



**Inviti**

**partecipativo**

**CONFERENZA STAMPA  
DI PRESENTAZIONE DEL**

**“CACIOFIORE DEI SIBILLINI”**

**DOMENICA 26 OTTOBRE**

**ORE 11,00**

**STAND PROVINCIA DI MACERATA  
PADIGLIONE 3**

**N° 169/170/179/180**

**La Provincia di Macerata presenta  
al Salone del Gusto di Torino  
il recupero e la rimessa in produzione  
di un prodotto Tipico tradizionale  
molto apprezzato nei tempi passati**

**il “Caciofiore dei Sibillini”:  
un particolare formaggio a pasta tenera ,  
realizzato con l'esclusivo utilizzo  
di un caglio vegetale  
ricavato dal fiore di una pianta  
selvatica autoctona dei Sibillini  
privo di crosta, di colore avorio,  
dall'aroma e dal gusto di fermenti lattici  
Sarà presente il Centro Italiano  
di Analisi Sensoriale  
per illustrare la scheda sensoriale**

**SEGUIRA'**

**Una degustazione guidata del  
“Caciofiore dei Sibillini”  
in abbinamento  
a pregiatissimi prodotti tipici e  
vini selezionati per l'occasione**

**PRESS CONFERENCE  
Introducing**

***“SYBILLINE CACIOFIORE”***

**SUNDAY, OCTOBER 26TH  
11:00 A.M.**

**at PAVILION 3  
Stand N° 169/170/179/180  
Province of Macerata**

**The Province of Macerata presents the reintroduction and revival of production of a typical traditional cheese from a time-honored past: *“Sybelline Caciofiore”*: a special, soft-texture cheese made with all-vegetable rennet derived from the blossoms of a wild plant found only and exclusively in the Sybilline region. A melt-in-your-mouth, ivory-colored cheese with no crust and a delicious milky taste and aroma.**

**The Italian Center for Sensory Analysis will be with us to illustrate the properties of this unusual variety of Caciofiore**

**L A T E R**  
**Join us for a special tasting featuring  
“Caciofiore dei Sibillini”  
and other marvelous foods and wines of the province  
specially  
chosen for the occasion.**