

I cookie aiutano www.viverefermo.it a fornire i propri servizi. Navigando sul sito accetti il loro utilizzo.

Accetto

Informazioni

VIVERE FERMO
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

NeroGiarum
MADE IN ITALY

Attualità Cronaca Cultura Economia Lavoro Politica Spettacoli Sport **Notizie** Annunci **Cinema** Regali **Meteo** **Contatti**

A Tipicità la "collana" dei formaggi DOP Cooperlat



05/03/2018 - La "Filiera latte e caseari Cooperlat" realizza due prodotti in vetrina all'Accademia dell'evento, la Casciotta d'Urbino e il Formaggio di Fossa di Stigliano

La "Filiera latte e caseari Cooperlat", tra i protagonisti di Tipicità, l'evento dedicato al food in svolgimento a Fermo, si conferma un punto di riferimento del territorio regionale e nazionale del settore: di particolare rilevanza, in questo prestigioso contesto, l'esposizione, nell'Accademia di

Tipicità, di rinomati formaggi Dop regionali come la Casciotta di Urbino e il Formaggio di Fossa di Sogliano, prodotti dalla stessa azienda cooperativa marchigiana.

Due prodotti illustri, due autentiche eccellenze che le stesse Marche possono appuntarsi come fiori all'occhiello nei confronti del resto della produzione italiana e che la "Filiera latte e caseari Cooperlat" si premunisce di valorizzare, anche a Fermo, nel nome della tradizionale qualità da essa coltivata ed espressa.

Significativa, a questo proposito, la presentazione svoltasi il 4 marzo, nello spazio della Regione Marche, della "Filiera marchigiana di qualità" da parte Paolo Cesaretti, brand manager di Cooperlat Società Cooperativa Agricola, un appuntamento che ribadisce il peso specifico della "Filiera latte e caseari Cooperlat" all'interno di un comparto che riveste grande importanza nell'economia complessiva del territorio regionale.

Del resto proprio la "Filiera latte e caseari Cooperlat" ha contribuito nel tempo alla piena valorizzazione dei due formaggi, a partire dalla Casciotta di Urbino, forgiata della Denominazione di Origine Protetta, garanzia che rende il prodotto sano e genuino. Il più illustre estimatore del prodotto, del resto, fu il grande Michelangelo Buonarroti, tanto da far acquistare al suo fedele servitore Francesco Amadori da Castel Durante (soprannominato l'Urbino) una serie di poderi nel territorio durantino, con l'intento di avere un continuo rifornimento di "Casciotte", vere principesse della tavola in abbinamento a pane montanaro o comune, fave, uova, salumi, lardo, prosciutto o ciauscolo, ma anche fetta di polenta abbrustolita, nonché a vini bianchi o rosati.

Se rossi, meglio fruttati. Altrettanto significativa la produzione del Formaggio di Fossa di Sogliano, sempre DOP, da meditazione, utilizzato come rifinitore di antipasti, ingrediente di minestre e zuppe oppure, grattugiato, come condimento sopra primi e secondi piatti, oppure degustato da solo, specie se accostato a marmellate di more, fichi, mirtili, mele cotogne, alla crema di castagne, al miele di acacia.

Insomma, in vetrina con i suoi prodotti, nell'autorevole appuntamento fermano, brilla anche la Filiera latte e caseari Cooperlat con la propria preziosa collana di produzioni DOP.

da Tre Valli Cooperlat

Spingi su ↑



Questo è un comunicato stampa pubblicato il 05-03-2018 alle 14:23 sul giornale del 06 marzo 2018 - 15 letture

In questo articolo si parla di attualità, Tre Valli Cooperlat



L'indirizzo breve è <https://vivere.biz/aSjv>

NUOVO SHOW ROOM

SAMO

**MATERASSI
RETI e LETTI**

**PRODUZIONE E VENDITA
MATERASSI E RETI
VENDITA
POLTRONE E DIVANI**

Via E. Che Guevara, 83 - Zona Acquaviva
Castelfidardo (AN)
Tel. e Fax 071.7206590
www.samogomma.it

Vivere Marche



Montemarciano: ruba l'auto dal garage di un anziano, arrestata una 48enne