



Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

Caseifici aperti!



CASEIFICI APERTI – III EDIZIONE: IMPARARE I SEGRETI DELL'ARTE CASEARIA TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO

Siamo giunti alla terza edizione di **Caseifici Aperti**: l'evento che dà a tutti la possibilità di scoprire i territori, gli spazi, le persone al centro della produzione di Pecorino Toscano DOP. Per l'intero il mese di maggio, sarà possibile visitare le 5 aziende che prendono parte all'iniziativa.

L'evento è organizzato dal Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP anche **grazie al contributo del PSR della Regione Toscana**.

Iniziative come queste rafforzano il legame con il territorio, le realtà locali e gli attori dell'intera filiera produttiva, inserendosi nell'ambito del **turismo enogastronomico** (di fondamentale importanza in Italia) e del **turismo esperienziale**.

La **crescente popolarità dei prodotti a Denominazione d'Origine** fa il resto: oggi, il consumatore è molto più informato e attento ai prodotti enogastronomici che acquista; ciò lo porta a sviluppare un **particolare interesse verso la conoscenza della filiera produttiva** e lo spinge a intraprendere esperienze del genere: interessanti, soddisfacenti e fruibili in modo semplice.

Caseifici Aperti prevede **visite guidate gratuite presso i caseifici del Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP**. Grazie a quest'iniziativa è possibile imparare i segreti dell'arte casearia andando alla scoperta della storia, del territorio e della





Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

produzione di un formaggio iconico come il Pecorino Toscano DOP. Si tratta di un vero e proprio **viaggio nel tempo tra passato, presente e futuro** per conoscere le antiche tradizioni casearie, le attuali miglione in ambito tecnologico, le nuove tecniche e i macchinari d'avanguardia.

Dal sito del Consorzio è possibile prenotarsi per le visite presso i caseifici.

“Valorizzare il Pecorino Toscano DOP significa anche aprire le porte dei caseifici per dare a tutti la possibilità di conoscere la filiera produttiva del nostro formaggio”, afferma Andrea Righini, Direttore del Consorzio.

