

fino a **204 € di Bonus**
dopo il primo versamento

GIOCA SUBITO E VINCI

gioco digitale

La più grande poker-room in Italia.

LA VOCE
IL PRIMO QUOTIDIANO INDIPENDENTE ONLINE

HOME

CRONACA

POLITICA

ESTERI

ECONOMIA

TECNOLOGIA

FOCUS

RUBRICHE

GOSSTP

PHOTOGALLERY

TV VOCE - VIDEO

LA VOCE TICKER

L'Austria si riscopre doppiamente an-

RUBRICHE

A Gualdo, borgo medievale del maceratese, il 23 e 24 maggio

Freschi o a pasta dura, Formaggi "d'Autore" in mostra

L'esposizione, dedicata alle eccellenze della tradizione casearia italiana, è giunta alla tredicesima edizione

Appuntamento a Gualdo, piccolo borgo medievale in provincia di Macerata, il 23 e 24 maggio, per **Formaggi d'Autore**, la mostra mercato, giunta alla tredicesima edizione, che fa conoscere i più famosi prodotti caseari 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 d'assaggio di quei formaggi più buoni e particolari, che occupano un posto d'onore sulla tavola italiana. È un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione, **attori dell'intera filiera, oltre che con i laboratori del gusto**. Qui si possono imparare tecniche e segreti di tutti i formaggi, i loro valori nutrizionali, come renderli versatili in cucina e come riconoscerli per evitare le truffe.

Un intero fine settimana in cui sarà di scena una varietà irresistibile di formaggi, differenti 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.

In esposizione: **formaggi freschi** (mozzarella, stracchino, tomini), **erborinati** (gorgonzola, roquefort e i blue, già apprezzati da Carlo Magno), **dalle forme a lunga stagionatura** (grana, parmigiano, **pecorino**) e quelli tutelati dai Presidi Italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di **latte** crudo di pecora). Tra quest'ultimi 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.

Per gli amanti della buona tavola, inoltre, sarà allestita l'osteria "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.

Formaggi d'Autore
Gualdo (Macerata)
23/24 maggio, 13ª edizione
Info: ASSOCIAZIONE GUALDO TERZO MILLENNIO
www.formaggi.biz

Anna Goffi



gioco digitale
La più grande poker-room in Italia.

fino a 204 € di Bonus
dopo il primo versamento

GIOCA SUBITO E VINCI

ARTICOLI PIU' LETTI

- 1 - Il Times inter
- 2 - Roma, paregg
- 3 - "Ho insistito i mia figlia"
- 4 - Palermo, 37 a
- 5 - Quartetto Ch

GUARDA ANCHE I

LA VOCE LE
IL PRIMO QUOTIDIANO INDIPENDENTE ONLINE

Cerca tra più di 2
Descrivete quale i