



Formaggi d'Autore 2010 a Gualdo (Macerata) di Redazione 12



Il 29 e 30 maggio 2010 a Gualdo (Macerata) -

Asiago, burrata, caciocavallo, Fontina, sono solo alcuni dei gustosissimi formaggi che costituiscono al quale è dedicato **Formaggi d'Autore**, manifestazione che si svolgerà a **Gualdo (Macerata)** dall'**Associazione Gualdo Terzo Millennio**, in collaborazione con **Slow Food Marche**.

Formaggi d'Autore coinvolge l'intero paese: le bancarelle degli espositori s'installano tra la grande piazza centrale e la passeggiata che si snoda tra i giardini. Ci sarà solo l'imbarazzo di scegliere (da roquefort), gli **stagionati** (grana, parmigiano, pecorino) e i **formaggi freschi** tra cui la Mozzarella consumata nel 2009 da quasi un italiano su due e si classifica tra i formaggi preferiti a livello nazionale di traino del Made in Italy.

Uno spazio d'onore sarà riservato, inoltre, a quei prodotti caseari tutelati dai Presidi Italiani (per crudo). Tra questi il **Castelmagno d'alpeggio della Val Grana**. Prodotto con latte vaccino e per maturazione la pasta assume sfumature blu – verdastre che ne determinano un'erborinatura na

O il **Montébore**, conosciuto già alla fine del Quattrocento: era l'unico formaggio presente nel m Aragona, figlia di Alfonso, e Gian Galeazzo Sforza, figlio del Duca di Milano. Tra i Presidi stranieri Francia.

Anche quest'anno la kermesse marchigiana pensa a tutelare l'ambiente. **Verranno usati piatti** in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, completamente naturale e compostabile, i 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 energie rinnovabili (per la produzione di energia pulita per uso residenziale, agricolo e industriale)

Per gli amanti della buona tavola, sarà allestita l'**osteria "Odissea nello sfizio"**, dove si potrà gustare formaggi, dei talentuosi **chef Pepe Rossi e Aurelio Damiani**, due dei migliori interpreti della

Contatti

Formaggi d'Autore

Sito web
