

GITA
alla scoperta del
PECORINO della
MONTAGNA PISTOIESE



Domenica 2 dicembre ore 10,00 /17,00

ritrovo in piazza Berni a Lamporecchio alle ore 9,00 dove ci organizzeremo
eventualmente in macchine comuni

Visita al **Podere La Fornace** dove si produce il **pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, presidio Slow Food.**

Cos'è un presidio Slow Food? I presidi sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

Scopriremo insieme a Stefano, pastore e casaro, tutte le fasi della produzione del formaggio a partire dalla visita alla stalla con le **pecore massesi** dove assisteremo alla **mungitura**, fino alla lavorazione vera e propria che qui si fa utilizzando **caglio naturale e latte crudo, senza pastorizzazione.** Una vera rarità nel mondo della caseificazione.

quanto costa: **25€ per la giornata compreso il pranzo a base di prodotti tipici della Montagna Pistoiese**

Massimo 10 partecipanti – PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO 27 NOVEMBRE

per informazioni e prenotazioni:

tirillocolfilo@gmail.com - Viviana 339 5773588

L'iscrizione a tutte le attività prevede la tessera annuale dell'associazione di 5€

Tirillò col Filo - Associazione di Promozione Sociale
Via Orbignanese 86, 51035 - Lamporecchio C.F.90044740478
www.tirillocolfilo.wordpress.com [Facebook](#) [Tirillò col Filo](#)