



Una sintesi tra dimensione del viaggio, scoperta dei luoghi e delle genti, predilezione per il gusto, amore per la natura e stima per la creatività umana. Nata con lo scopo di qualificare e valorizzare i formaggi del territorio abruzzese e giunta quest'anno alla quinta edizione, Cacio In Festa negli anni è riuscita a dare adeguata visibilità a piccole realtà territoriali e ad educare al gusto ogni appassionato, con un'iniziativa che prima di tutto risponde alle esigenze informative del consumatore.

Caseifici aderenti all'iniziativa accoglieranno gli appassionati del formaggio nella visita delle proprie aziende, alternando momenti di informazione a degustazioni e intrattenimento. Un'occasione ghiotta per conoscere le modalità in cui i formaggi vengono prodotti, il contesto territoriale in cui nascono e le tecniche che variano da azienda a azienda, ma soprattutto un momento di incontro tra pubblico e produttori, questi ultimi ben lieti di mostrare la passione e l'esperienza che quotidianamente mettono nel proprio lavoro.

Con l'edizione 2012 si rinnova la collaborazione con l'Onaf di Pescara-Chieti-Teramo, che mette a disposizione l'esperienza del proprio lavoro.

Continua, inoltre, la collaborazione con la rivista Plein Air, dedicata agli appassionati del turismo natura. I camperisti avranno la possibilità di percorrere l'itinerario di Cacio In Festa in camper, attraverso un percorso in cui unire la passione per il gusto e la gastronomia, alla scoperta delle bellezze naturalistiche del territorio abruzzese.



La ricchezza del patrimonio naturale è stata per lungo tempo il fulcro dell'economia e della cultura abruzzese che, anche attraverso la pratica della transumanza, ha trasformato stili di vita e abitudini locali.

Le produzioni casearie abruzzesi, realizzate spesso in caseifici artigianali di piccole dimensioni, possono vantare un grande pregio: essere ottenute con latte proveniente da animali allevati in zone di grande interesse ambientale, spesso situate all'interno di parchi e riserve che caratterizzano il 30% del territorio regionale. Cacio In Festa vi invita a scoprire ogni angolo del territorio d'Abruzzo, attraverso i sapori e le fragranze inconfondibili che racchiudono la storia e la cultura pastorale regionale.

www.cacioinfesta.it

Segreteria organizzativa

meta
COMUNICAZIONE & PUBBLICITÀ

Tel. 0872.714587 - Fax 0872.716633 - info@cacioinfesta.it

CACIO
in FESTA

Un'allegra degustazione tipica nei caseifici aperti d'Abruzzo!

DOMENICA 17 GIUGNO 2012
5ª EDIZIONE

in collaborazione con **ONAF** delegazione PE - CH - TE

www.cacioinfesta.it

Segreteria Organizzativa **meta** COMUNICAZIONE & PUBBLICITÀ Tel. 0872.714587 - Fax 0872.716633 - info@meta-adv.it

01 AZIENDA AGRICOLA SPICA ANDREA

Via del Puzillo, 19 - 67033 Pescocostanzo (AQ)
Tel. 333 7904295 - E-mail: andrea@aziendagricolaspica.it
www.aziendagricolaspica.it

Descrizione dell'azienda

L'azienda garantisce la totale indipendenza del proprio ciclo produttivo, partendo dall'allevamento dei bovini con foraggio e farine preparati all'interno dell'azienda, fino alla trasformazione esclusiva del latte proveniente dal proprio allevamento in ottimi formaggi.

Orario dalle 10:30 in poi

Attività previste

- ▲ visita nelle stalle
- ▲ produzione della pasta filata
- ▲ degustazione formaggio in abbinamento con vino dell'azienda agricola Crisante
- ▲ pranzo a pagamento con taglieri, scamorza e salsiccia alla brace

Formaggi in vendita

Caciotta di vacca, caciocavallo, giuncata, ricotta, scamorza, fior di latte, provola, caciotta mista, burrata, treccia.

Altri prodotti in vendita

Salumi artigianali.

04 AZIENDA AGRICOLA FATTORIA FOSSO GRANDE

Via Le Coste, 12 - 65020 Pescosansonesco (PE)
Tel/Fax 085 8889456 - 338 5909848

Descrizione dell'azienda

Immersa in un incantevole paesaggio e vicino al suggestivo santuario del Beato Nunzio, la Fattoria Fosso Grande si dedica con dedizione all'allevamento di mucche "pezzate rosse", dal cui latte si ricavano formaggi vaccini, freschi e stagionati, di gusto e qualità tipici.

Orario dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 21:00

Attività previste

- ▲ visita in azienda e trasformazione del latte

Formaggi in vendita

Caciotta di vacca, giuncata, ricotta, ricotta salata, scamorza, caciotte speziate.

Altri prodotti in vendita

Dolci locali, arrosticini, farine, legumi, tartufo.

07 CASEIFICIO IL TRATTURO

Via Stella, 29 - 65012 Cepagatti (PE)
Tel/Fax 085 9749660 - E-mail: info@caseificioiltratturo.it
Sito web: www.caseificioiltratturo.it

Descrizione dell'azienda

Il pecorino abruzzese, prodotto nel caseificio Il Tratturo è frutto di un'esperienza di cinque generazioni nell'allevamento di ovini, ancora legato agli antichi riti della transumanza e alle usanze della tradizione casearia regionale.

Orario dalle 09:30 in poi

Attività previste

- ▲ degustazione dei pecorini
- ▲ ore 13:00 Pranzo a pagamento con ravioli di ricotta, ceci e castagne, pecora alla callara, pallotte cacio e ovo, agnello porchettato
- ▲ ore 16:00 Trasformazione del latte e degustazione del prodotto ancora caldo
- ▲ ore 20:00 Cena a pagamento con formaggio e arrosticini accompagnata intrattenimento musicale con i maestri della "dù botte"

Formaggi in vendita

Giuncata, pecorino, ricotta, ricotta salata, crema di pecorino, pecorini affinati in grano e in crusca, extrastagionati in grotta, caciofilato, yogurt e mozzarella con solo latte di pecora.

Altri prodotti in vendita

Agnello, arrosticini, olive ascolane, cotolette di agnello, cantucci di pecorino sottolio, composte di frutta in abbinamento ai pecorini.

10 AZIENDA AGRICOLA SAMMARTINO

Via Scapriano alto, 84 - 64100 Teramo
Tel. 0861 286413

Descrizione dell'azienda

Nella campagna teramana la famiglia Scarpone ha affiancato all'attività di allevamento praticata da generazioni, la trasformazione del latte fatta con particolare maestria che permette di offrire ai consumatori un discreto assortimento di prodotti.

Formaggi in vendita

Caciotta di vacca, giuncata, ricotta, stagionato di vacca.

02 SANTA CATERINA

C.da Cordano, 23 - 65014 Loreto Aprutino (PE)
Tel/Fax 085 8289172

Descrizione dell'azienda

Circondato dai tipici calanchi del pescarese, il caseificio Santa Caterina è impegnato nella trasformazione del latte, sia ovino che vaccino. Famoso il pecorino stagionato.

Orario dalle 10:00 in poi

Attività previste

- ▲ visita guidata negli allevamenti
- ▲ mungitura
- ▲ lavorazione del latte
- ▲ degustazione prodotti aziendali
- ▲ vendita prodotti
- ▲ serata con musica

Formaggi in vendita

Caciotta di vacca, caciocavallo, giuncata, pecorino, ricotta, scamorza, fior di latte, yogurt.

Altri prodotti in vendita

Vino, olio.

05 AZIENDA AGRICOLA LA MASCIONARA

Via SS 577 Km 3 - 67013 Campotosto (AQ)
Tel. 0862.904774 - E-mail: lamascionara@tiscali.it

Descrizione dell'azienda

A 1400 metri di altitudine e a ridosso del lago di Campotosto: qui l'azienda La Mascionara si dedica da lungo tempo alla trasformazione del latte in ottimi formaggi, nonché alla produzione di salumi tipici abruzzesi di qualità.

Orario dalle 15:30 in poi

Attività previste

- ▲ visita in azienda
- ▲ dimostrazione della caseificazione
- ▲ degustazione di formaggi e salumi di produzione propria

Formaggi in vendita

Caciofiore, caprino, giuncata, pecorino, ricotta, ricotta salata, formaggio misto vaccino.

Altri prodotti in vendita

Salumi, carni.

08 AZIENDA AGRICOLA FONTE DEI SAPORI

Via Fonte Antoni, 7 - 66022 Fossacesia (CH)
Tel/Fax 0872 608083 - E-mail: paolucci.davide@gmail.com

Descrizione dell'azienda

Una giovane ma prospera azienda affacciata su un panorama incantevole: quello della Costa dei Trabocchi, su cui spicca l'Abbazia di San Giovanni in Venere. Non solo allevamento di bovini e trasformazione del latte, ma anche tanti altri prodotti del territorio, in vendita nel punto vendita aziendale.

Orario dalle 09:00 alle 21:00

Attività previste

- ▲ degustazione di prodotti
- ▲ possibilità di pranzo e cena a pagamento per comitive solo su prenotazione

Formaggi in vendita

Caciotta di vacca, giuncata, caciotta vaccina frentano, ricotta.

Altri prodotti in vendita

Ortaggi freschi.

03 AZIENDA AGRICOLA CANTALUPO

Via Addiaccio Piane, 2 - 65028 Tocco da Casauria (PE)
Tel 335 8433359 - E-mail: antoniolagatta.cantalupo@gmail.com

Descrizione dell'azienda

Il suggestivo paesaggio del monte Morrone fa da cornice al caseificio Cantalupo, impegnato nell'allevamento di bovini, ovini e caprini da latte. A ulteriore conferma dell'esperienza e della qualità raggiunte, negli ultimi anni l'azienda si dedica anche alla lavorazione del miele, prodotto con api del proprio allevamento.

Attività previste

- ▲ degustazione dei prodotti e visita guidata in azienda.

Formaggi in vendita

Ricotta, caprino, pecorino.

Altri prodotti in vendita

Miele, olio, salumi.

06 CASEIFICIO CAMPO FELICE

Via Dell'Aquila, 16 - 67045 Collimonte di Luoli (AQ)
Tel/Fax 0862 73100 - E-mail: dicarlo@caseificiocampofelice.it
Sito web: www.caseificiocampofelice.it

Orario dalle 17:00 in poi

Attività previste

- ▲ filatura della mozzarella
- ▲ produzione della ricotta
- ▲ visita del caseificio

Formaggi in vendita

Caciotta di vacca, caciocavallo, giuncata, pecorino, ricotta, ricotta salata, scamorza, mozzarella, treccia, ciliegine, crema di pecorino, misto pecora.

Altri prodotti in vendita

Prodotti tipici abruzzesi.

09 AZIENDA AGRICOLA LA GRANCIA DI SANT'ANGELO

Loc. Ortale - 67030 Villetta Barrea (AQ)
Tel. 333 8058813 - E-mail: claudioididome@alice.it

Descrizione dell'azienda

Azienda biologica specializzata nell'allevamento di vacche di razza Pezzata Rossa, dal cui latte si ricavano formaggi a latte crudo, tra cui, i caciocavalli.

Orario dalle 10:00 alle 21:00

Attività previste

- ▲ degustazioni
- ▲ visita guidata in azienda
- ▲ caseificazione

Formaggi in vendita

Caciotta di vacca, caciocavallo, ricotta, ricotta salata, scamorza, yogurt.



2012
quinta edizione

Le aziende aderenti
www.cacioinfesta.it

