



PARTECIPA



UN MONDO...  
personalizzato

Vuoi **PROMUOVERE** il tuo territorio? Per **SAPERNE DI PIU'**

gruppo mdg

edizioni locali



ENOGASTRONOMIA  
AMBIENTE  
TURISMO

Giornale

Offerte speciali

Ospitalita'

eventi

territori

Prodotti

Produttori

Benvenuto sul  
giornale!

Contenuti  
personalizzati?

da non perdere

una ricetta al giorno?  
ISCRIVITI AL NOSTRO  
GRUPPO DI FACEBOOK

SCOPRI ORA



**UN'EDIZIONE SUL  
TERRITORIO**  
Scopri nel dettaglio le  
particolarità, gli eventi, le ricette  
da chi è proprio sul territorio...

-- scegli l'edizione --

EDIZIONI LOCALI

Martedì  
15.03.2011

**"Formaggi d'autore 2011": a Gualdo (Macerata)  
cinquecento sapori dal latte alla tavola** di Redazione 21

Contatti

7 prodotti consigliati

3 ospitalità consigliate

3 territori consigliati

35 ricette consigliate

Vedi mappa

Vedi meteo

contatto rapido

consiglia la lettura



Condividi



**Il 21 e 22 maggio a Gualdo (Macerata) -**

A quanto sembra, **sono oltre cinquecento le varietà di formaggio che si producono in Italia**. Molte di queste tipologie saranno presenti nel borgo di Gualdo (Macerata), il fine settimana del 21 e 22 maggio.

Va in scena infatti **"Formaggi d'Autore"**, **kermesse gastronomica** giunta alla quindicesima edizione, 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).

Gli espositori provengono da ogni regione, con una maggiore concentrazione delle Marche, ma anche Sud e isole. In esposizione ci saranno **pecorini ed erborinati, caciocavallo e taleggio. Immane, poi, la mozzarella**, formaggio fresco a pasta filata che s'identifica con la nostra gastronomia tanto da essere diventato in tutto il mondo sinonimo dell'Italia a tavola.

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** oltre che gli altri "alleati in tavola", come confetture, salumi, tartufo, miele, spesso piccole produzioni artigianali, ideali come abbinamenti.

Ricerca

Cerca

**PASTATREND 2011**

Visita il sito dedicato



**PASTATREND**



1. Cioccolato con l'Autore - la Compagnia del Cioccolato al Cioccolato 2011 [Leggi]

1. Le Tavolette d'Oro in tour [Leggi]

1. Salute e cioccolato - una nuova chiave di lettura per conoscere il Cibo degli Dei [Leggi]

Vedi tutti gli articoli  
di lunedì cioccolato



M La ricetta bio - Crema di carote, zenzero e miele di Andrea Bondi [Leggi]

M Intervista ad Andrea Bondi [Leggi]

M La ricetta - Canederli di erbe di Cristian Bertol [Leggi]

Vedi tutti gli articoli  
di martedì con lo chef



M Cinque modi per superare la paura

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 stracetto 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 **soltanto tre i produttori che mantengono viva la tradizione** di questo formaggio che con i suoi profumi ci trasmette tutte le caratteristiche dei nostri pascoli.

"Formaggi d'Autore" non è una semplice "fiera/mercato", 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**, 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'**Odisea nello sfizio**, uno speciale ristorante dove due **grandi interpreti del panorama culinario marchigiano**, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, proporranno menù degustazione a tema formaggio, 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.

[\[Leggi\]](#)

41 Superiamo l'inverno in Salute [\[Leggi\]](#)

41 Stimoliamo il sistema immunitario con lo Yoga [\[Leggi\]](#)

Vedi tutti gli articoli di mercoledì del benessere



9 nuovi agricoltori e vecchi vitigni autoctoni, Erioli e Maligia [\[Leggi\]](#)

9 una degustazione verticale per le due facce dell'Amarone [\[Leggi\]](#)

9 il Vino Passito di Strevi, "Moscato Grasso che dura nel tempo" [\[Leggi\]](#)

Vedi tutti i giovedì con Stefano Bugamelli



7 Maionese senza uova [\[Leggi\]](#)

7 Insalata di Avocado "Sat Nam Special" [\[Leggi\]](#)

7 Frittelle di Sedano [\[Leggi\]](#)

Vedi tutti gli articoli di venerdì delle ricette yogiche

## Calendario eventi

« Marzo 2011 »

Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>
<u>7</u>	8	9	<u>10</u>	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>13</u>
14	15	16	17	18	19	20