Marche, della Provincia di Macerata, della Camera di commercio, del Comune di Gualdo e della Comunità montana dei Monti Azzurri

Data di pubblicazione: giovedì 27 maggio 2010 ore 15:47

Condividi questa pagina con:**Cerca nel sito****Eventi della vita****La Provincia informa**

- Avvisi e Segnalazioni
- Scadenze
- Progetti
- Comunicati Stampa
- Appuntamenti ed Eventi
- Pubblicazioni
- Periodico 57
- Periodico Formalavoro
- F.A.Q.

Provincia e enti del territorio

- Conferenza Autonomie
- Approfondimenti PA
- Servizi agli enti

Provincia e imprese

- Accesso ai fornitori

La Provincia e il personale

- Servizi ai dipendenti

**I più recenti**

- Avviso avviamenti a selezione presso Enti Pubblici ex art. 16 L.56/87 - Centro Impiego, Orientamento e Formazione di Tolentino.
- Avviso avviamenti a selezione presso Enti Pubblici ex art. 16 L.56/87. - Centro Impiego, Orientamento e Formazione di Macerata
- Turismo. Portale web più ricco e con nuovi servizi,