



Conoscere le Marche

Uliano Mancini

martedì 4 maggio 2010

FORMAGGI D'AUTORE – Gualdo (MC) – 29 e 30 maggio 2010

**FORMAGGI
D'AUTORE**

INGRESSO LIBERO

**GUALDO (MC)
29-30 maggio**

14ª MOSTRA MERCATO
DEI FORMAGGI D'ITALIA
E DEI PRODOTTI TIPICI
DEL TERRITORIO

2010

www.formaggi.biz

A Gualdo (Macerata), il 29 e 30 maggio, per gustare tutti "i FORMAGGI D'AUTORE". In esposizione il meglio dell'arte casearia italiana e, novità, un occhio attento alle energie rinnovabili.

Duro ed intenso l'Asiago. Morbida la burrata. A pasta filata il caciocavallo. A pasta dura cotta la Fontina. In Italia si contano oltre 500 tipi di formaggi, tanto differenti quanto ugualmente buoni. E le differenze, almeno quando si parla di tavola, significano ricchezza, soprattutto per coloro che avranno la voglia di spendere un fine settimana tra le strade di Gualdo (Macerata) per dedicarsi a degustazioni ed acquisti. Per due giorni, il 29 e 30 maggio, il borgo medievale diventerà la meta "golosa" per tutti gli amanti dei "Fratelli di Latte". Va in scena la 14ª

edizione di "Formaggi d'Autore", promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, una ricca vetrina nazionale dei prodotti lattiero-caseari.

Un viaggio tra i saperi e i piaceri sensoriali di quel "mondo bianco", frutto dell'antica cultura pastorale che ancora lavora con passione.

La kermesse Formaggi d'Autore è ormai un classico nell'agenda di primavera di un esercito di gourmet e, anno dopo anno, sta diventando sempre più un punto di riferimento per i produttori italiani di ogni regione, protagonisti dell'intera filiera, e per un vasto pubblico di appassionati alla ricerca del gusto ma anche di quei piccoli segreti per scoprire i valori nutrizionali dei formaggi, come renderli versatili in cucina, come riconoscerli per evitare le truffe.

Ciao...

Questo blog ha il piacere di orientare tutti coloro, in particolare gli amanti del turismo itinerante, che vogliono conoscere più da vicino la regione Marche con le sue bellezze, la storia, la cultura e le varie manifestazioni che il territorio propone.

CONOSCERE ANCONA



Dove si va? n° 163 del 03
maggio 2010

**Conoscere
le Marche**

DOVE SI VA?

week end

Scaricare Dove si va? n°163 in
PDF

DOVE SI VA? in PDF

La Riviera del Conero



L'intero paese è coinvolto: le bancarelle degli espositori s'installano tra le vie tortuose e strette che guardano ai non lontani Monti Sibillini, la grande piazza centrale e la passeggiata che si snoda tra i giardini.

E ci sarà solo l'imbarazzo della scelta tra gli erborinati (gorgonzola, roquefort), gli stagionati (grana, parmigiano, pecorino) e i formaggi freschi tra cui la Mozzarella di Bufala che secondo Coldiretti è stata consumata nel 2009 da quasi un italiano su due e si classifica tra i formaggi preferiti a livello nazionale e internazionale dove svolge un ruolo di traino del Made in Italy.

Uno spazio d'onore sarà riservato, inoltre, a quei prodotti caseari tutelati dai Presidi Italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte crudo). Tra questi il Castelmagno d'alpeggio della Val Grana, la meno profonda della Valli di Saluzzo in Piemonte. Prodotto con latte vaccino e piccole aggiunte di latte di pecora, con la maturazione la pasta assume sfumature blu - verdastre che ne determinano un'erborinatura naturale unica. Lo sapeva anche l'Imperatore Carlo Magno che dopo averlo scoperto per caso, ospite del Vescovo di Saluzzo, pretese che mai mancasse alla sua Corte. Qualsiasi persona che ha provato sul palato quell'aroma forte e piccante, capisce il perché di tanta passione. Sempre in Piemonte un altro Presidio si occupa del Montébore, conosciuto già alla fine del Quattrocento: era l'unico formaggio presente nel menù delle sfarzose nozze tra Isabella di Aragona, figlia di Alfonso, e Gian Galeazzo Sforza, figlio del Duca di Milano. Nell'ultimo periodo la produzione era stata sospesa finché il Presidio l'ha letteralmente "risuscitata".

Sulla scia della positiva esperienza delle passate edizioni, anche quest'anno la kermesse marchigiana pensa a tutelare l'ambiente. Verranno usati piatti completamente biodegradabili (realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, completamente naturale e compostabile) 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, novità assoluta, sarà creato uno spazio per le aziende del territorio che puntano alle energie rinnovabili (per la produzione di energia pulita per uso residenziale, agricolo e industriale).

Sono iniziative ad "Impatto Zero" che hanno come obiettivo la tutela del territorio attraverso lo sviluppo di un sistema di vita sostenibile.

Insomma una rassegna per tutti i gusti, dove non mancheranno i laboratori, gli spettacoli teatrali, sino alle animazioni per bambini.

Per gli amanti della buona tavola, sarà allestita l'osteria "Odissea nello sfizio", dove si potrà provare la cucina, ovviamente a base di formaggi, dei talentuosi chef Peppe Rossi e Aurelio Damiani, due dei migliori interpreti della tradizione marchigiana.

Pubblicato da [Conoscere le Marche](#) a 07.28

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)



[Clicca sull'immagine](#)

Aree di sosta in Europa

Aree di sosta in Europa



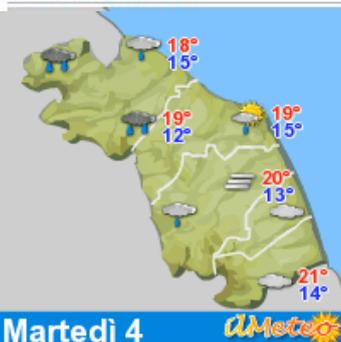
Badge di Facebook

Le Marche Marche



[Crea il tuo badge](#)

Meteo Marche



Martedì 4

