



COMUNICATO STAMPA

"QUELLI CHE IL CACIO": il formaggio fra cultura, salute e marketing.

Approda anche a Viterbo, patrocinato dalla Coldiretti e dalla Confesercenti, il ciclo di incontri di educazione alimentare che nel mese di marzo vedrà protagonisti i formaggi e i derivati del latte.

Partirà lunedì 16 marzo alle ore 19,30 il ciclo di 4 incontri "Quelli che il cacio" organizzato da *Il Marrugio Soc. Agr. a.r.l.* e dall'*Associazione GourmArt* (con il patrocinio di Coldiretti e Confesercenti) presso il salone dell'*Antico Borgo La Commenda* (Loc. La Commenda - Montefiascone).

"Premesso che in un territorio vocato alla pastorizia e con una lunga tradizione casearia, non vogliamo insegnare come si fa il formaggio, l'intento di questi incontri è di informare ed educare i partecipanti sulle caratteristiche organolettiche (con ampio spazio ad esercitazioni e degustazioni), sull'uso e consumo, oltre che sulla presentazione (visiva e "raccontata") di questo prezioso alimento", precisa **Sergio Grasso**, Antropologo Alimentare, docente universitario, autore e conduttore televisivo in programmi legati alla cucina e all'enogastronomia (per citarne alcuni: Linea Verde, Rai Unomattina, La Prova del Cuoco), attore e doppiatore, nonché relatore di "Quelli che il cacio".

*"L'obiettivo - spiega l'Ing. **Luigi De Simone**, Presidente de Il Marrugio Società Agricola a.r.l. - è quello di fare cultura del formaggio in tutte le sue declinazioni dando particolare enfasi su quegli aspetti che permettono di poter fare marketing di questo prezioso e variegato prodotto, con particolare riferimento a quello della Tuscia Viterbese".*

Rammentiamo come i prodotti caseari sono stati per molto tempo trascurati nell'attività di ristorazione: considerati impropriamente un dessert, i formaggi venivano spesso serviti dopo il secondo e prima della frutta o del dolce, oppure, diventavano una seconda portata da inserire in un pranzo veloce. Attualmente, sull'onda della valorizzazione dei prodotti tipici (Dop, Igp) si comincia a rivalutare questo patrimonio nazionale (basta dire che in Italia se ne producono più di 600 tipi), sicuro punto di richiamo per la clientela. Per dare giusto spazio ai formaggi, un primo passo può essere la realizzazione di una carta ad hoc, che consenta al cliente di comporre nel piatto una tavolozza rappresentativa della più ampia gamma di sapori. Da ciò ne consegue che la selezione operata non deve essere monotematica (solo pecorini, solo erborinati..), ma spaziare tra la più ampia intensità di gusti. In altri termini, non basta scegliere un certo numero di formaggi "buoni", ma a caso; occorre invece seguire una logica!

Gli incontri si terranno nei **3 lunedì di marzo**, a partire dal **giorno 16 e lunedì 13 aprile (orario: 19,30 - 22,00)** e vi si svolgeranno attività pratiche di cagliatura del latte, stagionatura del formaggio, taglio e servizio, oltre alla preparazione di burro, yogurt e ricotta alternate a momenti teorici con l'approfondimento sulla storia e la tradizione dei vari formaggi del mondo. Ampio spazio sarà dato agli aspetti sensoriali, focalizzando l'attenzione sulla qualità delle materie prime, sulla degustazione e sull'abbinamento con vino, pane, confetture, mieli e mostarde. A questo scopo saranno presentate e assaggiate oltre venticinque tipologie di formaggi, "sposati" a non meno di quindici vini e altrettante tipologie di pani da tutt'Italia.

Per quanto sopra, seppur l'iniziativa è rivolta a tutti coloro che desiderano ampliare le proprie conoscenze su questi alimenti, è evidente che gli "addetti ai lavori" (ristoratori, negozianti, banconisti di negozi e/o supermercati, rappresentanti) ne possono trarre particolari vantaggi per migliorare la loro capacità di interessare la clientela al prodotto (e quindi venderlo!) e riuscire a realizzare un'adeguata CARTA DEI FORMAGGI. Essendo previste esercitazioni pratiche con confronti e valutazioni da parte dei partecipanti, si è stabilito un numero massimo di **posti disponibili pari a 25 (iscrizioni aperte fino al 5 marzo)**.

Ad ogni partecipante sarà consegnata una dispensa in cui sono riassunte tutte le tabelle e le classificazioni merceologiche oggetto del corso nonché le caratteristiche dei formaggi D.O. e I.G. Italiani, oltre che un Attestato di Partecipazione.

Quota di partecipazione (4 lezioni): 270.00 euro a persona.

I cibi necessari per le degustazioni (25 denominazioni di formaggio e 13 tipologie di pane e tutti i vini) sono inclusi nel costo.

Viterbo, 8 marzo 2015.

Per Informazioni ed Iscrizioni:

**0761.263767 - 0761.263086 - 373.7510399 - fax 0761.263084 - info@ilmarrugio.com
Desk Il Marrugio Società Agricola a.r.l., Str. Borgherolo, 4 - 01100 Viterbo**

www.ilmarrugio.com - www.gourmart.it

Comunicazione e ufficio stampa:

Dr.ssa Simona Mingolla 339.3415131 - simonamingolla2014@gmail.com