



“Fior di Cacio”, a Vallo di Nera torna la festa che celebra le produzioni casearie artigianali di qualità

7 Maggio 2026 

VALLO DI NERA – Il 13 e il 14 giugno, nel castello medievale di Vallo di Nera (Perugia), riconosciuto dall’ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), come unica “Città del Formaggio” in Umbria, tornerà a essere il cuore pulsante del settore lattiero-caseario con “Fior di Cacio”.

La XXII edizione segna quest’anno una svolta storica: grazie a un accordo strategico tra Slow Food e la Camera di Commercio dell’Umbria, la rassegna punta a diventare il punto di riferimento nazionale, nell’anno di pausa di “Cheese” (Bra), proponendosi come palcoscenico privilegiato per la biodiversità e l’arte pastorale italiana.

Novità dell’edizione 2026 sarà l’allestimento del Villaggio dei Presidi Slow Food. Fior di Cacio infatti, non ospiterà solo le eccellenze umbre, come il pecorino a latte crudo e la ricotta salata della Valnerina, ma aprirà le porte a produttori di Presidi provenienti da diverse regioni italiane. Un’occasione unica per degustare produzioni di nicchia a rischio estinzione attraverso laboratori e percorsi guidati curati dai responsabili di Slow Food Umbria.

“Fior di Cacio non è solo una mostra mercato, ma un atto di tutela per il nostro paesaggio e la nostra identità,” dice **Agnese Benedetti**, sindaco di Vallo di Nera. “Trasformare Vallo di Nera in un riferimento nazionale significa dare voce a chi, con i pascoli, protegge l’ambiente e l’economia delle aree interne”.

La manifestazione, organizzata dal Comune di Vallo di Nera, nasce infatti con l’obiettivo di valorizzare le migliori produzioni casearie dell’Umbria e di ridare valore alla figura del pastore quale mestiere antico e tradizionale della Valnerina, rimarcando il valore ambientale, sociale ed economico dei pascoli umbri, ricchi di varietà floreali che conferiscono aromi e fragranze uniche ai formaggi, e diffondendo la conoscenza delle produzioni di nicchia a rischio di estinzione.

Cuore della manifestazione sarà, come da tradizione, la mostra mercato che animerà le vie del castello, dove i visitatori potranno degustare e acquistare le migliori produzioni artigianali umbre, tra cui il pecorino a latte crudo e la ricotta salata della Valnerina.

Tra gli appuntamenti di rilievo, sabato 13 giugno si terrà il Convegno dal titolo “Pascoli, prodotti e innovazione: esperienze e modelli di sviluppo a confronto”, organizzato in



collaborazione con Mico-Made in Italy, Cibo e Ospitalità, dell'Università per Stranieri di Perugia, Slow Food e la Camera di Commercio dell'Umbria. Il seminario, sarà articolato in tre tavole rotonde dedicate ai temi dello sviluppo territoriale, della valorizzazione dei pascoli delle aree interne e delle prospettive di policy per la filiera casearia regionale. A seguire, un laboratorio itinerante metterà in dialogo relatori e produttori direttamente negli stand espositivi.

Il programma della due giorni sarà ricco di eventi e iniziative per tutti i pubblici: a partire da "La Formaggissima in 3P", una "marcia di assaggi" in tappe per le storiche vie di Vallo di Nera con la possibilità di assaggiare tre tipicità locali, Prosciutto, Pane e Pecorino cotto, per proseguire con "I Mille matrimoni del formaggio", educational multisensoriale curato dai maestri assaggiatori Onaf che condurranno i partecipanti alla scoperta di diverse tipologie di formaggi in abbinamento ai vini umbri.

Spazio anche ai laboratori pratici sulla lavorazione del primo sale e "La filatura con assaggio della mozzarella" che illustrerà le fasi di produzione del popolare formaggio, con la lavorazione della cagliata e la filatura della mozzarella, che verrà poi offerta in assaggio, mentre, a chiusura della manifestazione, domenica 14 giugno, entrerà in scena la tradizionale "maxi Ricotta di Fior di Cacio", con una forma di 80 Kg che, a bordo di un Ape e scortata dai Cavalieri della Tavola Apparecchiata, arriverà nella piazza del paese, confezionata in una grande cesta di vimini intrecciata a mano e distribuita fresca a tutti i presenti.

Accanto alle esperienze gastronomiche, Fior di Cacio offrirà un ampio ventaglio di attività all'aria aperta come il rafting lungo il fiume Nera; le escursioni lungo i sentieri di valle, mezza costa e montagna, che si inoltrano tra le tartufaie presenti nei boschi della zona, i trekking che porteranno a scoprire lo scenario naturale dei pascoli della Valnerina sui sentieri della Transumanza; le iniziative per i bambini, come le passeggiate con gli asinelli, gli spettacoli teatrali ed i laboratori; i concerti di musica popolare e gli artisti di strada che animeranno i vicoli del castello di Vallo di Nera, oltre alla tradizionale Gara di Ruzzolone con il formaggio. Infine nella giornata di domenica 14 giugno si terrà l'estemporanea di street art "Finestrelle colorate" con gli artisti impegnati nel rendere delle opere d'arte di strada gli sportelli dei contatori di servizi.

Fior di Cacio 2026, realizzato con il contributo del Gal Valle Umbra e Sibillini, della Regione Umbria, di Promocamera - Camera di Commercio dell'Umbria, del Consorzio Bim Nera e Velino e con il patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, della Provincia di Perugia, della Provincia di Terni e la collaborazione di Pro Loco di Vallo di Nera, Onaf-Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio e Slow Food



Umbria; si conferma così non solo come celebrazione delle eccellenze casearie umbre, ma come laboratorio culturale e territoriale capace di coniugare tradizione, innovazione e sostenibilità, proiettando l'Umbria al centro della scena nazionale del gusto.