

Formaggi d'Autore – Gualdo (MC) – 29 e 30 maggio 2010

1 mar 2010 | evento segnalato da [riccardobassetti](#) | Argomento: [Enogastronomia](#)

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 (MC) per dedicarsi a degustazioni ed acquisti. Per due giorni, il 29 e 30 maggio, il borgo medievale diventerà la metà "golosa" per tutti gli amanti dei formaggi. Va in scena la 14^a 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 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.

Sarà coinvolto l'intero borgo: le bancarelle degli espositori 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 delle 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.

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 riportata in auge.

• MESSAGGIO PROMOZIONALE

Involtini di Melanzane

la genuinità dei sapori pugliesi sulla tua tavola da € 5,00
www.ilgustodellapuglia.it

Rustici nelle Marche

Case nella campagna marchigiana Rustici e ville per ogni esigenza
www.ilcasolare.org

Annunci Google

• ALTRI EVENTI

- Tipicità – Festival dei prodotti tipici delle Marche – Fermo – dal 13 al 15 marzo 2010
- De Slow Gusti Books Disputandum – Corridonia (MC) – 13 Marzo 2010
- Art & Ciocc. Festa del cioccolato – Pesaro – dal 5 al 7 marzo 2010
- Formaggi d'Autore – Gualdo (MC) – 29 e 30 maggio 2010
- Dolcie20 – Sant'Angelo in Vado (PS) – dal 19 al 21 marzo 2010
- De Slow Gusti Books Disputandum – Corridonia (MC) – 27 Febbraio 2010
- 12° Festival del tartufo vero dei Monti Sibillini – Monteforino (FM) – dal 5 al 7 febbraio 2010
- Grande Festa del Cioccolato Artigianale – Fano (PU) – dal 13 al 16 febbraio 2010
- Pane al Pane: confartigianato UAPI con i maestri panificatori – Ancona – 23 gennaio 2010
- Grande successo per De Slow Gusti Books Disputandum
- Eventi di 'Enogastronomia' »

ARGOMENTI

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

Sulla scia della positiva esperienza della scorsa edizione, anche quest'anno l'organizzazione 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.

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.

Info: Associazione Gualdo Terzo Millennio, 339.7131810



Parole Chiave Evento: [amanti dei formaggi](#), [Castelmagno d'alpeggio](#), [Coldiretti](#), [dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio](#), [Formaggi d'Autore](#), [Gualdo](#), [Impatto Zero](#), [Made in Italy](#), [Montébore](#), [Mozzarella di Bufala](#), [Odissea nello sfizio](#), [Pélardon affiné](#), [Presidi Italiani](#), [prodotti lattiero-caseari](#), [saperi e piaceri](#), [Slow Food Marche](#), [tutelare l'ambiente](#)

Articoli Correlati:

- » [Tipicità - Festival dei prodotti tipici delle Marche - Fermo - dal 13 al 15 marzo 2010](#)
- » [De Slow Gusti Books Disputandum – Corridonia \(MC\) – 13 Marzo 2010](#)
- » [Art & Ciocc. Festa del cioccolato - Pesaro - dal 5 al 7 marzo 2010](#)
- » [Dolcie20 - Sant'Angelo in Vado \(PS\) - dal 19 al 21 marzo 2010](#)
- » [De Slow Gusti Books Disputandum - Corridonia \(MC\) - 27 Febbraio 2010](#)

COMMENTA L'EVENTO

Nome

Mail (will not be published)

Website

Arte

Campus

Cinema

Danza

Enogastronomia

Festival

Fiere

Folklore

Libri

Musica classica

Musica leggera

Rievocazioni storiche

Sagre

Sport

Teatro

Visioni

C A N A L I



M E S S A G G I O P R O M O Z I O N A L E

Formaggi Capra

Tutto Su Formaggi Capra Nei Siti Selezionati dagli Utenti Bookmarks.Excite.it

Lavoro Corridonia

Offerte di lavoro nella tua città migliaia di aziende ti aspettano! [www.jobrapido.it](#)

Albergo Marche

Soggiorni per il massimo del comfort in ambiente familiare [www.albergoristoranteamericano.it](#)

Annunci Google



M E S S A G G I O P R O M O Z I O N A L E

Poco tempo per studiare?

Scegli un corso di laurea online e studia da casa tua. Chiedi info www.formazioneadistanzaonline.it

Formaggi Capra

Tutto Su Formaggi Capra Nei Siti Selezionati dagli Utenti Bookmarks.Excite.it

Lavoro Corridonia

Offerte di lavoro nella tua città migliaia di aziende ti aspettano! www.jobrapido.it

Annunci Google

C O M M E N T I

- Bassani Concezio: [Finalmente la musica ha avuto](#)
- Orchestra Simpatia: [Sono Fabbri Maurizio, il titolare](#)
- Daniele Giulietti: [EBBE!!! era scontato ke Palli](#)
- francesco: [tutto bene, si e' stati tutti](#)
- Maria Giovanna Varagona e Patrizia Ginesi: [E' spiacevole venire a conoscenza](#)

© 2010 LA PRIMA WEB – CULTURA | SPETTACOLO | TEMPO LIBERO – EVENTI MARCHE | Powered by La Prima Web - Periodico Telematico Marchigiano
Periodico iscritto al Registro Stampa del Tribunale di Fermo n° 1 del 2010 - P.IVA 01717320442

[Collegati](#) | [Registrati](#) | 57 queries. 1,006 seconds.