



## LA PROVOLA DEI NEBRODI NEL BORGO DI GUALDO



**FRESCHI O A PASTA DURA, MA SEMPRE "D'AUTORE" ED A IMPATTO ZERO**

Gualdo, 13 maggio 2009 - A Gualdo, grazioso borgo del maceratese, 23 e 24 maggio per 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 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.

SHARE REDAZIONE  
PAGINA PRINCIPALE  
CONTATTI  
nebrodinews@email.it

### ULTIMISSIME

Per cercare un articolo, scrivere l'argomento, il nome o la data nella finestra in alto a sinistra e poi cliccare su 'CERCA NEL BLOG'.

### golosa marea news



(suppl. a 'Il Parco dei Nebrodi', testata registrata al Tribunale il 12/3/1992)

### informazione.it

DALL'INTERNO - ULTIME NOTIZIE



**TERREMOTO: CHIODI, ATTIVITA' IMPRESE E PA DEVE RIPRENDERE SUBITO**

Aquila, 15 mag. - (Adnkronos) - "Le attività produttive e amministrative devono riprendere velocemente". Il presidente della Regione Abruzzo, Gianni Chiodi, lo afferma in occasione della visita del Commissario europeo agli Affari regionali, ... (da Libero-News.it ed altri 19 articoli - 11 minuti fa)



**Tre anni sul Colle e la coabitazione tra presidenti**



"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, 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 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.

riprendere velocemente". Il presidente della Regione Abruzzo, Gianni Chiodi, lo afferma in occasione della visita del Commissario europeo agli Affari regionali. ... (da Libero-News.it ed altri 19 articoli - 11 minuti fa)



### Tre anni sul Colle e la coabitazione tra presidenti di Claudia Mancina

I tre anni passati al Quirinale non devono essere stati facili per Giorgio Napolitano, così come non lo sono stati per il paese. Prima il periodo dell'ultimo governo Prodi, durante il quale si è consumata la crisi della sinistra riformista e la ... (da Il Riformista ed altri 49 articoli - 13 minuti fa)



### Cordoglio Politici e gente comune, l'abbraccio dell'Italia in ...

Alte cariche istituzionali e sindaci di provincia, fondazioni e gente comune. L'Italia piange Susanna Agnelli. Il presidente della Repubblica. Giorgio Napolitano.

Informazione.it - 2009

armenio editore



Via C. Colombo, 38 - Brolo (ME) Tel. Uff. 0941.565334 - Fax. 0941. 563794

segnalato da



presidente regione



On. Raffaele Lombardo, ufficio di gabinetto Tel. 0917075224 - fax 091705199 - Segreteria particolare 091705131



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.

### Provola dei Nebrodi (Sicilia)

È un tradizionale caciocavallo siciliano prodotto artigianalmente dai casari dei monti Nebrodi, che si tramandano la tecnica di caseificazione di padre in figlio. Le dimensioni variano a seconda dell'area di produzione, si va dal chilogrammo nei Nebrodi Nord Occidentali (area di Mistretta, Castel di Lucio, Caronia), al chilogrammo e mezzo, quasi due chili nei Nebrodi Centrali (area di Floresta, Ucria, Castell'Umberto) per arrivare ai cinque chili nei Nebrodi Orientali (Basicò, Montalbano Elicona). La forma è ovoidale, con la classica testina dei caciocavalli (utilizzata per legare le forme e appenderle). Si produce con latte vaccino crudo coagulato con il caglio di agnello o di capretto e poi filato (gettando acqua calda sulla massa). Prima della filatura la pasta della Provola dei Nebrodi è manipolata a lungo: una tecnica simile a quella usata per impastare il pane, grazie alla quale il formaggio tende a sfogliarsi in bocca.

Le forme hanno crosta liscia, lucida, di colore paglierino ambrato. Il sapore varia dal dolce al piccantino, con il progredire della stagionatura. È un ottimo formaggio da tavola, ma è anche utilizzato come ingrediente in alcuni piatti tipici. Per una provola fresca un abbinamento corretto può essere un vino bianco dell'Etna; se il formaggio è stagionato regge bene anche un rosso di medio corpo, ad esempio un Nero d'Avola o un Nerello Mascalese.

#### Il Presidio

L'obiettivo del Presidio è valorizzare questo antichissimo formaggio, ma anche il suo territorio, selvaggio e boscoso. Pascolo endemico, popolazione bovina principalmente autoctona e tradizionale tecnica casearia diventano un "naturale microecosistema culturale" che contiene la globalità del territorio: uomo, animale, pianta e suolo. Il Presidio intende dare il suo contributo per definire ed eventualmente migliorare le numerosi varianti produttive, per incentivare una maggior stagionatura dei formaggi e per far conoscere la Provola dei Nebrodi ai consumatori di tutta Italia, in particolare ristoratori e selezionatori.

#### Area di produzione

Tutta l'area dei Nebrodi (province di Messina, Enna e Catania)

#### Stagionalità

La provola dei Nebrodi si produce da marzo a giugno. Deve essere stagionata almeno tre mesi.

<http://www.formaggi.biz/formaggie.htm>

foto: [www.lanonnadeinebrodi.it](http://www.lanonnadeinebrodi.it)

pubblicato da redazione a 8.09

#### presidente ars

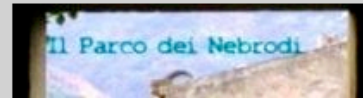


On. Francesco Cascio, capo di gabinetto dott. Paolo Modica De Mohac, tel. 0917054306

#### presidente provincia



On. Nanni Ricevuto, tel. 090679077 - Fax 090715165 - Capo di Gabinetto di Presidenza Tel. 0907761316



La testata dei Nebrodi dal 1992



(suppl. a 'Il Parco dei Nebrodi', testata registrata al Tribunale il 12/3/1992)

#### archivio notizie

▼ 2009 (2590)

▼ maggio (273)

LITE PER SESSO TROPPO 'INVADENTE'.

LITE PER SESSO TROPPO 'INVADENTE'  
INTERVENGONO I ...  
MESSINA, DONATI GLI ORGANI DELL  
NEONATA MORTA PER...  
IL CORDOGLIO DI LOMBARDO PER LA  
MORTE DEL FOTOGRAF...  
SANITÀ, SPECIALIZZANDI: FINANZIA  
190 BORSE DI ST...  
NO ALLA CHIUSURA DELLE INDAGINI  
CASO ATILIO M...  
EUROPEE: DOMENICA UDC A MESSIN  
CON NARO, D'ALIA E...  
LOMBARDO, "CIFRE INDICATE SUI  
DIRIGENTI GENERALI F...  
OGGI L'UNIVERSITÀ DELLO STATO