



Casearia 2025: ad Agnone torna la più grande fiera dei formaggi del centro-sud

Dal 29 al 31 agosto, la cittadina – Città del Formaggio ONAF 2025 – ospita la terza edizione dell'importante evento dedicato alla produzione lattiero-casearia, con oltre 70 espositori e 100 eccellenze da tutta Italia

Agnone, in provincia di Isernia, è da secoli un crocevia di saperi e sapori legati al latte e alla transumanza. Il suo legame con il formaggio è indissolubile, radicato in una tradizione che affonda le radici lungo il **Tratturo Celano-Foggia**, l'antica via dei pastori che, stagione dopo stagione, ha portato qui tecniche, conoscenze e razze bovine autoctone.

Nel 2025 l'**Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (ONAF)** ha insignito la cittadina dell'**Alto Molise** del titolo di "**Città del Formaggio**", un riconoscimento che la inserisce nell'Albo nazionale accanto a 31 comuni simbolo dell'eccellenza casearia italiana.

Il **Caciocavallo**, pasta filata dal sapore complesso e riconosciuto come **Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT)**, è infatti il portabandiera della produzione locale. Ma non mancano altre specialità che raccontano la biodiversità locale: **Stracciata**, **Manteca** e **Scamorze**,

frutto della maestria di caseifici che custodiscono antiche ricette pur restando aperti alle tecniche moderne.

Casearia 2025: il Molise al centro della scena nazionale

Dal 29 al 31 agosto, Agnone diventerà la vetrina più importante del Centro-Sud per il mondo lattiero-caseario con la terza edizione di **“Casearia – Fiera dei formaggi italiani”**.

Oltre 70 espositori e 100 produzioni provenienti da tutte le regioni italiane si ritroveranno nel nuovissimo **Palasport** polifunzionale della città. Per la prima volta, la manifestazione si svolgerà interamente al coperto, offrendo a visitatori e operatori del settore un ambiente accogliente e funzionale in cui degustare, conoscere e acquistare.



Oltre 70 espositori e più di 100 specialità di formaggi a Casearia 2025, dal 29 al 31 agosto (Foto © Casearia).

Un viaggio tra le eccellenze d'Italia

Casearia 2025 non è soltanto un'esposizione: è un percorso sensoriale che attraversa l'Italia del formaggio. Formaggi iconici e rarità locali, come **Parmigiano Reggiano**, [Gorgonzola](#) e **Mozzarella di Bufala**, si alterneranno ai caprini, erborinati e specialità locali rare. Ognuno dei 70 stand presenti alla manifestazione sarà quindi l'occasione per raccontare storie di territorio, clima, tradizioni e persone.

Il fitto programma prevede inoltre masterclass, degustazioni guidate, incontri con i produttori e talk tematici, pensati per far dialogare il pubblico con gli esperti e approfondire la cultura del formaggio in tutte le sue sfumature.

Turismo caseario e sostenibilità

Uno degli elementi distintivi della manifestazione è l'attenzione al **turismo caseario**, un settore in forte crescita che unisce l'esperienza gastronomica alla scoperta di paesaggi, borghi e comunità produttive.

Casearia 2025 ad **Agnone** si propone infatti come modello di turismo sostenibile, capace di valorizzare il territorio e di portare flussi di visitatori in un'area ricca di storia e natura. In questo modo, colma un vuoto nel panorama delle fiere di settore, spesso concentrate nel Nord Italia o dedicate a un singolo prodotto.



La Pontificia Fonderia di Campane Marinelli, tra le più antiche fonderie del mondo (Foto © Ufficio Stampa).

Cultura, spettacoli e territorio

Il biglietto di ingresso a **Casearia 2025** include visite guidate e sconti nei principali luoghi di cultura di **Agnone**, come la **Pontificia Fonderia di Campane Marinelli** (Agnone è sede del antico stabilimento al mondo per la fabbricazione delle campane) oltre all'accesso agli spettacoli e agli eventi collaterali.

Un'occasione per unire il piacere del palato a quello della scoperta culturale, trasformando un evento gastronomico in un'esperienza completa di viaggio.

Per informazioni: www.caseariafiera.it

Data di creazione

14/08/2025

Autore

redazione