

BRIGANTI & CACIO



GROTTA

Posa del Cacio in Grotta

DUEMILA SEDICI

DOMENICA 23 OTTOBRE



CASA DEL PERAINO

DEL MONTE CERVATI

LOCALITÀ VALLICELLI - MONTE SAN GIACOMO (SA)

SEMINARIO SCIENTIFICO ORE 11,00

a cura del **Prof. Gianluigi Mauriello**

del dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli

La trasformazione del latte: aspetti microbiologici, chimici e tecnologici

DEGUSTAZIONE GUIDATA ORE 12,00

a cura di **Maria Sarnataro**, delegato ONAF provincia di Salerno, Vicepresidente Nazionale

Caciocavallo stagionato 24 mesi

Caciocavallo stagionato 24 mesi di cui 4 mesi in grotta naturale del Monte Cervati

Caciocavallo con latte di vacche al pascolo zona Raccio

Caciocavallo con latte di vacche al pascolo zona Varla Carla

Tutti i formaggi sono prodotti con latte crudo

PRANZO RURALE ORE 13,00

a cura di **Associazione Grotta, Briganti e Cacio**

LABORATORIO DI CASEIFICAZIONE ORE 14,30

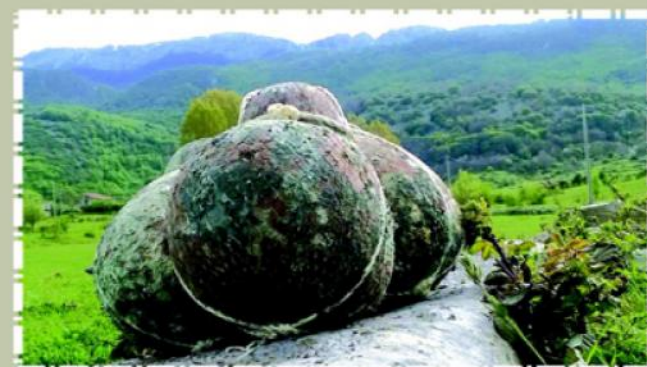
a cura del **Caseificio F.lli Starace** e dei **vaccari Monte Cervati**

Un viaggio affascinante dai pascoli di montagna ai sapori delle nostre tavole.

POSA DEL CACIO IN GROTTA ORE 16,00

a cura degli **Speleologi**

I Briganti e i vaccari consegnano i formaggi da stagionare in grotta agli speleologi che provvedono a sistemarli nella Grotta dei Vallicelli



PER INFO E PRENOTAZIONI

contatti:

334 3907945 - 333 9942325 - 320 8153576

