

Gustibus, la **Casciotta** d'Urbino Dop va in tv

Su La7 il caseificio Valmetauro e il formaggio misto più amato da Michelangelo

LA PROMOZIONE

COLLI AL METAURO Telecamere nazionali puntate sulla "**Casciotta** d'Urbino" e sul gruppo **Trevalli Cooperlat** protagonisti, domenica, dalle ore 10.45 circa, del programma "Gustibus" de La7 condotto da Roberta De Matteis (che sui social ha già annunciato che sarà un appuntamento a tutta "bontà"). A loro sarà dedicato un focus sulla storia che lega un'eccelsa Dop casearia del territorio a Michelangelo Buonarroti, un approfondimento dei metodi produttivi del caseificio e uno sulle tipologie di formaggi



Paolo Cesaretti e il caseificio

realizzati e sulle aziende che conferiscono latte nello stabilimento Valmetauro.

Per realizzarlo le telecamere del programma hanno fatto visita, lunedì mattina, allo "storico" caseificio di Colli al Metauro per scoprire metodi, procedimenti e gusto dei prodotti

caseari caratteristici della nostra provincia all'azienda Burotta di Francesco Laino Dall'Acqua che conferisce il latte allo stabilimento.

Regina assoluta della produzione - e della puntata - non poteva che essere la **Casciotta** d'Urbino Dop le cui fasi di rea-

lizzazione sono state raccontate da Paolo Cesaretti. Nell'intervista, il coordinatore del Consorzio Tutela **Casciotta** d'Urbino Dop, ha ricordato l'origine del nome del primo prodotto caseario ad aver conquistato la certificazione in Italia. «La storia della **Casciotta** e del legame

con il grande Michelangelo - ha sottolineato Cesaretti - continua ad affascinare e stupire. È stato bello raccontare come questo formaggio, tra i più tipici e antichi d'Italia (le sue origini risalgono al '500) era amato dall'artista che aveva i suoi terreni a Casteldurante, l'attuale Urbina. Per garantirne un'abbondante scorta, mentre era impegnato con la Piazza del Campidoglio e con la Basilica di San Pietro in Vaticano e la sua Cupola, aveva fatto affittare, come risulta da un atto notarile del 12 febbraio 1554, tre poderi con casa e terreno nei pressi di Casteldurante dal suo domestico e più stretto collaboratore, nativo proprio di questa cittadina, Francesco Amatori, detto l'Urbino. È proprio da questa figura che prende il nome la nostra Dop".

La **Casciotta** d'Urbino Dop nasce da una miscela di latte ovino (70-80%) e di latte vaccino (20-30%).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

