



HOME

E-MAIL

Cerca con Google

 nelle Marche

 in Italiano

 nel web

CERCA



Base Zero è il nuovo conto corrente di Banca Marche
canone mensile pari a Zero operazioni illimitate on line

Arte e turismo by Websolute

Formaggi Tipici e Genuini

L'Autentico Gusto del Formaggio e Prodotti Tipici Secondo Natura.



Parmigiano Reggiano Bio

Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" Burro, Grana Padano e Prosciutti

Arte

- [archeologia](#)
- [artisti nelle Marche](#)
- [castelli chiese e palazzi](#)
- [cinema e teatro](#)
- [da non perdere](#)
- [eventi](#)
- [festival](#)
- [folklore e tradizioni](#)
- [itinerari](#)
- [mostre](#)
- [musei](#)
- [viaggio in libreria](#)

Turismo - enogastronomia

by Websolute



In scena i Formaggi d'Autore



Formaggi d'Autore: questo il nome della **mostra mercato** dedicata alle **eccellenze** della tradizione **casearia italiana** in scena a Gualdo il 23 e 24 maggio.

"**In passerella**" sfileranno i più famosi **prodotti caseari**, **diversi** per odore, consistenza, forma, durabilità e colore, **provenienti da differenti 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, tommini), 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 Madonne**, simile ad un fiasco panciuto.

Infine la **Vastedda del Belice**, l'unico formaggio di pecora a pasta filata.

"**Formaggi d'autore**", promossa dall'**Associazione Gualdo Terzo Millennio**, in collaborazione con **Slow Food Marche**, è un vero pellegrinaggio per i gourmet che qui troveranno banchi di vendita e di assaggio di quei formaggi più buoni e particolari, che occupano un posto d'onore sulla tavola.

Da quest'anno la **rassegna diventa** anche ad **impatto zero**: 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 ma piuttosto ad una nuova funzione comunicativa.

L'evento è **patrocinato** dalla **Provincia di Macerata**.

Per informazioni:

www.provincia.mc.it

(articolo pubblicato il 18/5/2009)

