



Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO TERRA DI LAVORO

ALVIGNANO (CE): il Caseificio Pagliuca, eccellenza gastronomica

SABATO 15 MARZO 2025

In esclusiva per gli Iscritti e gli Amici del Touring Club Italiano giornata dedicata ad Alvignano, ricco di testimonianze archeologiche di età sannitica, romana, medioevale, rinascimentale, barocca. Si visiterà una realtà che valorizza i prodotti locali provenienti da un contesto naturale incontaminato.

PROGRAMMA DI MASSIMA

Ore 09.45 Raduno dei partecipanti (mezzi propri) presso il parcheggio del Caseificio Pagliuca – via San Giacomo 6 – 81 012 Alvignano (CE).

Rinfresco di benvenuto da parte del titolare, dr. Federico Pagliuca, che ci illustrerà il programma della giornata: visita di tutto il Caseificio (stalle, sale mungitura e laboratorio di trasformazione) e dimostrazione di come si prepara la mozzarella. Sosta degustazione dei prodotti del Caseificio.

Inizio della visita a tutta la filiera della produzione della mozzarella partendo dalle stalle delle bufale fino ad arrivare ai prodotti finiti passando per il laboratorio.

Ore 12.30 Banchetto di degustazione con tutti i prodotti del Caseificio comprendente mozzarelle di bufale campana, mozzarelle affumicate, ricotte e formaggi vari.

Ore 13.30 Termine della manifestazione.

SCHEDA DELLA VISITA

Superate le Colline Caiatine e con a sinistra i Monti Trebulani, ci si addentra nel territorio dell'Alto Casertano che guarda al massiccio del Matese.

Nel vasto territorio boschivo ed agricolo che caratterizza la fertile valle del medio Volturno trova posto il comune di Alvignano, antica città di Cubulteria.

Qui, in località San Giacomo, si estendono i campi del podere Pagliuca, nobile famiglia di Alvignano.



Contributo di partecipazione:

Isritti TCI	2,50 euro
Non Isritti	5,00 euro

Quota della degustazione:

20,00 euro a persona da corrispondere direttamente al Caseificio Pagliuca.

Il contributo di partecipazione comprende le spese organizzative del Club di Territorio, l'assistenza del Volontario accompagnatore e l'assicurazione per la responsabilità civile.

CON IL CONTRIBUTO DI





Touring Club Italiano

CLUB DI TERRITORIO TERRA DI LAVORO

CASEIFICIO PAGLIUCA - La Fattoria Pagliuca si trova ad **Alvignano**, nel Medio Volturno, in un territorio verdissimo e privo di contaminazioni e gode di una vista panoramica spettacolare dei monti del Matese.

Qui la famiglia Pagliuca alleva bovini da generazioni, a partire da un primo insediamento agricolo risalente ai primi dell'ottocento.

Le bufale della fattoria mangiano fieno di produzione propria e farine macinate in azienda, più semi di lino per la parte grassa.

Il fieno è conservato in un fienile areato, conservato in modo asciutto, sano e profumato.

Non si usano mangimi né alcunché che possa stimolare la produzione del latte.

Le bufale godono di ampi pascoli, in pieno benessere sono quotidianamente a contatto con la natura.

Basilica Paleocristiana di Santa Maria di Cubulteria: la costruzione della basilica, probabilmente sui resti di un tempio romano dedicato alla dea Bona, si colloca fra l'VIII e il IX secolo, in territori soggetti al Principato di Benevento. In seguito venne trasformata in una chiesa in onore del culto prima di santa Maria e poi, nel 1300, di san Ferdinando d'Aragona. Recentemente vi è stata opera di restauro a cura della sovrintendenza dei beni culturali. La basilica è a tre navate scandite da pilastri in mattoni sormontati da archi a tutto sesto. L'interno, estremamente lineare, è chiuso da un'abside cieco semicircolare, mentre all'esterno la facciata a salienti è caratterizzata da un protiro e da portali e monofore a sesto acuto, tutto sempre in laterizio.



Prenotazioni:

a mezzo email

gabrieledidino@gmail.com

Trasporti: mezzi propri

**Volontario Touring
accompagnatore e telefono attivo
il giorno della visita:**

socio Gabriele Di Dino
376 058 0468

Guida: socio Gabriele Di Dino

Partecipanti: massimo 30 persone

**Modalità di pagamento e
condizioni di partecipazione**

Le prenotazioni sono aperte e **si chiuderanno mercoledì 12 marzo 2025.**

Il Volontario Touring

Accompagnatore ha la facoltà di variare l'itinerario e di annullare la manifestazione in caso di pioggia. Il Club di Territorio Terra di Lavoro del Touring Club Italiano si riserva il diritto di accettare o meno la prenotazione.

Manifestazione organizzata per gli iscritti e gli amici del TCI e soggetta al regolamento della Commissione regionale consoli della Campania.

Sono ammessi i non iscritti perché possano constatare la qualità e l'interesse delle nostre manifestazioni e, quindi, iscriversi.

CON IL CONTRIBUTO DI



Banca di
Credito
Popolare

Gruppo Bancario Banca di Credito Popolare