

cerca nel sito...

Ultimo mese

Cerca in Archivio

estense.com

web

cerca nel web...

Cerca

Google

NOTIZIE FERRARA

 Cronaca
 Politica
 Provincia
 Eventi, Arte e Cultura
 Ambiente e Salute
 Università
 Economia e Lavoro
 Occhiobello
 Sport

RUBRICHE

 Lettere al Direttore
 Recensioni
 The scriblerus club
 Turismo e vacanze
 Ricette e Cucina
 Enogastronomia
 Spettacoli
 Scienza e Tecnologia
 Motori

FERRARA

 Fotografie
 Storia
 Previsioni Meteo
 Monumenti
 Mappa del Centro Storico
 Mappa della Provincia
 Ferrara inizio '900
 Annunci Gratuiti
 Cinema Ferrara
 Siti Web Ferraresi
 Scambio Links

ESTENSE.com

 Redazione
 Modulo dei Contatti
 Banner Pubblicitari

FOTOGALLERY


Grottaferrata (RM), Abbazia di San Nilo

LINK SPONSORIZZATI

Denali Hosting



| Notizia inserita il 10/5/2009

Notizia inserita il 10/5/2009

Nel grazioso borgo marchigiano la 13ª mostra mercato dedicata alle eccellenze della tradizione casearia italiana

Formaggi d'autore in passerella a Gualdo

Una bianca e golosa distesa per due giorni, 23 e 24 maggio, ammanterà le strade di Gualdo, piccolo borgo medievale, in provincia di Macerata. "In passerella" ci saranno i più famosi prodotti caseari per Formaggi d'Autore, la mostra mercato, giunta alla tredicesima edizione, per conoscere e scegliere il meglio della produzione tradizionale. La manifestazione, 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. Un intero fine settimana in cui sarà di scena un mix irresistibile di formaggi - 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.

Ampla la scelta: dai formaggi freschi (mozzarella, stracchino, tomìni), 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 del 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.

Insomma una rassegna per tutti i gusti, dove non mancheranno gli spettacoli teatrali, le animazioni, le musiche e i giochi per bambini. Per gli amanti della buona tavola, sarà allestita un'osteria dal nome intrigante "Odissea nello sfizio", all'interno della quale due dei migliori interpreti della cucina marchigiana, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, titolari di ristoranti selezionati dalla guida Osterie d'Italia, proporranno menù a base di formaggio, esaltando una gastronomia che cerca nel passato le ragioni per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi. Ma "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 ma piuttosto ad una nuova funzione comunicativa.

 Informazioni: www.formaggi.biz. Tel 0733- 668323 oppure 3397131810.

zoom immagine

