

Generale

- HOME PAGE
- CHI SIAMO
- EVENTI
- FIERE - EXPO
- FOOD COMPANY
- LE RICETTE
- LINK UTILI
- NEWS AZIENDE
- NEWS BIO
- NEWS DALLA UE
- NEWS MERCATO
- NEWS PRODOTTI
- NEWS SALUTE
- NEWS TURISMO
- SEZ. ALIMENTAZIONE
- SEZ. BENESSERE
- SEZ. BEVANDE
- SEZ. BIOLOGICO
- SEZ. CARNE
- SEZ. CONDIMENTI
- SEZ. CUCINA
- SEZ. DIETETICA
- SEZ. DROGHERIA
- SEZ. EXPORT
- SEZ. FORMAGGI
- SEZ. INGREDIENTI
- SEZ. OLIO & OLIVE
- SEZ. ORTOFRUTTA
- SEZ. PASTA & RISI
- SEZ. PESCE
- SEZ. SALUMI
- SEZ. SURGELATI
- SEZ. VINO/LIQUORI
- STILI DI VITA

EVENTI

Italy from *v&st*



LO "STIVALE" DEI FORMAGGI

Oltre cinquecento i prodotti lattiero-caseari presenti in Italia, molti dei quali saranno i protagonisti a "FORMAGGI D'AUTORE", nel borgo medievale di Gualdo (Macerata) - 21 e 22 maggio

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 (Macerata), 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. Immancabile, poi, la mozzarella, formaggio fresco a pasta filata (nelle varianti fiordilatte 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 stracotto 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.



**SIETE
INTERESSATI
AL BANNER
PUBBLICITARIO**
commerciale@italyfromitaly.it

