

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

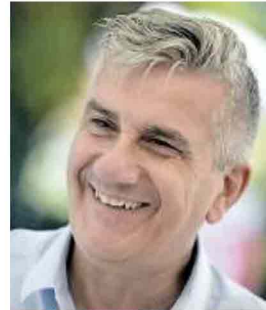


realizzati e sulle aziende che conferiscono latte nello stabilimento Valmetauro.

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-



Paolo Cesaretti e il caseificio

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 garantire 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

