APPUNTAMENTO DOMENICA 25 LUGLIO ALLA TANA DELL'ORSO CON LA "FESTA DEL CASEIFICIO LA TRECCIA

Turismo

Inviato da :

Pubblicato il : 22/7/2010 11:18:20

FROSOLONE - Luigi Di Maria è l'ideatore di questa manifestazione che da qualche anno si colloca tra le più importanti del Molise. Tutto nasce per promuovere un prodotto del territorio quale il caciocavallo di ottima qualità e molto apprezzato, anche se poco pubblicizzato; proprio per portare a conoscenza il territorio e i prodotti lattiero caseari che da qualche anno si organizza la "Festa della Treccia" da Guinness. Si è iniziato il primo anno con un primato di 64 metri per raggiungere nel corso degli anni la bellezza di 783,60 metri.
Oggi la "Festa della Treccia" vuole continuare a promuovere il territorio ed i prodotti caseari, perciò ci saranno degustazioni dei derivati del latte, questo al fine di dare anche maggior risalto alle capacità dei nostri pastori quali protagonisti e custodi di una tradizione che si perde nella notte dei tempi.

Infatti a loro dobbiamo riconoscenza perché hanno conservato questo scrigno di tradizioni e di sapori e con tanti sacrifici cercano di tramandarli ai più giovani, quindi è giusto dare a questi pastori un momento di notorietà.
L'apprezzamento sempre maggiore nei loro prodotti ricompensa i loro sacrifici, perché non si sono fatti corrompere dal sistema, hanno continuato a custodire la tradizione e mai come in questo momento la storia gli ha dato ragione, specie in un mercato particolare come quello del latte loro hanno continuato a produrre solo con latte locale non facendosi influenzare dai facili guadagni ottenibili lavorando latte estero e quant'altro.
Oggi il Caseificio "La Treccia" ha raccolto questo testimone ed è fiero di continuare nella tradizione e con gli accorgimenti e nel rispetto delle norme Cee ed igienico sanitarie, produce prodotti naturali. Lavorando solo latte locale, ed utilizzando siero innesto, caglio e sale, il Caseificio "La Treccia" produce caciocavalli, scamorze, manteche, trecce, bocconcini, ricotta. Ma il caciocavallo è il prodotto che rimane il fiore all'occhiello, oltre a produrlo solo con latte locale viene stagionato in grotte naturali, dove rimane anche per due anni. Non si può non dedicare un po' di tempo a questa montagna dove ancora oggi i pascoli incontaminati foraggiano migliaia di capi bovini. La manifestazione inizierà alle ore 10 circa con la degustazione di cagliata e ricotta, per poi proseguire per tutta la giornata con la dimostrazione e la degustazione della pasta filata, ci saranno le scamorze arrosto ed il caciocavallo fritto, si potranno gustare presso il Ristorante "La Tana dell'Orso" cavatelli con caciocavallo e pachino. Inoltre questi ottimi prodotti caseari si possono acquistare nello stand che "La Tana dell'Orso" allestisce tutti i giorni.
Il pomeriggio sarà allietato da musica e balli.
La manifestazione potrà subire cambiamenti a causa di variazioni meteorologiche.

Per informazioni visitate il sito www.tanadellorso.it oppure tel. 336/532253 320/2396591.