



## COMUNICATO STAMPA

### **CACIO IN FESTA - SESTA EDIZIONE 16 GIUGNO 2013**

**Domenica 16 giugno** si rinnova l'appuntamento con **CACIO IN FESTA**, l'evento dedicato alla promozione delle aziende lattiero-casearie abruzzesi, organizzato da META Comunicazione & Pubblicità in collaborazione con ARA, Associazione Regionale Allevatori.

Con **CACIO IN FESTA**, per un'intera giornata, le aziende aprono le porte ai visitatori offrendo loro la possibilità di partecipare ad una serie di attività: dalle degustazioni alle visite guidate, da momenti di informazione al puro intrattenimento. Un'occasione ghiotta per trascorrere una giornata in fattoria e conoscere le modalità con cui i formaggi vengono prodotti, il contesto territoriale in cui nascono e le tecniche utilizzate da ogni azienda, ma soprattutto un momento di incontro tra pubblico e produttori, per mostrare la passione e l'esperienza che quotidianamente i "mastri casari" mettono nel proprio lavoro. Le aziende agricole aderenti sono presenti in tutte le quattro province abruzzesi e sono riportate sul sito [www.cacioinfesta.it](http://www.cacioinfesta.it)

**CACIO IN FESTA** è un'iniziativa che nasce dallo stesso spirito di promozione del settore lattiero-caseario che anima la manifestazione "**BUONGUSTO - I formaggi d'Abruzzo**", la più importante rassegna dedicata ai formaggi del centro-Italia, che torna anche quest'anno a **Gessopalena (CH)** il **29 e 30 giugno con l'ottava edizione.**

**Perché il formaggio?** La produzione del formaggio ha una storia antichissima ed è strettamente legata all'allevamento del bestiame. La pastorizia fu una delle prime attività svolte dall'uomo, insieme alla caccia. Inizialmente il latte veniva prodotto da piccoli gruppi di capre e pecore e veniva consumato a livello familiare: il latte infatti non poteva essere conservato. Solo successivamente, soprattutto a partire dal medioevo, la produzione del formaggio per consumo

personale e per commercio subì un notevole sviluppo anche grazie all'incremento delle comunicazioni via terra e mare. Da allora ai giorni nostri il formaggio, da alimento destinato alle classi più povere, è diventato sempre più popolare in ogni parte del mondo, in alcuni casi considerato oggetto di culto gastronomico destinato a soddisfare il gusto dei palati più sopraffini.

Info: Segreteria organizzativa **335.329091**

E-mail: [info@cacioinfesta.it](mailto:info@cacioinfesta.it) - [press@cacioinfesta.it](mailto:press@cacioinfesta.it) Web: [www.cacioinfesta.it](http://www.cacioinfesta.it)

Facebook: <http://www.facebook.com/cacioinfesta>