

CACIO IN FESTA 2013 – sesta edizione

domenica 16 giugno 2013

LE AZIENDE ADERENTI

Ecco l'elenco delle aziende aderenti a Cacio in Festa 2013 con il relativo programma delle attività.

PROVINCIA DE L'AQUILA

AZ. AGR. LA MASCIONARA

Via SS 577 Km 3 - 67013 Campotosto (AQ)

Tel 0862 904774 - E-mail: lamascionara@tiscali.it

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 15:00 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.

AZ. AGR. SPICA ANDREA

Circonvallazione Peligna, 19 - 67033 Pescocostanzo (AQ)

Tel. 333 7904295

Sito web: www.aziendagricolaspica.it - E-mail: bianca@aziendagricolaspica.it

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 h 09:30 in poi

Attività previste: produzione della ricotta, produzione della giuncata, filatura del caciocavallo e del fior di latte.

Formaggi in vendita: caciotta di vacca, caciocavallo, giuncata, ricotta, ricotta salata, scamorza, fior di latte, yogurt, caciotta stracchinata, treccia.

Altri prodotti in vendita: salumi artigianali.

AZIENDA ZOOTECNICA GRAN SASSO

Via San Donato, 56 - 67023 CASTEL DEL MONTE (Aq)

Tel. 333 5814030 - Fax 0862 938107 bioformaggi.gransasso@gmail.com

Vicino agli splendidi pascoli di Campo Imperatore, si trovano gli allevamenti di questa azienda, da sempre attiva nel mantenere viva la tradizione del rinomato Canestrato. Nel corso degli anni, accanto a questa produzione tradizionale, se ne sono affiancate altre di pari qualità e ugualmente apprezzate dai consumatori.

Orario dalle 10:00 alle 18:00

Attività previste: visita del caseificio e dei locali di stagionatura

Formaggi in vendita: Canestrato di Castel del Monte, ricottina stagionata

Altri prodotti in vendita: Salame di pecora

LA PORTA DEI PARCHI

Via Fonte di Curzio - 67030 ANVERSA DEGLI ABRUZZI (AQ)

Tel. e fax 0864 49595 - e-mail: nunziomarcelli@yahoo.it

sito web: www.adottaunapecora.com

Azienda biologica, molto attiva sia nella salvaguardia dei prodotti tradizionali e del territorio che nelle nella realizzazione di prodotti caseari innovativi. Oltre l'allevamento e la trasformazione dei prodotti aziendali l'azienda svolge attività di bioagriturismo.

Formaggi in vendita: Pecorino, pecorino alle erbe aromatiche, gregoriano, pecorino spalmabile, ricotta, ricottine al fumo di ginepro e a scorza nera. Caciocavallo di Pezzata Rossa, di vacca Gnucca, di Podolica, scamorze appassite.

AZ. AGR. ROTOLO GREGORIO e C.

Via dei Pescatori - 67038 SCANNO (AQ)

Cell. 348 2886912 - email: info@vallescannese.com sito web: www.vallescannese.com

L'azienda è stata tra le prime a investire nel biologico e nella promozione dei prodotti tradizionali. A questi ultimi, nel corso degli anni, si sono aggiunte nuove tipologie di formaggi, che hanno

sempre incontrato il favore del consumatore. La vicinanza del caseificio ai pascoli montani, consente l'allevamento sia di bovini di razza pezzata rossa, che ovini e caprini.

Formaggi in vendita: Pecorino brigantaccio, pecorino scorzanera, ricotta scorzanera, monte godi, gnucca, caciocavallo barricato, gregoriano, trittico, formaggio dell'orso.

Altri prodotti in vendita: Carne, salumi, manufatti in lana, ortaggi. azienda biologica, bioagriturismo.

PROVINCIA DI CHIETI

AZ. AGR. FONTE DEI SAPORI

Via Fonte Antoni, 7 - 66022 Fossacesia (CH)

Tel/Fax 0872 608083 - E-mail: paolucci.davide@gmail.com

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 08:00 alle 18:00

Attività previste: degustazione dei prodotti aziendali, degustazione prodotti tipici, ore 10,30
Caseificazione e degustazione formaggio, visita aziendale

Formaggi in vendita: caciotta di vacca, giuncata, caciotta vaccina frentana, ricotta.

Altri prodotti in vendita: ortaggi freschi.

AZIENDA AGRICOLA I FORMAGGI DI ROSELLA

Via Castellata Tori. 142 - 66037 S. EUSANIO DEL SANGRO (Ch)

Tel. 0872 50146 - 329 9344654

Descrizione dell'azienda: L'azienda agricola sorge a ridosso dell'Oasi WWF di Serranella, sui calanchi, tra la Maiella e la Costa dei Trabocchi ed a 10 minuti da Lanciano.

La signora Rosella ha scelto di confezionare un prodotto di alta qualità garantendo alle sue mucche un'alimentazione corretta, equilibrata e sicura.

Orario dalle 10,30 alle 21,00

Attività previste: visita in fattoria, degustazione di formaggi, gelato con il nostro latte, rustici con formaggi, pizze con provola

Formaggi in vendita: Caciotta frentana, ricotta, giuncata, yogurt, formaggio per “pallotte cace e ove”, formaggi farciti (con rucola, noci, peperoncino, olive, tartufo, erba cipollina, pepe nero o rosa, zafferano), “Roselle”, formaggio ubriaco, formaggio sottolio.

Altri prodotti in vendita: fiadoni, crostate di ricotta, rustici di ogni genere, tiramisù di ricotta, bocconotti.

PROVINCIA DI PESCARA

CASEIFICIO IL TRATTURO

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

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 durante tutto l’arco della giornata

ore 13:00 A TAVOLA COL TRANSUMANTE (*) - Pranzo a pagamento con piatti tipici dei pastori (pecora alla callara, pasta alla pecorara, ecc.)

ore 16:00 CASEIFICAZIONE - Trasformazione del latte e degustazione del prodotto ancora caldo

ore 20:00 CENA (*) a pagamento con formaggio e arrosticini accompagnata da un intrattenimento musicale

* è gradita la prenotazione al n. 333 3390575

Formaggi in vendita: Giuncata, pecorino, ricotta, ricotta salata, scamorza, crema di pecorino, pecorini affinati in grano e in crusca, pecorino extrastagionato, mozzarella con solo latte di pecora.

Altri prodotti in vendita: Agnello, arrosticini, cantucci di pecorino sottolio, composte di frutta in abbinamento ai pecorini.

SANTA CATERINA

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

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, formaggio misto, fior di latte, yogurt.

Altri prodotti in vendita: Vino, olio, farina.

CASEIFICIO LA CACIARA

Via Dante Alighieri, 131 - 65012 CEPAGATTI (Pe)

Tel. 339 8018766 - 366 5046543 - lacaciara.ciarcelluti@gmail.com

Orario dalle 10,00 alle 19,00

Attività previste: Degustazione dei formaggi aziendali, Lavorazione del latte e degustazione del prodotto fresco, cena a pagamento con prodotti caseari e grigliata di bovino e ovino di produzione propria, pizze fritte con prosciutto. Musica dal vivo

Formaggi in vendita: Caciotta di vacca, caciocavallo, Canestrato di Castel del Monte, Giuncata, Pecorino, Ricotta, Scamorza, Tomini sottolio, Mozzarelle, Crema di pecorino, Latte fresco appena munto, Burrate, Yogurt, Formaggio sotto crusca, Passite, Formaggi freschi con noci, rucola, olive, formaggi di mucca al tartufo, formaggio di mucca piccante.

AZ. AGR. FATTORIA FOSSO GRANDE

Via Le Coste, 12

65020 Pescosansonesco (PE)

Tel/Fax 085 8889456 - 338 5909848

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.

AZIENDA ASTOLFI RAFFAELE

Via Colle Pagliarone, 4 - Roccafinadamo - 65017 PENNE (PE)

Tel. 085 8236022 - e-mail: a_morena2003@libero.it

Il giovane titolare prosegue l'attività di famiglia di allevamento ovino e trasformazione nel prelibato Pecorino di Farindola.

Formaggi in vendita: Pecorino di Farindola.

PROVINCIA DI TERAMO

Soc. Coop. MASSERIE DEL PARCO

CONSORZIO TUTELA DEL PECORINO DI FARINDOLA

C.da Pantane, 1 - 64031 ARSITA (TE)

Tel. 0861 995957 - Cell. 347 1245135 - e-mail: masseriedelparco@libero.it

La cooperativa "Masseria del Parco", persegue l'importante attività di valorizzazione del Pecorino di Farindola, un formaggio d'eccellenza, tale anche per l'impegno degli allevatori che da anni si dedicano alla sua produzione.

Formaggi in vendita: Pecorino di Farindola.