

**AGNONE.** I formaggi tradizionali del Molise sono protagonisti di “Terra Madre – Salone del Gusto”, il più importante evento internazionale dedicato alla cultura del cibo,



che si svolge dal 22 al 26 settembre 2016, nel cuore della città di Torino. Tra gli 800 espositori provenienti da 100 Paesi del mondo, il Caseificio Di Nucci di Agnone, unico produttore di formaggi del Molise presente al Salone del Gusto, porterà i sapori e i saperi dell'arte casearia alto molisana nella grande manifestazione di Slow Food, che coinvolge circa 5mila delegati da oltre 500 comunità del cibo,

Lo stand del Caseificio Di Nucci sarà nella postazione A210 del Parco del Valentino, all'interno del Mercato Italia. “Torniamo volentieri nell'antica capitale sabauda – dice Franco Di Nucci - per far conoscere le antiche tradizioni del latte e dei formaggi. Speriamo anche stavolta di poter contribuire a dare l'immagine bella e pulita che il Molise merita di costruire”. Il legame tra il caseificio e Slow Food

## Il Caseificio Di Nucci a Torino protagonista di “Terra Madre-Salone del Gusto”

provenienti da 160 Paesi e migliaia di visitatori.

è già consolidato. Di Nucci è infatti tra i protagonisti della campagna “Resistenza Casearia”, che accomuna i produttori di formaggi che resistono alla standardizzazione e difendono la biodiversità del cibo: formaggi a latte crudo (in questo caso esclusivamente dei pascoli dell'Alto Molise), artigianali, senza l'utilizzo di additivi, e specchio dell'identità del territorio. Inoltre, il Caciocavallo di Agnone fa parte dell'Arca del Gusto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità. “Il Salone del Gusto - spiega Serena Di Nucci - è una manifestazione che sposiamo nei suoi valori già da 3 edi-

zioni e che quest'anno racchiude nel suo slogan “Voler bene alla terra”, la visione di Slow Food anche e soprattutto per le zone interne. Una visione che ci sentiamo di abbracciare con i col-

legli molisani e che dà l'impronta alla neo nata condotta Slow Food Castel Del Giudice Alto Molise, che sosterranno con impegno e collaborazione”. Il 23 i formaggi del caseificio saranno protagonisti anche del Laboratorio del Gusto “I regionali di Slow Food presentano gli Appennini”. Si potranno assaporare nelle ricette di Crocko Food, nell'area food truck di piazzetta Reale. Il caseificio agnonese partecipa, infine, alla cena di raccolta fondi ‘Un posto a Tavola’, che si terrà il 25 al Sermig di Torino, e di cui parte del ricavato andrà ai cittadini di Amatrice.