PERUGIATODAY

Vallo di Nera, arriva Fior di Cacio: due giorni dedicati alle meraviglie dei formaggi

Sabato 8 e domenica 9 giugno,17sima edizione sostenuta dal Gal Valle umbra e Sibillini

Redazione
05 giugno 2019 14:15

Far conoscere sempre di più le produzioni casearie della regione e in particolare della Valnerina in un luogo, Vallo di Nera, borgo medievale che ben si presta nella sua capacità di coniugare l'opera dell'uomo con la bellezza della natura. Si rinnova infatti, per la diciassettesima edizione, Fior di cacio, sabato 8 e domenica 9 giugno, con un programma denso di appuntamenti che richiamano la tradizione, coniugata alla capacità di innovare, ed esaltano i formaggi accompagnati dal paniere di prodotti del territorio. I dettagli del cartellone sono stati presentati mercoledì 5 giugno a Perugia, al palazzo della Provincia, da Agnese Benedetti, sindaco di Vallo di Nera, alla presenza di Erika Borghesi, consigliera provinciale, e Alessia Dorillo, responsabile comunicazione del 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria.

L'evento, il più importante dedicato ai formaggi in Umbria, gode del sostegno di Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, Regione Umbria e Gal Valle umbra e Sibillini tramite il Psr dell'Umbria misura 19.3 'L'Europa investe nelle zone rurali'. Fior di cacio ospita una mostra mercato "che conta – ha commentato Agnese Benedetti – sulla presenza di oltre 60 espositori: molti produttori di formaggi, grandi e piccoli caseifici umbri, ma anche di aziende agricole che producono cereali, salumi, tartufi e tutto quello che la Valnerina ha nel suo paniere alimentare straordinario. Accanto a questo ci sono appuntamenti di intrattenimento che si rifanno molto alla tradizione, ma anche un convegno importante, che apre la manifestazione, dedicato alla biodiversità".

'Biodiversità in Comune' è infatti il titolo dell'incontro, in programma alle 9 all'ex convento di Santa Maria, a cura del Parco 3A in cui, come ha spiegato Alessia Dorillo, "verrà raccontata l'esperienza di biodiversità di alcuni Comuni per poi parlare della Casa dei semi della Valnerina che si insedierà a Vallo di Nera, con la volontà di creare un museo diffuso". Tra i momenti più significativi 'I mille matrimoni del formaggio' (sabato alle 20.30, domenica alle 12 e alle 20.30 all'ex convento di Santa Maria), degustazioni ed educational dedicati ai formaggi condotti dai gastronomi Renzo Fantucci e Claudio Spallaccia, ma anche due momenti previsti in piazza Santa Maria grazie al contributo del Gruppo Grifo Agroalimentare che ha fornito il latte

per le mozzarelle che saranno filate e degustate, domenica alle 11 e alle 15.30, e la ricotta per la Maxi ricotta di chiusura della manifestazione (domenica alle 18) che sarà poi offerta a tutti i partecipanti.

Ci sono poi Le vie del cacio con l'esposizione di formaggi e prodotti agroalimentari e artigianali per le vie e nelle cantine, canti e balli popolari, spettacoli teatrali, una mostra estemporanea di pittura, show cooking e musica. Grazie all'iniziativa 'I sentieri della transumanza: la ricotta di Meggiano' (sabato alle 17) si potrà "verificare di persona come si fa il formaggio – ha commentato il sindaco Benedetti – e riscoprire quell'autenticità che caratterizza il territorio". Non mancheranno le passeggiate sulla ex ferrovia da Vallo di Nera a Castel San Felice, escursioni guidate e la 'Formaggissima in 3P', prosciutto, pane e pecorino cotto in una marcia a tappe gratuite. Sarà una "Valnerina piena di fermento" ha concluso il sindaco Benedetti ricordando l'entusiasmo intorno alla manifestazione che vede al lavoro tutta Vallo di Nera con i suoi paesi e le due proloco.

"È una manifestazione consolidata – ha commentato Erika Borghesi –, che edizione dopo edizione diventa più importante e a cui rinnovo la nostra vicinanza. Ringrazio il sindaco per aver scelto nella Giornata mondiale dell'ambiente di presentare in Provincia Fior di cacio, evento che coniuga la valorizzazione dei prodotti tipici con la salvaguardia del territorio, dei beni artistici e culturali".