



« Festa Medievale BiancoAzzurra 2010 | Homepage | Montagnana tra Fiori e Sapori 2010 »



TROVA



Traduttore

Google Traduttore

Seleziona lingua

Gadgets powered by Google



- Categorie**
- » Arte Bianca
 - » Aziende Vitivinicole
 - » Cocktail
 - » Dieta e Fitness
 - » Dolci Passo a Passo
 - » Eventi Fiere Mostre
 - » Formaggi tipici Italiani
 - » Gastronomia
 - » Gossip
 - » Località Turistiche
 - » motori
 - » My Restaurant Friend
 - » News Ristorazione
 - » Notizie
 - » Notizie Assurde
 - » Pizza
 - » Ricette Antipasti
 - » Ricette Dessert
 - » Ricette Dolci

17/03/2010

Formaggi d'Autore 2010

Formaggi d'Autore mostra mercato

da: 29/05/2010

a: 30/05/2010

Dove:

Gualdo (MC)

Marche

Italia

Per maggiori informazioni:

Associazione Gualdo Terzo Millennio 339.7131810

info@formaggi.biz

formaggi.biz

Fonte: Associazione Gualdo Terzo Millennio

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.

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

Marzo 2010

D	L	M	M	G	V	S
		1	2	3	4	5
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Visitatori



Videoricette

- Acquacotta Videoricetta
- Antica Pizza Lucana Videoricetta
- Arrosto di abbacchio con erbe al Brandy Videoricetta
- Biscotti al Miele - San Valentino Videoricetta
- Brioche con lo zucchero Greedy Videoricetta
- Bruschette Con Formaggio E Pere Videoricetta
- Caipirosca alla fragola Videoricetta
- Calamarelle all'Amatriciana

- » Ricette Primi
- » Ricette Secondi Carne
- » Ricette Secondi Pesce
- » Ricette Torte
- » Ricette Vegetariane
- » Riconoscimenti e Premi
- » Satira
- » Spot Gastronomici
- » Utilità
- » Video Auguri
- » Video Restaurant
- » Video Ricette
- » Vini Bianchi
- » Vini Consigliati
- » Vini Dolci
- » Vini Passiti
- » Vini Rosè
- » Vini Rossi
- » Vini Spumanti

 Ricette Torte

- Torta al cioccolato
- Torta al grano saraceno o "Schwarzplentorte"
- Bauerntorte
- Torta Cioccolato e Cocco tre strati
- Torta Cioccolato e Mandarinini al Flambè
- Torta Cuore di Panna e Fragole
- Torta di Castagne con con Uvetta e Pinoli
- Torta di Castagne con Pere e Mandorle
- Torta di Cioccolato e Pere al Brandy
- Torta di lamponi con crema soffice alla vaniglia
- Torta di mele di Nonna Papera
- Torta di Zucca Arance e Mandorle
- Torta Faferbliccher al Torrone
- Torta margherita con scaglie di cioccolato fondente
- Torta soffice al Caffè
- Torta Svizzera alle Mele

 Ricette Cocktail

- Alexander Baby
- Algonquin
- Baltimore Egg Nog
- Batiste
- Benedict
- Between the Sheets
- Blak Russian
- Blak Widow
- Bloody Mary
- Bobby Burns

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". Tra i Presidi stranieri si segnala quello per il **Pélardon affiné, in Francia**.

Sulla scia della positiva esperienza della scorsa edizione, 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, in collaborazione con Cosmari) 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.

Il programma completo con appuntamenti ed orari è consultabile sul sito internet: www.formaggi.biz

Associazione Gualdo Terzo Millennio

INFO
info@formaggi.biz
339.7131810

11:49 Scritto da : [bravo_cook](#) in [Eventi Fiere Mostre](#) | [Link permanente](#) | [Commenti \(0\)](#) | [Trackback \(0\)](#) | [Segnala](#) | Tag: [fiera](#), [news](#), [notizie](#), [2010](#), [italia](#), [italy](#) | [OKNO](#) [OKNOTizie](#) | [Facebook](#)

Trackback

L'URL per fare un trackback su questo post è : <http://icewines.myblog.it/trackback/2416487>

Scrivi un commento

NB: i commenti di questo blog sono moderati.

Non sei connesso. Per connetterti, [Log in](#)

- Toula Roma Videoricetta
- Calamari In Umido Con Patate Videoricetta
- Cannoli Siciliani Videoricetta
- Ciambelle e Bomboloni Videoricetta
- Ciambelline al Vino e Anice Videoricetta
- Ciambelline Ubriachelle Videoricetta
- Cinghiale in umido con Polenta Videoricetta
- Cocktail Alexander Videoricetta
- Cocktail Americano Videoricetta
- Cocktail B 52 Videoricetta
- Come fare i Taralli Videoricetta
- Come fare i veri tortellini bolognesi Videoricetta
- Come fare il Limoncello Videoricetta
- Come fare il Nocino Videoricetta
- Come fare il Pane al Latte Videoricetta
- Come fare la Ceriola Pane di grano duro e Mais Videoricetta
- Come fare la Salviata Videoricetta
- Come fare le Mantovane Videoricetta
- Come Fare un Mojito Videoricetta
- Come Intagliare L'Anguria Videoricetta
- Come Preparare Filetto di Orata Videoricetta
- COME SQUAMARE E TOGLIERE LE PINNE DA UN PESCE Videoricetta
- CONIGLIO AL TEGAME Videoricetta
- Crema di gelato con frutti di bosco flambè Videoricetta
- Crostini ai peperoni Videoricetta
- CROSTINI DI FEGATO AL VIN SANTO Videoricetta
- Dessert alla Nutella e Pere Videoricetta
- Dolci di Pasta di Mandorla Videoricetta
- Filetto di maiale ai peperoni Videoricetta
- Filetto di Rombo con Patate e Pomodoro Videoricetta
- Filetto di sogliola con carciofi e polenta Videoricetta
- Filetto fasciato Videoricetta
- Fiori fritti di Sambuco Videoricetta
- Frittura di Verdure in pastella di Zafferano