

il mondo nelle mani

MENSILE - ANNO VI
MAGGIO 2010
3,90 (Italia)

n. 51

Viaggiando

VIAGGIANDO.TV

CROCIERA NEL MEDITERRANEO

Imbarcarsi e scendere
da qualsiasi porto

TURCHIA

Da Istanbul ad Antalya
per una vacanza tra
cultura e divertimento

EGITTO

Crociera sul Nilo
un must insuperabile

KENYA

Un'avventura adrenalinica
nel Maasai Mara

VIAGGIANDO CON I VIP
L'INDIA di Romina Power

ANTIGUA

L'isola delle meraviglie...

All'interno
SPECIALE REGIONI
TRENTINO

UNICATI (C) P. L. 155/2000 (Art. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100)





GUALDO (MC)
Dal 29 al 30 maggio 2010

Per informazioni: tel. 0733 668 323

formaggi.biz

info@formaggi.biz

In scena i Formaggi d'Autore

Il meglio dell'arte casearia italiana è il protagonista indiscusso della 14esima edizione della kermesse primaverile Formaggi d'Autore. Per due giorni, dal 29 al 30 maggio, lungo le strade del borgo medievale di Gualdo, i visitatori possono intraprendere un viaggio tra i saperi e i piaceri sensoriali di quel "mondo bianco", frutto dell'antica cultura pastorale

Ogni anno un mare di bancarelle invade le vie tortuose e strette che guardano ai Monti Sibillini, la grande piazza centrale e la passeggiata che si snoda tra i giardini di Gualdo, in provincia di Macerata. L'occasione è la ricca vetrina nazionale dei prodotti lattiero-caseari, chiamata *Formaggi d'Autore*. Un appuntamento che richiamo un numero sempre crescente di appassionati alla ricerca non solo di prodotti di qualità, ma anche di quei piccoli segreti per sco-

prire i valori nutrizionali dei formaggi, come renderli versatili in cucina, come riconoscerli per evitare le truffe. I visitatori possono dedicarsi a degustazione e acquisti. C'è solo l'imbarazzo della scelta tra gli erborinati, gli stagionati e i formaggi freschi; uno spazio d'onore è riservato a quei prodotti caseari tutelati dai Presidi Italiani per la valorizzazione dei formaggi a base di latte crudo. Per gli amanti della buona tavola è allestita l'osteria "Odissea nello sfizio",

dove provare la cucina, ovviamente a base di formaggi, degli chef Peppe Rossi e Aurelio Damiani, due dei migliori interpreti della tradizione marchigiana. La rassegna prevede anche laboratori, spettacoli teatrali e animazioni per bambini. Va sottolineato che si tratta di una manifestazione ad "impatto zero", con numerose iniziative volte alla tutela dell'ambiente, tra cui uno spazio dedicato alle aziende del territorio che puntano alle energie rinnovabili.