



## >> Notiziario

Notiziario Marketpress di Venerdì 23 Aprile 2010

**GUALDO: "FORMAGGI D'AUTORE" - I MIGLIORI PRODOTTI NAZIONALI NEL BORGO MEDIEVALE - 29/30 MAGGIO. RICCO IL CARTELLONE DI EVENTI, LABORATORI E SPETTACOLI**

### Ricerche in Tavola

via Livigno 6 - Tel. 02 23166533  
Milano - Italy  
[www.ricercheintavola.com](http://www.ricercheintavola.com)



Annunci Google

Scoprire l'arte casearia, imparare a riconoscere i differenti tipi di formaggio (se ne contano in Italia oltre 500 tipi), fare assaggi tra gli stand, assaporare i menù degustazioni, seguire i laboratori didattici. Tutto questo è "Formaggi d'Autore", la kermesse gastronomica dedicata al settore dei formaggi, del comparto lattiero caseario italiano e dei prodotti tipici regionali, che si svolgerà nel centro storico di Gualdo (Macerata), dal 29 al 30 maggio. Una speciale vetrina, giunta alla 14ª edizione e promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, per mettere in mostra le eccellenze del settore, con numerosi espositori provenienti da ogni parte d'Italia. Al centro dell'attenzione ci saranno anche i suoi «alleati in tavola», come le confetture, i salumi, il tartufo, spesso piccole produzioni, che però testimoniano l'amore per il territorio e per la lavorazione artigianale. E dopo una passeggiata e una degustazione tra gli stand, è possibile prenotare e seguire i laboratori del gusto, piacevoli esperienze sensoriali per apprendere le tecniche di lavorazione ed il contesto culturale in cui nascono i formaggi che hanno origini antichissime (già Erodoto e Senofonte danno testimonianze dell'esistenza di caci e caciotte alle loro mense e diverse leggende ne collocano la prima comparsa oltre mille anni prima di Cristo, periodo in cui l'uomo creò delle comunità territorialmente stabili, nei quali era pratica comune quella della pastorizia). Saranno gli esperti Slow Food, coadiuvati dalla partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi a guidare nella degustazione alla scoperta del "pianeta" formaggio. S'inizia sabato 29 maggio (alle 21.30) con il Laboratorio "From... Age - Grandi vecchi a confronto". Quando l'età... è un pregio, due formaggi di grande eleganza e lunga stagionatura, al fianco di due principi del vino italiano. Domenica, alle 16, sarà la volta di "I gioielli del Piemonte", i formaggi Piemontesi dei Presidi Slow Food di diverse stagionature in abbinamento a Barbaresco e Barolo, mentre alle 18, è di scena il Laboratorio "Blu d'Europa", un viaggio tra i più grandi formaggi erborinati d'Europa. Ricco anche il cartellone eventi. Tra questi un convegno regionale Cna unione alimentare su "La qualità alimentare sfida la crisi" e un momento di approfondimento, a cura della Provincia di Macerata, "Alla riscoperta del caciopire della Sibilla", prodotto tradizionale a pasta tenera dell'alto maceratese che era quasi scomparso dalle tavole. Grande attenzione anche al Workshop (domenica 30, ore 9), "Agroenergie e Valorizzazione Del Territorio" che punta a mettere in evidenza una nuova progettualità per la filiera agroalimentare tra turismo, enogastronomia e ambiente. Per tutta la durata della manifestazione, inoltre, ci saranno laboratori musicali itineranti con "Zastava Orkestar" gli Zzzingheri di Maremma, intrattenimenti per bambini con clown e saltimbanchi e una collettiva di artisti marchigiani a cura dell'associazione culturale Art Marche. Spazio anche all'"Odissea nello sfizio", uno speciale ristorante dove due grandi interpreti del panorama culinario Marchigiano, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, proporranno menù degustazione sul tema formaggio. Qualche assaggio in menù? Riso di Grumolo delle abbadesse, mantecato alla robiola di Roccaverano con ristretto di Vernaccia di Serrapetrona; Lasagne al profumo di mentuccia, con fonduta di Parmigiano Reggiano, fino alla Mousse di ricotta di pecora al profumo di mistrà Varnelli. Anche quest'anno la manifestazione marchigiana tutela 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). Info: [www.Formaggi.biz](http://www.Formaggi.biz).

