



Home	Agenda Appuntamenti	Contatti	Newsletter	Redazione	Poster Eventi	Geo Eventi	Web TV	Link
Shop								

Formaggi d'Autore - Gualdo (MC) - 23 e 24 maggio 2009

18 feb 2009 | evento segnalato da [redazione](#) | Argomento: [Enogastronomia](#)

A Gualdo, grazioso borgo del maceratese, il 23 e il 24 maggio 2009, la XIII edizione di "Formaggi d'Autore": *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, 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.

E' un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione, attori dell'intera filiera, oltre che con i laboratori del gusto, dove imparare tecniche e segreti di tutti i formaggi, i loro valori nutrizionali, come renderli versatili in cucina, fino a saperli riconoscere per evitare le truffe.

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.

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 Madonne, 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.

Come testimonial, una delegazione del Comune di Castelbuono di Sicilia, che da anni adopera gli asini come "speciali netturbini". Un metodo ecologico, rispettoso ed originale capofila di un percorso virtuoso per la valorizzazione del territorio.

Info: 0733.668323

MESSAGGIO PROMOZIONALE

Caseificio Paleni
Produzione formaggi stagionati Branzi Toma
Formagella Valcavallina
www.paleni.it

Caseificio Val D'Orcia
Formaggi e Derivati del Latte Pecorino di
Pienza e DOP
invetrina.info/CaseificioValD'Orcia

caseificio cattaneo
formaggi, capra, vaccino, caciotte
valtellina, valsassina, formaggi tipi
caseificiocattaneo.com



Annunci Google

ALTRI EVENTI

- **Formaggi d'Autore - Gualdo (MC) - 23 e 24 maggio 2009**
- **Cibo è Salute - Senigallia (AN) - dall'11 al 13 gennaio 2009**
- **Festival del Tartufo Vero dei Monti Sibillini - Montefortino (AP) - dal 13 al 15 febbraio 2009**
- **A tavola con il Tartufo Nero Pregiato - Provincia Pesaro-Urbino - dal 31 gennaio al 29 marzo 2009**
- **Montenovo in festa - Ostra Vetere (AN) - dal 30 gennaio al 1 febbraio 2009**
- **La Festa del Nino - Sant'Andrea di Suasa (PU) - 16,17 e 18 gennaio 2009**
- **Festa del Nino - Sant'Andrea di Suasa (PU) - 16,17 e 18 gennaio 2009**
- **Festa del Torrione - Camerino (MC) - 6 gennaio 2009**
- **Ascoli Chocolate - Ascoli Piceno - 7 e 8 dicembre 2008**
- **Eventi di 'Enogastronomia' »**

ARGOMENTI

[Arte](#)

[Cinema](#)

[Danza](#)

[Libri](#)

[Musica classica](#)

Link: www.formaggi.biz - Formaggi d'Autore su Facebook

Musica leggera

Teatro

Campus

Enogastronomia

Fuori regione

CANALI



MESSAGGIO PROMOZIONALE

caseificio cattaneo

formaggi, capra, vaccino, caciotte
varellina, valsassina, formaggi tipi
caseificiocattaneo.com

Parmigiano Reggiano

Parmigiano, Burro e Ricotta Dal 1924 solo
prodotti di qualit  !
parmigianoreggiano.euoweb.com

Agriturismo Le Marche.com

qualit  e servizio per una offerta turistica
selezionata nelle Marche.
www.lemarche.com



Annunci Google

Condividi :



Eventi correlati

- [La Festa del Nino - Sant'Andrea di Suasa \(PU\) - 16,17 e 18 gennaio 2009 \(0\)](#)
- [Innamorati dell'Arte nelle Marche - 14 febbraio 2009 \(0\)](#)
- [Aria di Natale nelle Marche/2 - 14 dicembre 2008 \(0\)](#)
- [Shop \(0\)](#)
- [San Severino Blues Festival - dal 20 dicembre 2008 al 16 gennaio 2009 \(0\)](#)

Parole Chiave Evento: [evento](#), [evento enogastronomico](#), [formaggio](#), [gastronomia](#), [Gualdo](#), [Marche](#), [mostra](#), [mostra mercato](#), [Slow Food](#)

COMMENTA L'EVENTO

Devi essere **registrato** per lasciare un commento.

