



**Tags**

barbera, campania, cibo, cucina, cuneo, **degustazione**, degustazioni, denominazioni, doc, emilia romagna, enogastronomia, eventi, evento, extravergine, food, formaggi, friuli venezia giulia, genova, lazio, liguria, lombardia, marche, merlot, news, **olio**, olio extravergine, olio extravergine di oliva, **piemonte**, puglia, sicilia, strade del vino, **toscana**, travel, trentino, trentino alto adige, umbria, **veneto**, verona, **vino**

PUBBLICITÀ

## Focus on : A piccoli passi



Mi sono svegliato presto presto la mattina del convegno su vino, web e social media a Vinalty, non amo molto parlare in pubblico ed anzi, mi crea sempre una certa apprensione anche se poi qualcosa riesco ad abbozzare. Pazienza ho pensato, in fondo sei rimasto qui due giorni in più apposta, vai, di le tue quattro cose e puoi

tornare a casa dalle tue (adorate) donne. Sono entrato presto in sala Vivaldi, circa un'ora prima dell'inizio del convegno. Tutto stramalettamente troppo ordinato. Eravamo due, insieme a me un simpatico quasi-enologo dell'asolano venuto per "capirci qualcosa di più". Non poteva certo immaginare che la giornata...

Inserito il 14.04.2010 alle 00:51

[Leggi tutto](#)

[8] commenti

Food **Vino** Travel

### A Gualdo (Macerata), il 29 e 30 maggio per gustare tutti i "Formaggi d'Autore"

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. Appuntamento, quindi, a Gualdo (Macerata), il 29 e il 30 maggio 2010, per gustare tutti i "Formaggi d'Autore". Un viaggio tra i saperi e i piaceri sensoriali (di quel "mondo bianco", frutto dell'antica cultura pastorale che ancora lavora con passione. Duro ed intenso l'Asiago. Morbida la burrata. A pasta filata il caciocavallo. A pasta dura cotta la...

[Home](#) > [Esperti](#) > [Eventi](#) > [Food](#)

## A Gualdo (Macerata), il 29 e 30 maggio per gustare tutti i "Formaggi d'Autore"

◆ Borgo Medievale, Gualdo (MC) - Piazze, Vie, Giardini

◆ dal 29 maggio 2010 al 30 maggio 2010

di [Mariella Belloni](#)

[Articolo georeferenziato](#)

**Mariella Belloni**

e-mail

[Leggi tutto...](#)



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.

Appuntamento, quindi, a **Gualdo (Macerata), il 29 e il 30 maggio 2010**, per gustare tutti i "Formaggi d'Autore".

Un viaggio tra i saperi e i piaceri sensoriali (di quel "mondo bianco", frutto dell'antica cultura pastorale che ancora lavora con passione.

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 voglia di spendere un fine settimana tra le strade di Gualdo 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".

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.

### Archivio

- » [Aprile 2010](#)
- » [Marzo 2010](#)
- » [Febbraio 2010](#)
- » [Gennaio 2010](#)
- » [Dicembre 2009](#)
- » [Novembre 2009](#)
- » [Ottobre 2009](#)
- » [Settembre 2009](#)
- » [Agosto 2009](#)
- » [Luglio 2009](#)
- » [Giugno 2009](#)
- » [Maggio 2009](#)
- » [Aprile 2009](#)
- » [Marzo 2009](#)
- » [Febbraio 2009](#)
- » [Gennaio 2009](#)
- » [Dicembre 2008](#)
- » [Novembre 2008](#)
- » [Ottobre 2008](#)
- » [Settembre 2008](#)

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 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 la 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 Valle 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 determina un'erborinatura naturale unica. Lo sapeva anche l'Imperatore Carlo Magno che dopo averlo scoperto per caso, ospite del Vescovo di Saluzzo pretese che non mancasse alla sua Corte.

Qualsiasi persona che ha provato sul palato quell'aroma forte e piccante, capisce il perchè di tanta passione. Sempre in Piemonte un altro Presidio si occupa del Montèbore conosciuto già alla fine del Quattrocento: era l'unico formaggio presente nel menù delle sfarzose nozze tra Isabella d'Aragona, figlio di Alfonso, e Gian Galeazzo Sforza, figlio del Duca di Milano.

Nell'ultimo periodo la produzione era stata sospesa finchè 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 energie 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, agricola 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 sono consultabili sul sito [www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz) - Uff.St. Isa Grassano

Publicato il 18 aprile 2010 in Food  Letto 3 volte  Permalink  [0] commenti 

 Tags

## Risorse

- » [home](#)
- » [autori](#)
- » [esperti](#)
- » [vino](#)
- » [olio](#)
- » [news](#)
- » [eventi](#)
- » [food](#)
- » [travel](#)
- » [marketing](#)
- » [distillati](#)
- » [club](#)
- » [contatti](#)

## Interagisci ▲

-  [feed rss area food](#)

### PUBBLICITÀ



## Ultimi Commenti

- » [Vittorio Viarengo su vittorio viarengo su](#)

La Focaccia Genovese  
il 15.04.2010 alle 19:37

- » [Riccardo Francalancia V. S. su](#)

Vino in garage: cose che succedono (ad Aprile)  
il 15.04.2010 alle 12:31

- » [Luca Risso su](#)

Vino in garage: cose che succedono (ad Aprile)  
il 15.04.2010 alle 12:21