

VENERDÌ  
8 SETTEMBRE  
ORE 19,00



Slow Food®  
Presidio

CACIO DI GENAZZANO

# Benvenuto Cacio di Genazzano

## IL CACIO DI GENAZZANO

**La via del latte tra Cave e Genazzano,  
Valorizzare il prodotto sviluppare la filiera delle Terre di Pre.Gio.**

Benvenuto ai commensali - **Luca D'Ottavi**, azienda agricola L'Oca Bianca referente dei produttori del Presidio Slow Food Cacio di Genazzano

Saluti del Presidente del GAL "Terre di Pre.Gio." - **Angelo Lupi**

Il Cacio di Genazzano - **Pietro Fois**, produttore del Presidio Slow Food Cacio di Genazzano

"Il cacio di Genazzano incontra i Presidi del Lazio e i prodotti dell'arca del gusto del territorio" - **Francesca Litta**, Presidente Condotta Slow Food Ciociaria e Territori del Cesanese e Vice-Presidente GAL "Terre di Pre.Gio."

"Dalla PAT al Presidio SlowFood" - **Rosaria Olevano**, Responsabile Animazione GAL "Terre di Pre.Gio."

---

A SEGUIRE

## CENA A 4 MANI

con la cuoca **Veronica Varnieri** dell'agriturismo L'Oca Bianca  
&  
la cuoca dell'alleanza Slow Food **Francesca Litta**

---

INFO E PRENOTAZIONI Cena : Agriturismo L'Oca Bianca 06 950 8035. [info@locabianca.it](mailto:info@locabianca.it)

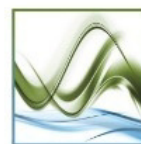
Via Madonna del Campo, 4 00033 Cave (RM)



Città di Cave



Ciociaria e Territori del Cesanese



Pre.Gio.  
Gruppo di Azione Locale  
dei Monti Prenestini  
e Valle del Giovenzano



VENERDÌ  
8 SETTEMBRE  
ORE 20,00



Slow Food®  
Presidio

CACIO DI GENAZZANO

# Benvenuto Cacio di Genazzano

## CENA A 4 MANI

con la cuoca **Veronica Varnieri** dell'agriturismo L'Oca Bianca  
&  
la cuoca dell'alleanza Slow Food **Francesca Litta**

---

In occasione della presentazione del progetto del GAL "Terre di Pre.Gio."  
IL CACIO DI GENAZZANO

La via del latte tra Cave e Genazzano  
Valorizzare il prodotto sviluppare la filiera delle Terre di Pre.Gio.

Il cacio di Genazzano incontra i Presidi del Lazio e i prodotti dell'Arca del Gusto  
del territorio in una cena degustazione a 4 mani

---


## PER INIZIARE

Le pizze realizzate con le farine aziendali di Luca e i suoi formaggi,  
saranno la base per un percorso sensoriale che attraverserà la regione  
per conoscere e apprezzare prodotti unici da tutelare e valorizzare.

(Il Fagiolone di Vallepietra, La Mosciarella delle Casette di Capranica Prenestina,  
I Chiacchetegli di Priverno, Le lenticchie di Rascino, La Susianella di Viterbo)



## A SEGUIRE

La pasta fatta in casa con la fonduta di Cacio di Genazzano ,  
il guanciale croccante e le verdure dell'orto.

## PER FINIRE

Il gelato di ricotta al mosto di Cesanese,  
la degustazione di Barachia di Genazzano, La Serpetta di Cave, Ciambella  
di San Biagio e altre dolcezze locali.

## VINI

Bianco e rosso Cesanese di Affile dell'azienda agricola L'Oca Bianca

---

Costo Menù 35€ Costo Menù Soci Slow Food 30€

INFO E PRENOTAZIONI : 06 950 8035

[info@locabianca.it](mailto:info@locabianca.it)

Agriturismo L'Oca Bianca  
Via Madonna del Campo, 4  
00033 Cave (RM)

