

MARTEDÌ 10 APRILE ORE 16.30

BENJI & FEDEINCONTRANO I FAN E FIRMANO LE COPIE
DEL LORO NUOVO ALBUM "SIAMO SOLO NOISE"**ANCONATODAY**
Cronaca

Sezioni

Notizie

Cosa fare in Città

Cronaca

Fico, il regno del gusto: tra i protagonisti anche un'eccellenza marchigiana

La "Filiera latte e caseari Cooperlat" è stata protagonista con il proprio prodotto in uno dei luoghi culto del food italiano ed internazionale nato a Bologna

Redazione

04 APRILE 2018 10:34



1 <



Un'eccellenza marchigiana ha trovato casa in una delle eccellenze gastronomiche italiane: la **Casciotta di Urbino** infatti dal **31 marzo al 2 aprile**, è stata grande protagonista, nello spazio Foodbrandmarche, di **Fico, il più grande parco agrolimentare a livello mondiale sorto a Bologna**. Un prodotto illustre realizzato dalla "**Filiera latte e caseari Cooperlat**" che è stato riproposto in uno dei luoghi culto del food italiano ed internazionale. Un fiore all'occhiello da esportazione, la **Casciotta di Urbino**, che, adeguatamente valorizzata, è in grado a sua volta di valorizzare il territorio di provenienza e più in generale le Marche stesse.

L'attività di promozione della **Casciotta** a Fico ha previsto una degustazione gratuita guidata da Otello Renzi, sia l'1 che il 2 aprile e l'utilizzo di questo pregiato formaggio del menù della Colazione pasquale marchigiana. Non si è trattato solo di

gustare la prelibatezza della **Casciotta** di Urbino, perché era presente nello stand Foodbrandmarche anche in formato visivo con due roll up che arredavano lo spazio in questione: una sorta di introduzione ottica a quello che sarà poi il sapore di questo straordinario prodotto, non a caso "in servizio" anche durante le festività pasquali insieme alle eccellenze italiane nel nuovo tempio gastronomico creato da Oscar Farinetti.

La **Casciotta** non ha mancato di confermare il proprio valore culinario in chi già la conosceva e di stupire chi, presente a Bologna, non aveva ancora assaporato il suo gusto, perfettamente sposabile con molti altri prodotti della tradizione marchigiana ma anche italiana.

Forgiato della Denominazione di Origine Protetta, il formaggio realizzato dalla "**Filiera latte e caseari Cooperlat**" è garanzia assoluta di genuinità e bontà, specie se sapientemente abbinato a pane montanaro o comune, fave, uova, salumi, lardo, prosciutto o ciauscolo, ma anche fetta di polenta abbrustolita. Accompagnata in particolare da vini bianchi o rosati (anche rossi ma fruttati), la **Casciotta** di Urbino, oggi più che mai fa così bene intendere perché fosse il formaggio prediletto da Michelangelo. Ed infatti non poteva che trionfare a Fico, il regno del gusto.

Argomenti: [cibo](#)



Potrebbe interessarti



Come ottenere il giusto risarcimento in caso di incidente?

SPONSORIZZATO DA "STUDIO3A"



I proprietari di case guadagnano fino a €2000/settimana di noleggio con Booking.com
[BOOKING.COM](#)



10 Migliori Antivirus del 2018. Qual è il Miglior Antivirus? (#1 Gratis)
[MY ANTIVIRUS REVIEW](#)



Ecco quanto dovrebbe costare il tuo apparecchio acustico
[HEAR CLEAR](#)



Offerte Luce + Gas, Scopri le Migliori!
[NATIFLY](#)

Contenuti sponsorizzati da [Outbrain](#)

Commenti

Registrati o Accedi per lasciare il tuo commento

Notizie di oggi



CRONACA

Molestie e pestaggi fuori della discoteca, tutto sotto gli occhi della sicurezza: al setaccio le spycam



CRONACA

Fico, il regno del gusto: tra i protagonisti anche un'eccellenza marchigiana