



Ambiente, Igiene e Sicurezza

Mobility (terra, acqua, aria)

Cultura e società

Food and beverage

Casa e arredo

RIVISTA N. 7, 3 maggio 2009

Turismo d'autore, In Italia

Occasioni golose da Nord a Sud Italia

Un itinerario goloso dalla Carnia alla Liguria, dalle Marche alla Campania

Sempre nelle Marche golose, in provincia di Macerata, a Gualdo si svolge "Formaggi d'autore", la 13ª mostra mercato dedicata alle eccellenze della tradizione casearia italiana. Una bianca e golosa distesa per due giorni, 23 e 24 maggio, ammanterà le strade di



Gualdo, piccolo borgo medievale. In collaborazione con Slow Food Marche, questo sarà un vero pellegrinaggio per i gourmet che qui troveranno banchi di vendita e di assaggio di formaggi eccellenti e particolari: diversi per odore, consistenza, forma, durabilità, colore, provenienti dalle diverse regioni italiane, frutto di tradizioni centenarie, trasmesse e rielaborate con l'esperienza e la curiosità di chi ancora lavora con passione.

Ampia la scelta: dai formaggi freschi (mozzarella, stracchino, tomini), agli erborinati (gorgonzola, roquefort e i blue, già apprezzati da Carlo Magno), dalle forme a lunga stagionatura (grana, parmigiano, pecorino) a quelli tutelati dai Presidi Italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte crudo di pecora).

Tra quest'ultimi, rispondono all'appello, i Formaggi di malga del Béarn, che i pastori preparano sul versante francese dei Pirenei Occidentali. Un prodotto unico perché il latte non refrigerato conserva la flora microbica dell'alpeggio e gli dà un gusto particolare. E ancora il Maiorchino di Sicilia, un pecorino eccezionale, dalla forma cilindrica a facce piane, che richiede tempo e dedizione per la stagionatura particolarmente lunga.

Tra le altre specialità tutelate ci sono la Provola dei Nebrodi, un antico caciocavallo prodotto artigianalmente dai casari dei monti siciliani, che si tramandano la tecnica di caseificazione di padre in figlio, e la Provola delle Madonie, simile ad un fiasco panciuto. Infine la Vastedda del Belice, l'unico formaggio di pecora a pasta filata.

E "Formaggi d'Autore", per il primo anno diventa anche ad impatto ambientale zero, per salvaguardare l'ambiente. Verranno usate stoviglie completamente biodegradabili, di origine agricola, che contribuiscono a ridurre le emissioni di gas serra, il consumo di energia e di risorse non rinnovabili. Ci saranno contenitori per la raccolta differenziata e si presterà, inoltre, attenzione agli imballaggi che vada oltre la funzionalità protettiva del prodotto. www.formaggi.biz Tel. 0733.668323 - 3397131810.

