



Formaticum 2025: a Roma torna la mostra mercato dei piccoli casari virtuosi

Il primo salone dedicato ai veri artigiani d'Italia giunge alla sesta edizione con novità imperdibili. Un weekend di degustazioni, incontri e un concorso che coinvolge il pubblico

Un salone interamente dedicato agli amanti del formaggio e che vuole supportare i veri gioielli della nostra tradizione più antica.

Sabato 1 e domenica 2 marzo, la Capitale ospiterà infatti la sesta edizione di **Formaticum**, la mostra mercato dedicata alle eccellenze casearie italiane.

L'evento, organizzato da **La Pecora Nera Editore** e l'azienda **Dol – di origine laziale**, si terrà nella **Città dell'Altra Economia**, offrendo un'esperienza immersiva tra sapori autentici e produzioni artigianali.

Formaticum: la mostra mercato dei piccoli casari virtuosi

Sin dalla sua prima edizione, la kermesse celebra il lavoro dei piccoli casari italiani, autentici

custodi di tradizioni secolari e della biodiversità casearia del nostro Paese. Attraverso la loro dedizione, questi artigiani mantengono vive le tecniche produttive tramandate di generazione in generazione, offrendo formaggi unici che raccontano storie di territori e cultura gastronomica.

Con spazi espositivi ampliati e la novità di un concorso aperto anche al pubblico, **Formaticum 2025** si conferma un punto di riferimento per produttori, operatori del settore e appassionati del buon cibo.

*«Questo evento è per noi un'occasione unica per valorizzare le eccellenze casearie artigianali provenienti da tutta Italia – spiegano **Simone Cargiani e Fernanda D'Arienzo, editori de La Pecora Nera** – Oltre a offrire al pubblico un'esperienza di scoperta e degustazione, il nostro obiettivo è facilitare il dialogo tra i produttori e gli operatori del settore ho.re.ca., che anche quest'anno ci aspettiamo numerosi. Crediamo che creare connessioni di valore sia fondamentale per sostenere e promuovere un comparto così prezioso della nostra tradizione gastronomica»*

Il legame tra cibo e pace, il messaggio dell'edizione 2025

Quest'anno, Formaticum 2025 porta con sé un messaggio profondo: il cibo come strumento di unione e di pace, un invito a riflettere sull'importanza del cibo come elemento di unione tra le persone in grado di superare le barriere culturali, come spiega **Vincenzo Mancino**, selezionatore e anima di Dol.

«Il cibo non è solo un bisogno fisico, ma un simbolo potente di connessione, tradizione e cura reciproca. Quando parliamo di cibo, parliamo di terre, persone, storie e culture che si intrecciano nel tempo. In questo senso, il cibo diventa un linguaggio universale, capace di costruire ponti tra le differenze e promuovere la pace»



Formaticum si svolgerà alla Città dell'Altra Economia con spazi più ampi (Foto © Ufficio Stampa).

Un viaggio tra formaggi rari e piccoli produttori

La manifestazione è un'occasione per incontrare i veri artigiani del formaggio, che ogni giorno lavorano per preservare biodiversità e tradizioni secolari. Accanto alle degustazioni di formaggi rari e pregiati – dal **Montébore** allo **Storico Ribelle**, dal **Blu di Capra** al **Cacio Moscio Avellano** – sarà possibile sorseggiare vini selezionati da piccoli produttori laziali, rendendo l'esperienza ancora più completa.

Dopo il grande successo dello scorso anno e delle passate edizioni, **Formaticum** ritorna con spazi espositivi più ampi, coinvolgendo anche l'area del **Collettivo Gastronomico** dove sarà possibile assaggiare anche dei piatti preparati con i prodotti delle aziende presenti.

Il concorso: anche il pubblico vota il formaggio migliore

Grande attesa per la novità di questa edizione: il concorso che premierà i migliori formaggi nelle categorie **fresco**, **semistagionato** e **stagionato**.

Oltre alla giuria di esperti, infatti, anche il pubblico avrà voce in capitolo. I visitatori potranno votare il loro formaggio preferito attraverso un **QR code dedicato**, contribuendo alla proclamazione del

vincitore assoluto, che avverrà nel pomeriggio di domenica 2 marzo.

Tutte le informazioni utili su Formaticum 2025 a Roma

Il salone dedicato alle eccellenze casearie italiane si svolgerà alla **Città dell'Altra Economia**, in Largo Dino Frisullo, sabato 1 marzo, dalle 11:00 alle 20:00 e proseguirà domenica 2 marzo, dalle 10:00 alle 19:00.

Il biglietto d'ingresso giornaliero ha un costo di 6,00 euro e potrà essere acquistato direttamente in fiera.

Per maggiori dettagli, è possibile consultare il sito ufficiale di **Formaticum**: www.formaticum.info

Data di creazione

26/02/2025

Autore

redazione