

CHI C'E' ONLINE?

Benvenuto, Anonimo

Username

Password

Ricordami

Login

[Registrati] Persone Online:

- Visitatori: 723
- Iscritti: 2
- Totali: 725

Vivere Senigallia

Google Gruppi

Gratis le notizie di Vivere Italia nella tua e-mail!

Email:

Le altre newsletter

VIVERE ROMA

- La lunga Notte dei Musei a Roma
- La Mille Miglia a Roma
- Turismo religioso: V Giornata del Pellegrino

VIVERE MARCHE

- Camerata Picena: coltiva canapa in casa, arrestato un 19enne
- Due titoli della Mediateca delle Marche alla fiera di Torino

Gualdo: formaggi d'autore, specialità in passerella

Saranno formaggi "in passerella" quelli che saranno presentati e degustati a "Formaggi d'autore", la 13 esima edizione della mostra mercato che si svolgerà sabato 23 e domenica 24 maggio nel centro storico di Gualdo.



dalla Provincia di Macerata
www.provincia.macerata.it

"Formaggi d'autore", promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio in collaborazione con Slow Food Marche e con la Provincia di Macerata, è un vero pellegrinaggio per i gourmet che troveranno banchi di vendita e di assaggio di quei formaggi più buoni e particolari, prodotti tipici e specialità di 40 imprese che arrivano da tutta Italia e che occupano un posto d'onore sulla tavola. "Questa è una manifestazione - ha detto l'assessore provinciale all'Agricoltura, Paola Cardinali, durante la conferenza stampa di presentazione - che valorizza le tipicità del territorio e promuove, allo stesso tempo, una forma di turismo integrato, che è quello che vogliamo sostenere. Così, infatti, andiamo nella direzione giusta perché valorizziamo i prodotti dell'agricoltura specie quelli di qualità, fatti nel rispetto dell'ambiente".

E proprio verso la sostenibilità ambientale, "Formaggi d'autore" porrà una particolare attenzione visto che tutti i materiali usati per l'allestimento saranno riciclabili come lo saranno le stoviglie usate durante l'iniziativa, fornite dal Comen. Saranno ospiti della rassegna, come hanno spiegato il presidente dell'Associazione Terzo Millennio, Alessandra Straccio, e il delegato Slow Food Marche Monti Sibillini, Giocondo Anseli, 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, 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, la Provola delle Madonie, simile ad un fiasco panciuto, e la Vastedda del Belice, l'unico formaggio di pecora a pasta filata.

Testimonial della manifestazione, che prevede anche laboratori del gusto e convegni, sarà una delegazione del Comune di Castelbuono di Sicilia (Palermo), che, da anni adopera gli asini come speciali netturbini per fare la raccolta differenziata. Un metodo ecologico, rispettoso ed originale capofila di un percorso virtuoso per la valorizzazione del territorio. Alla conferenza stampa hanno anche partecipato Walter Quarantini, consigliere comunale di Gualdo, Fabio Eusebi, presidente del Cosmar, e Luciano Ramadori della Cna provinciale. Info: www.formaggi.biz.

[Commenta]

Questo è un Comunicato Stampa
Inviato da: Provincia di Macerata
Il 15/05/2009
Pubblicato sul giornale del
16/05/2009
Letture: 9
Commenti: 0



OPZIONI

- Invia l'articolo
- Salva in pdf
- RSS di quest'articolo
- Pagina stampabile

ARGOMENTI

- Attualità
- Formaggi d'assaggi
- Macerata
- Provincia Di Macerata
- Tutti gli Argomenti