

IL CORO

INFORMAZIONI

EDITRICE CHIMONANTHUS
P.IVA: 11748990154 C.F. 97173830155

mensile di: **MEDICINA - MUSICA - T.V. - LIBRI**
- ARTE - CULTURA - TURISMO - SPORT -
TEATRI - ECONOMIA - BLOC-NOTES - CUCINA
- FIERE - ULTIMISSIME - PASSATEMPI

Formaggi 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. "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. 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 sta-



gionatura (grana, parmigiano, pecorino) a quelli tutelati dai Presidi Italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte di pecora). Una rassegna per tutti i gusti, dove non mancheranno gli spettacoli teatrali, le animazioni, le musiche e i giochi per bambini.

Chef per un giorno alla Fontanina

Al Relais, nel cuore della Valle d'Itria, in Puglia, il piacere della buona tavola un minicorso di cucina per carpire i segreti dei cuochi e una buona dose di relax. "Un giorno da chef". E' la ghiotta proposta del Relais La Fontanina, nel



cuore della valle d'Itria, che invita appassionati e buongustai a trasformarsi in "cuochi provetti" per qualche ora: In questa casa di campagna, a metà strada tra Ostuni e Ceglie Messapica, la famiglia Nacci, ristoratori da 50 anni e da due generazioni, coniuga la passione per il buon cibo, frutto delle tradizioni di questo lembo di Puglia (il ristorante è apprezzato dai gourmet di tutta Italia ed è considerato tra i migliori della Regione), all'amore per il recupero del rapporto con sé stessi e con la natura. Per chi non si accontenta di soddisfare la gola, ma vuole passare dalla parte dei fornelli, il Relais La Fontanina diventa il luogo più adatto per apprendere i segreti di una cucina che non conosce uguali e parla di piatti che profumano degli odori inconfondibili della tradizione mediterranea ed hanno i colori di una terra generosa (il bianco dei trulli e delle masserie, il verde dei numerosi alberi di ulivo, il blu del vicinissimo mare Adriatico, il rosso dei pomodori "a penula", appesi a grappolo). Pacchetti turistici speciali. Relais La Fontanina - Ristorante Wine Hotel. Provinciale Ostuni-Francavilla F.na km 9,00 contrada Palagogna - Ceglie Messapica (BR) tel. 0831 380932 - www.lafontanina.it.