

Programma della manifestazione:
SAGRA DELLA BUFALA MAREMMANA
5 luglio 2025
Ore 19,00 - 24,00

In Toscana, sono stati censiti nel 2022 circa 900 capi di bufala dei quali 600 sono presenti in Maremma dove il suo allevamento, pur essendo un settore di nicchia rappresenta la maggior parte delle bufale allevate in Toscana.

Il latte prodotto in Maremma viene trasformato nel caseificio “Inno Al Sole” situato nel cuore della Maremma grossetana, a Principina Terra.

I latticini a base di latte di bufala, rappresentano un alimento particolarmente sano e con caratteristiche nutraceutiche superiori ai prodotti caseari con latte vaccino: sono fonte di proteine ad alto valore biologico, di grassi “buoni” e CLA (acido linoleico coniugato) con caratteristiche antitumorale, antinfiammatorio, antiossidante e ipocolesterolemizzante. Alta la presenza di calcio, fosforo e di Vitamine liposolubili (vit A,E,D)

La carne di bufala è una produzione collaterale ma di notevole pregio e qualità sia per le sue caratteristiche nutrizionali, sensoriali e nutraceutiche, che la rendono un’ottima alternativa alla carne bovina tradizionale, di seguito, alcuni aspetti caratterizzanti:

Basso contenuto di grassi saturi, utile per chi segue diete ipocaloriche o ipocolesterolemiche.

Ottimo rapporto omega-6/omega-3 Favorendo la prevenzione di malattie cardiovascolari e infiammatorie. Alto contenuto di ferro eme. Presenza di antiossidanti naturali quali glutathione, carnosina e vitamina E , con effetto antiossidante e protettivo.

Ricca di acido linoleico coniugato (CLA) con proprietà antitumorali e antiobesità

La sagra della bufala maremmana si propone di far conoscere e valorizzare i prodotti derivanti dall’allevamento di bufala in Maremma che rappresentano un’alternativa genuina e nutrizionalmente valida rispetto ai prodotti dell’allevamento bovino.

I prodotti in degustazione sono da filiera corta provenendo dall’allevamento e Caseificio situato in loc. Principina Terra

La pianificazione della sagra è stata effettuata con gli imprenditori delle aziende produttrici di carne, formaggi e derivati del latte di bufala.

Offerta Gastronomica:

La sagra si svolgerà il 5 luglio in un'unica serata durante la quale verranno presentati, fatti conoscere e degustati i vari prodotti alimentari derivati dall’allevamento della bufala, sia tal quali che in piatti preparati esclusivamente con prodotti di bufala come da menù allegato.

Durante la degustazione e la presentazione dei piatti, gli intervenuti saranno seduti ai loro tavoli e la serata sarà allietata con musica dal vivo.

Il Presidente della
Pro Loco Roselle
Alfonso De Pietro