



Tags

alimentazione, barbara, calabria, campania, cibo, cucina, cuneo, denominazioni, distillati, doc, emilia romagna, eventi vino, **extravergine**, food, formaggi, francia, friuli venezia giulia, lazio, liguria, lombardia, manifestazioni sul vino, marche, **olio, olio extravergine**, olio extravergine di oliva, **piemonte**, puglia, racconti, sicilia, storia, strade del vino, **toscana**, trentino, trentino alto adige, umbria, **veneto**, viaggi, vino, viticoltura

PUBBLICITÀ

Se vuoi farti cogliere, invia il tuo curriculum a



Focus on : Sandro Gini, il tranquillo estremista



Sulle etichette dei suoi vini non c'è scritto niente. Non c'è scritto, per esempio, che nei suoi vigneti (vecchi anche di un secolo) non usa prodotti chimici. O che da oltre 20 anni tratta le uve a bassa temperatura per non metterci l'anidride solforosa, e nemmeno che usa solo (o quasi) lieviti autoctoni. Tutte cose che racconta con tranquilla semplicità, sorprendendosi della tua meraviglia: che c'è di strano? il vino si fa così. Insomma, Sandro Gini di Monteforte d'Alpone (VR) è un tranquillo estremista e non lo sa. Anzi,

probabilmente non gli piace essere considerato tale, e sicuramente non gli importa. Perché

Food Food Food

Formaggi in passerella

Freschi o a pasta dura, ma sempre "d'Autore" ed a impatto zero A Gualdo, grazioso borgo del maceratese, 23 e 24 maggio per la 13ma mostra mercato dedicata alle eccellenze della tradizione casearia italiana. Una bianca e golosa distesa per due giorni, ammanterà le strade di Gualdo, piccolo borgo medievale, provincia di Macerata. "In passerella" ci sono i più famosi produttori caseari per Formaggi d'Autore, la mostra mercato, giunta alla tredicesima edizione, per conoscere e scegliere il meglio della produzione tradizionale. "Formaggi d'Autore"



Tags

ascolti pieno, asti epumante, campania, carne, cibo, dolce, emilia romagna, extravergine, **food**, formaggi, france, francia, friuli venezia giulia, frutta, gastronomia, gorizia, liguria, lombardia, maiale, mantova, marche, mariella belloni, olio, olio extravergine, piemonte, prodotti dop, prodotti igr, sicilia, soprèssa, tocai, travel, trentino, trentino alto adige, veneto, verona, vienna, **vino**, vitigni, vitigni aromatici

PUBBLICITÀ


Castagneto a Tavola
 16 - 19 aprile '09
 Rassegna Enogastronomica della Costa degli Etruschi

Home > Esperti > Eventi > Food

Formaggi in passerella

Gualdo, Gualdo (MC) - Strade del Borgo
 dal 23 maggio 2009 al 24 maggio 2009
 di Mariella Belloni



Freschi o a pasta dura, ma sempre "d'Autore" ed a Impatto zero

A Gualdo, grazioso borgo del maceratese, 23 e 24 maggio per la 13ma mostra mercato dedicata alle eccellenze della tradizione casearia italiana.

Una bianca e golosa distesa per due giorni, ammanterà le strade di Gualdo, piccolo borgo medievale, provincia di Macerata. "In passerella" ci sono i più famosi produttori 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.


 Articolo georeferenziato

Mariella Belloni

e-mail

Leggi tutto...

Archivio

- Marzo 2009
- Febbraio 2009
- Gennaio 2009
- Dicembre 2008
- Novembre 2008
- Ottobre 2008
- Settembre 2008



E' un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione, attori dell'intera filiera oltre che con il laboratorio 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 questi 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 facece 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 casificazione 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 Diamiani, titolari di ristoranti selezionati dalla guida Osterie d'Italia, proporranno menù a base di formaggi, 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. (fonte Ufficio Stampa: Isa Grassano)

Publicato il 23 marzo 2009 in Food Letto 42 volte Permalink [0] commenti

Tags

0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

Risorse

- » home
- » autori
- » esperti
- » vino
- » olio
- » news
- » eventi
- » food
- » travel
- » marketing
- » distillati
- » club
- » contatti

Interagisci

feed rss area food

PUBBLICITÀ

VENDITE
 COMUNICAZIONE
 MARKETING

Ultimi Commenti

» **Tomaso Armento** su
Prodotte vino: un sogno troppo
ambizioso?
il 24.03.2009 alle 14:28

» **Guglielmo Cornelli** su
Prodotte vino: un sogno troppo
ambizioso?
il 22.03.2009 alle 11:11