



Benven



Vi aspettiamo anche il sabato!



Quotidiano online della provincia di Asti

 Facebook

 RSS

 Direttore

 Archivio

 Radio

- [Primaradio](#)
- [Meteo](#)



[Prima Pagina](#)
[Asti](#)
[Monferrato](#)
[Canelli](#)
[Nizza Monferrato](#)
[Provincia](#)
[Tutte le notizie](#)

Sommario

- [PRIMA PAGINA](#)
- [PALIO DI ASTI](#)
- [CRONACA](#)
- [POLITICA](#)
- [ATTUALITÀ](#)
- [ECONOMIA E LAVORO](#)
- [EVENTI](#)
- [CULTURA](#)
- [AGRICOLTURA](#)
- [SCUOLE E CORSI](#)
- [NATURA](#)
- [SPORT](#)
- [AL DIRETTORE](#)
- [PAESI ALLO SPECCHIO](#)
- [TUTTE LE NOTIZIE](#)

AGRICOLTURA | martedì 17 maggio, 10:00

A Gualdo, nelle Marche, sono di scena i "Formaggi d'autore"

Condividi |

Sabato e domenica, in provincia di Macerata, una rassegna con degustazioni e laboratori del gusto. In rappresentanza del Piemonte, il Castelmagno d'alpeggio ed il blu di capra

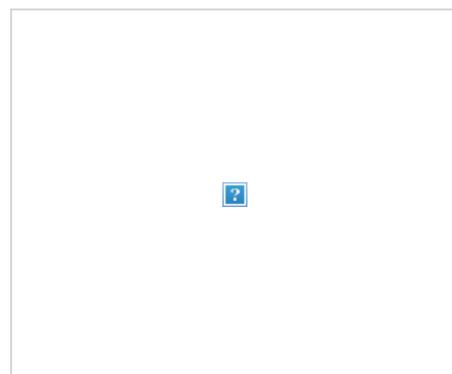


Degustazioni, laboratori del gusto, cibi di strada, convegni e spettacoli. Per i bambini fattorie didattiche e la mostra dei bozzetti delle Winx. Nel centro storico di Gualdo, piccolo borgo della provincia di Macerata, arrivano, il 21 e 22 maggio, i formaggi "d'autore".

Rubriche

- [SPECIALE FIERA DI ASTI](#)
- [L'OROSCOPO DI CORINNE](#)

Un po' mostra e fiera, un po' mercato e festa, la manifestazione, appunto "Formaggi d'Autore", (promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con il Comune di Gualdo e la Condotta Slow Food dei Monti Sibillini, con il contributo della Provincia di Macerata e della Comunità Montana dei Monti Azzurri e con il patrocinio del Ministero delle Politiche



In Breve

lunedì 16 maggio

 Il Paese si rinnova. A Roma l'assemblea dei giovani Coldiretti (h. 19:15)

 Asti e Moscato docg: il futuro del comparto spumantiero analizzato a Cossano Belbo (h. 17:12)

domenica 15 maggio

 Cerro Tanaro: si è spento Giorgio Carnevale, patriarca astigiano del vino (h. 19:19)

 Roccaverano: servizio di Linea Verde nell'azienda Dotta sulla robiola dop (h. 13:40)

mercoledì 11 maggio

 Coldiretti Piemonte chiama... Sacà risponde (h. 19:35)

 Proposte golose: a Cossano Belbo c'è la Sagra degli In, incantesimi di sapori, storia, cultura (h. 17:17)

 "Il Brunello ha una sola tipologia, la Barbera ne ha troppe" (h. 12:00)

 Piemonte, dalla filiera forestale nuove opportunità produttive (h. 10:45)

 Inaugurato a Torino da Coldiretti, un mercato biologico (h. 09:20)

martedì 10 maggio

 Tempi duri per gli allevatori di polli e ovaiole (h. 17:30)

Leggi le ultime di: AGRICOLTURA

Cerca su Google



RICERCA

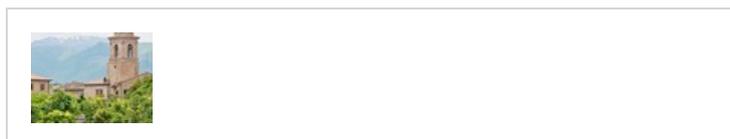
...mentare con monti Sibillini, con il parco nazionale del massiccio delle Montagne Agricole Alimentari e Forestali), permette per due giorni (ingresso gratuito) di assaggiare, annusare, toccare, comprare numerosi tipi di formaggio provenienti da tutte le regioni d'Italia.

La materia prima è sempre il latte, ma è difficile crederlo davanti a centinaia di colori, forme, sapori, profumi diversi. In "esposizione" (gli stand saranno aperti sabato dalle 15 alle 23 e domenica dalle 9 alle 21), formaggi a pasta molle, dura, filata, pressata, erborinata, proposti e venduti da selezionatori, istituzioni, consorzi, pastori scesi dagli alpeggi o casari riuniti in un Presidio Slow Food (Presidio del Puzzone di Moena, il Vezzena, il Castelmagno d'Alpeggio, la Tuma di pecora delle Langhe il raro Pecorino dei Monti Sibillini), e ancora prodotti che ben si abbinano con i formaggi, come miele, confetture, conserve e gelatine di frutta.

L'evento rappresenta quindi un'occasione attrattiva anche per visitare il piccolo borgo medievale, dalle vie tortuose e strette, con la chiesa di S. Savino e la chiesa della Madonna delle Grazie e lo sguardo sull'incantevole scenario dei monti Sibillini. Per saperne di più... Mangiare formaggio può diventare un'esperienza culturale. Ad una condizione però. Bisogna imparare a sceglierlo, assaggiarlo, riconoscerlo. Per questo sono stati pensati i Laboratori del gusto, condotti da esperti Slow Food, coadiuvati dalla partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi, mini-corsi per imparare a capire un formaggio, il suo sapore, anche accompagnandolo con il vino giusto (le lezioni sono a pagamento e ci si può iscrivere con un coupon da inviare via fax allo 0733 668427 o direttamente in loco).

Tra questi "Profondamente Blu..." (sabato 21 maggio, ore 21.30 promosso da Slow Food Monti Sibillini di Gualdo), un viaggio tra gli erborinati naturali italiani, come il Castelmagno d'alpeggio, il Blu di capra del Piemonte, il Gorgonzola dop. Oppure "La Verde Irpinia, i pascoli, le viti e i formaggi d'Autore" (domenica 22 maggio, ore 16, promosso da Slow Food Colline dell'Ufita e Taurasi dell'Irpinia).

Oltre ai formaggi nei vari stand, c'è un'area dedicata al mercato di Campagna Amica, a cura della Coldiretti di Macerata ed un'area per il mercato di prodotti bio di aziende del territorio. Per bambini e ragazzi... Capire come nasce un formaggio e non solo: l'associazione Cuochi di Campagna organizza Fattorie didattiche per l'educazione alimentare. Piacerà ai piccoli, ma anche ai grandi, la mostra di "Arte Fantastica" (in collaborazione con Art Marche e Rainbow) in cui si potranno ammirare i primi bozzetti delle famose Winx, concessi dall'autore Iginio Straffi nato a Gualdo e cittadino onorario dal 2010.



 Red.

