

GIOVEDÌ 13 MAGGIO 2010

Cerca

Corsi di Laurea Online

5 Facoltà, 12 Corsi di Laurea e sedi in tutta Italia. Informati!
www.uniecampus.it/universita

Agriturismo Marche

Hotel, Agriturismi, Country house Residence, Camping, Villaggi
www.hotelsinmarche.com

Hotel ad Ascoli Piceno

Alberghi ad Ascoli Piceno online. Con foto e descrizioni dettagliate.
Booking.com/Alberghi-Ascoli-Piceno

Annunci Google

Primo Piano

Proroga amministrazione A. Merloni. Dichiarazione dell'assessore Giannini »

"Dopo la firma del decreto di [...]"

- ▶ Aeroporto delle Marche. Viventi replica a Silveti....
- ▶ Marco Luchetti: cooperazione ruolo strategico nel terzo...
- ▶ Biotecnologie e Medicina. Seminario della Politecnica...
- ▶ La borsa regionale dell'educazione ambientale e del...
- ▶ Canzian: valorizzare l'ospedale di Ascoli...



Uscita Ovest: il Cipe ha approvato il progetto preliminare. Entro un mese il bando per quello definitivo.

Cronaca e Attualità



Alla scoperta del caciofiore della »
Un viaggio completo nell'Italia dei prodotti lattiero-caseari, anche tra quelli in parte [...]



Lo spettacolo teatrale "Interni" »
Giovedì 13 maggio alle ore 9:00, si terrà, presso l'ex Chiesa di S. Andrea, ad Ascoli Piceno, lo [...]



Un affettatrice a volano della »
Fermo – "Osare contro la crisi! Potrebbe essere lo slogan di molte piccole e medie imprese del [...]"

Categorie

In Provincia

Annunci Google

Preventivi
Impresa Edili

In Comune

GIOVEDÌ 13 MAGGIO 2010

Cerca

Disintossicazione Colon

Scopri perché la pulizia del colon è efficace per pulizia colon!
www.DrNatura.it

NK-Life attiva le difese

Riattivando il sistema immunitario aiuta nelle patologie degenerative
www.NutrizioneStore.com

Finalmente basta alitosi

In tal modo potrete curare l'alitosi in maniera naturale.
www.mai-piu-alitosi.it

Annunci Google

Alla scoperta del caciofiore della sibilla

Un viaggio completo nell'Italia dei prodotti lattiero-caseari, anche tra quelli in parte "dimenticati". Questo è Formaggi d'Autore, la kermesse gastronomica, in programma a Gualdo (Macerata) dal 29 al 30 maggio, promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche. Una manifestazione che quest'anno, accanto ai tradizionali stand espositivi e di degustazione, e ai laboratori, punta i riflettori su un grande "tesoro ritrovato", il Caciofiore della Sibilla. Per 50 anni non ha fatto bella mostra di sé sulle tavole, ma ora, è ritornato "alla grande", per deliziare i palati di tutti gli appassionati alla ricerca di un gusto particolare e autentico.



Il caciofiore della sibilla

Si tratta di un pecorino a pasta tenera, prodotto con il latte delle pecore che pascolano sui Sibillini e con l'utilizzo di un peculiare caglio vegetale ricavato dal fiore di un cardo selvatico che cresce spontaneamente sui monti (di qui il nome Cacio-Fiore e la sua fama gode di lunga tradizione in quanto si rifà agli antichi Romani), e che ha, quindi, originali qualità sensoriali.

commercio istruzione teatro
amministrazione provinciale
incidenti **lavoro**
amministrazione comunale
ambiente esposizioni
musica istituzioni poesia
sociale Grottammare giustizia
volontariato eventi convegni
podcast video San Benedetto
del Tronto
amministrazione
regionale storia
enogastronomia **cultura**
medicina politica concerti
podcast fermo

Argomenti

Agenda

Cronaca e Attualità

- ▶ Attualità
- ▶ Cronaca
- ▶ Politica

In Comune

- ▶ Ascoli Piceno
- ▶ Grottammare
- ▶ San Benedetto del Tronto

In Provincia

- ▶ Provincia di Ascoli Piceno
- ▶ Provincia di Fermo

Inoltre si contraddistingue anche per la complessa tecnica di lavorazione, nel pieno rispetto dell'esclusiva ricetta tradizionale. E sono proprio questi aspetti particolari a renderlo unico, tanto che la Provincia di Macerata ha deciso di esaltarlo al meglio, avviando un piano di recupero di questo antico, dolce e goloso formaggio, testimone dello stretto vincolo che lega l'uomo alla natura e al territorio in cui vive.

Così durante i due giorni di manifestazione, aggirandosi per le strade del borgo medievale di Gualdo, i gourmet potranno approfondire la conoscenza di questo antico prodotto ma dal sapore moderno. Il clou si avrà sabato 29 maggio (alle 18.30), presso il Teatro del Gusto. In programma vi è un incontro, organizzato dalla Provincia di Macerata, "Alla Scoperta del Caciofiore della Sibilla", in cui ci si soffermerà sulla valorizzazione di questo importante formaggio. A moderare l'incontro sarà Carlo Cambi, giornalista e gastronomo, autore della famosa Guida "Il Mangiarozzo".

Interverranno anche Lucia Baietti del Centro di Analisi Sensoriale di Matelica, che approfondirà gli aspetti organolettici e Claudio Modesti, che curerà gli abbinamenti al vino e ai mieli uniflorali. Inoltre si discuterà di come il Caciofiore possa diventare un simbolo e un'importantissima voce dell'economia locale, per dare lavoro a produttori, commercianti, affinatori e ristoratori. Le ricette e le idee che lo vedono protagonista sono davvero tante.

pdf

- [Alla scoperta del caciofiore della sibilla](#)



[Sei un Poeta Emergente?](#)

[Libri di storia](#)

Itunes



Podcast Feeds



Ultimi Articoli



Alla scoperta »
Un viaggio completo nell'Italia dei...



Uscita Ovest: »
Il Comitato interministeriale per la...



Proroga »
"Dopo la firma del decreto di proroga..."



Aeroporto »
"L'impegno della Regione a sostegno..."

Podcast News

- ▲ [Audio Podcast](#)
- ▲ [Audio News](#)
- ▲ [Storia Podcast](#)
 - ▲ [L'età dei processi](#)
- ▲ [Video Podcast](#)
- ▲ [Regione Podcast](#)
- ▲ [Reportage](#)

Primo Piano

- ▲ [In Regione](#)
- ▲ [Quirinale](#)

Collegamenti Esterni

[dvscope.com](#)

[silk screen studio](#)

[formazione e lavoro](#)

[impiego e lavoro](#)

[italia lavoro](#)

[ministero del lavoro](#)

[europa professioni](#)

[europa giovani](#)