




CLICCA L'OFFERTA

Baciami ancora - Jovanotti 4,75€PER VOLERVI BENE... Sofa Set - mod. Ancona €1430 iva comp. Informar:

[Moda](#) [Tempo Libero](#) [Gastronomia](#) [Turismo](#) [Casa & Ufficio](#) [Servizi](#)

IBS

 **George Orwell**
1984 - 7,20€

Il libro che ha ispirato il Grande Fratello, una capolavoro per capire il senso della libertà....

ULTIMORA

Il giornale di domani

- Ludobus, nelle piazze maceratesi in arrivo la ludoteca itinerante
- Il lavoro di un gruppo di ricerca in Fisica pubblicato su Nature Physics
- Castelraimondo: quattro giorni di festa nel quartiere Feggiani
- Visso: Centri Visita, Musei e Case del Parco aperti per tutta l'estate

I NOSTRI GIORNALI



immobiliare.it
il numero 1 degli annunci immobiliari

Case Assicurazioni Mutui Prestiti

Contratto Vendita

Provincia Agrigento

Tipologia Tutte

annunci immobiliari **TROVA**

VIVERE MACERATA

EVENTI

CINEMA

➤ Gualdo: a formaggi d'autore protagonista il 'Caciofiore della Sibilla'



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 Bailetti, 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, nel 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, delle Provincia di Macerata, delle Camera di commercio, del Comune di Gualdo e della Comunità montana dei Monti Azzurri

dalla **Provincia di Macerata**
www.provincia.macerata.it

Questo è un Comunicato Stampa inviato il 27/05/2010 pubblicato sul giornale del [28/05/2010](#) - [87 letture](#) - 0 commenti

Casolari nelle Marche
Case, rustici, casolari, ville e casali nelle colline delle Marche
www.icasolare.org

Hotel Cluentum
Ospitalità e Business nelle Marche nei pressi di Tolentino
www.hotelcluentum.it

La Loggia Relais
dormire dentro le mura del castello Centro benessere ed estetico
www.laloggiagradora.it

Rifugio Sibillini Umbria
Relax, sport e ospitalità nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini
www.asgaia.it



Annunci Google

Argomenti

In questo articolo si parla di [attualità](#), [macerata](#), [provincia di macerata](#).