



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 16:15:58 di martedì 1 marzo 2011 - 18.291 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONews SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti

RSS+ Google+ Cerca nel sito per parole chiave ... per codice ...

PRIMO PIANO



Obesità, proteine e sodio Attenzione ai "nemici" dei reni

11:36 - **ALIMENTAZIONE E DIETE** - Sull'alimentazione che si deve seguire per evitare problemi futuri ci sono alcuni luoghi comuni e false opinioni da correggere. Ad esempio, non è vero che bisogna bere litri e litri d'acqua per fare pulizia negli organi. Il sale è da utilizzare con moderazione, meglio le erbe aromatiche

Commenti - di la tua

NEWS

Agricoltura in Lombardia 3 milioni di euro per i giovani



12:10 - **AGROALIMENTARE** - Lo ha comunicato, soddisfatto, l'assessore regionale all'agricoltura Giulio De Capitani. L'interesse per questa misura conferma che i giovani agricoltori ci sono e che il ricambio generazionale nel comparto agricolo è possibile. Occorre però dare nuovo ossigeno alle misure al momento esaurite

Commenti - di la tua

Icqrq prezioso per l'economia nazionale Ottimi risultati nei controlli

15:17 - **CONSUMI** - L'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione delle frodi dei prodotti agroalimentari ha realizzato 3 importanti sequestri di prodotti alimentari a uso agrario: in provincia di Roma, 150 ettolitri di mosto, in Abruzzo una partita di soia e a Bologna semi di soia

Commenti - di la tua

Lo Stivale in... bianco Torna "Formaggi d'autore"

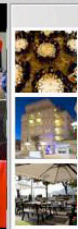
16:01 - **EVENTI E MANIFESTAZIONI** - Oltre cinquecento i prodotti lattiero-caseari presenti in Italia, molti dei quali saranno i protagonisti a "Formaggi d'autore", nel borgo medievale di Gualdo (Mc), il 21 e 22 maggio. Un'eccezionale vetrina per tutti i tipi di formaggi, con laboratori, convegni, degustazioni ed eventi

Commenti - di la tua



RISTO TV - ITALIA A TAVOLA NETWORK

Da Ganci il vino è sinonimo di cultura Emozioni intense tra mare e lago



SCELTI PER VOI
MANIFESTAZIONI
Enogastronomia e ristorazione
Premio Italia a Tavola a Elisa Isoardi
HOTEL E SPA
Quattro stelle di eleganza e comfort
all'Hotel Europa in centro a Latina
RISTORANTI - TRATTORIE - PIZZERIE
Il Giardino delle rane a Garda
Amore per la buona cucina

CANALI: Fuori casa e SPA | Cibo e ricette | Vino e beverage | Attrezzature | Eventi | Turismo

IL DIRETTORE Alberto Lupini

Galan tutela l'extravergine L'olio come nuova frontiera della qualità



L'Italia deve obbligare a indicare in etichetta se un olio è "deodorato". Chiediamo perciò a Galan di prendere una posizione più netta. Farebbe un grande servizio al sistema Paese, che nell'extravergine potrebbe trovare la nuova frontiera della battaglia per la qualità del Made in Italy a tavola [...]

Commenti - di la tua

CERCA EVENTI PER REGIONE O PER DATA

Abruzzo	Basilicata	
Calabria	Campania	< MAR 2011 >
Emilia Romagna	Lazio	L M M G V S D
Friuli Venezia Giulia	Liguria	1 2 3 4 5 6
Lombardia	Marche	7 8 9 10 11 12 13
Molise	Piemonte	14 15 16 17 18 19 20
Puglia	Sardegna	21 22 23 24 25 26 27
Sicilia	Toscana	28 29 30 31
Trentino Alto Adige	Umbria	
Valle D'Aosta	Veneto	

EVENTI E APPUNTAMENTI

Viareggio (Lu) 1 marzo 2011
Cosa bolle in pentola in Toscana
Ne discutono cuochi e stampa

Parma 1 marzo 2011
Alla scoperta delle radici del cibo
Riaprono i musei del Parmense

Montichiari (Bs) Dal 27 febbraio al 2 marzo 2011
Aliment&Attrezzature per l'Horeca
La fiera che mette al centro il territorio

Milano e Roma Dal 4 al 6 marzo 2011
Amanti della "blonda" a Milano e Roma
Due tappe per l'Italia beer festival

Alessandria e Asti Dal 4 al 6 marzo 2011
Golosaria tra i castelli del Monferrato
Viaggio nella storia e nel gusto

PERSONAGGI DELL'ANNO 2010

Festa dell'enogastronomia
A Firenze i Premi Italia a Tavola

Elisa Isoardi, Emanuele Scarello, Sante Bonomo, Giorgio Tommasi, Raffaele





Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 16:58:58 di martedì 1 marzo 2011 - 18.292 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONews SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra IlNetwork Contatti Pubblicità Linkutili Policy Abbonamenti



Google™

Cerca nel sito

per parole chiave ...

per codice ...

formaggio vacche rosse

Parmigiano Reggiano
stravecchio e Vacche Rosse.
Bio e Dop.
www.Surbit.it

Prodotti per caseificio

Migliora la produzione dei
formaggi Scopri il nostro
catalogo online
www.tecnolatte.it

Annunci Google



APPUNTAMENTI > EVENTI E MANIFESTAZIONI

01/03/2011 16.01.00

Lo Stivale in... bianco Torna "Formaggi d'autore"

Oltre cinquecento i prodotti lattiero-caseari presenti in Italia, molti dei quali saranno i protagonisti a "Formaggi d'autore", nel borgo medievale di Gualdo (Mc), il 21 e 22 maggio. Un'eccezionale vetrina per tutti i tipi di formaggi, con laboratori, convegni, degustazioni ed eventi

Se il nostro "Stivale" fosse fatto di formaggi, li mangeremmo in oltre cinquecento modi diversi. Sono numerose, infatti, le tipologie della nostra penisola, che si differenziano per tradizione e caratteristiche, e molte di queste saranno presenti nel borgo di Gualdo (Mc), il fine settimana del 21 e 22 maggio. Va in scena "Formaggi d'Autore", kermesse gastronomica, giunta alla quindicesima edizione, promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio (in collaborazione con il Comune di Gualdo e la Condotta Slow Food dei Monti Sibillini, la Provincia di Macerata e con il patrocinio della Comunità Montana dei Monti Azzurri) che vuole valorizzare uno degli alimenti più antichi, le cui prime testimonianze risalgono al III millennio a.C., frutto dell'ingegno e dell'arte dei pastori.



Un'eccezionale vetrina per tutti i tipi di formaggi, che piacciono molto agli italiani. L'Italia, infatti, si posiziona al quarto posto nel mondo per consumo procapite (in media se ne consumano quasi venti chili all'anno, tra pizza, toast, spuntini, insalate, sulla pasta), preceduta soltanto da Grecia (27,5), Francia (25,8 kg) e Germania (21,8 kg).

Ecco che in mostra (gli espositori provengono da ogni regione, con una maggiore concentrazione delle Marche, ma anche Sud ed isole), ci saranno pecorini ed erborinati, caciocavallo e taleggio. Immacabile, poi, la mozzarella, formaggio fresco a pasta filata (nelle varianti fioridlatte e di bufala) che s'identifica così profondamente con la nostra gastronomia da essere diventato in tutto il mondo sinonimo dell'Italia a tavola. Così come il parmigiano, il "re" dei formaggi stagionati. Stand dopo stand (aperti Sabato dalle 15 alle 23 e domenica dalle 9 alle 21), lungo le vie del centro storico, si potranno degustare e acquistare numerose specialità, molte delle quali dop (a denominazione d'origine protetta) oltre che gli altri "alleati in tavola", come confetture, salumi, tartufo, miele, spesso piccole produzioni artigianali, ideali come abbinamenti.

Ampio spazio anche ai Presidi Slow Food con il Trentino Alto Adige protagonista. Ci si soffermerà sul Presidio del Puzzone di Moena, dall'intensa personalità aromatica, per scoprire che il suo segreto - e della "puzza" per qualcuno, bouquet penetrante e complesso per i gourmet - è la stagionatura, durante la quale ogni forma deve essere lavata con uno straccotto imbevuto d'acqua. Tra gli altri presidi Regionali Trentini, il Vezzena che si caratterizza per la costante nota olfattiva di erba cipollina o agliacea; mentre per le altre regioni spicca il Piemonte, con il Castelmagno d'Alpeggio, un vero e proprio reperto, della cultura casearia, sopravvissuto nei secoli grazie all'esperienza tramandata da generazioni. Inoltre sarà possibile trovare il raro Pecorino dei Monti Sibillini anch'esso Presidio Slow Food. Sono solo tre i produttori che mantengono viva la tradizione di questo formaggio che con i suoi profumi ci trasmette tutte le caratteristiche dei nostri pascoli.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Lo Stivale in... bianco Torna "Formaggi d'autore"

Da 0 a 200 gradi L'olio visto da 8 cuochi

Riaprono i Musei del cibo Nel Parmense viaggio nel gusto

Fritto Misto 2011 Il rito del buonumore ad Ascoli Piceno

A Milano gli eventi sono "pastiferi" Menu a tutta pasta al Radisson Blu

[clicca per l'archivio della sezione](#)



"Formaggi d'autore" non è una semplice "fiera/mercato" (è entrata quest'anno nel calendario di eventi "...Assaggi di Raci", Rassegna Agricola Centro Italia, che raccoglie 16 manifestazioni enogastronomiche della Provincia di Macerata) ma un invito rivolto alla persona curiosa, all'appassionato, a tutti coloro che amano abbinare la dimensione del viaggio alla scoperta della tipicità. Un invito per chi cerca luoghi autentici, dove vivere, annusare e ritrovarsi per parlare di saperi e di sapori.

E dopo una passeggiata e un giro tra gli stand, è possibile seguire i laboratori del gusto, piacevoli esperienze sensoriali per apprendere le tecniche di degustazione, guidati da esperti relatori di Slow Food con la partecipazione di produttori e allevatori per conoscere e capire il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare.



Intensi i momenti di gastronomia, dall'"Odissea nello sfizio", uno speciale ristorante dove due grandi interpreti del panorama culinario Marchigiano, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, proporranno menù degustazione a tema formaggio (con l'utilizzo delle eccellenze agroalimentari del territorio), all'area "street food", ovvero il cibo di strada, fino all'enoteca con le più pregiate etichette Marchigiane.

Il tutto con una particolare attenzione all'ambiente: piatti e bicchieri biodegradabili (realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, naturale e compostabile, in collaborazione con Cosmari).

Spettacoli musicali, animazioni e giochi per bambini arricchiranno ogni ora del giorno. Ricco il programma dei convegni, tra cui "Tutela dei suoli agrari, del paesaggio agrario, dell'igiene e benessere animale per produzioni di alta qualità e valore aggiunto", in collaborazione con la Provincia di Macerata e l'Università Politecnica delle Marche.