

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

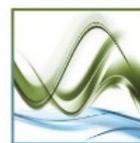
Via Madonna del Campo, 4 00033 Cave (RM)



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

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

