



ENOGASTRONOMIA

HOME

<http://www.italiaatavola.net/> - <http://www.clubpapillon.it/> <http://www.viaggidivini.it/homese.php?> -  
<http://www.oliovinopeperoncino.it/> - [www.vinialsazia.it](http://www.vinialsazia.it)

Redazione

Moda & Design

Bellezza

Attualità

Arte

Cultura

Salute Benessere

Sport

Cinema

Teatro

Musica

### **FRATELLI di LATTE" 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 14<sup>a</sup> 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. Il programma completo con appuntamenti ed orari è consultabile sul sito internet: [www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz)

Milano, 9 Marzo 2010

Stefania Bortolotti