

Annunci Google

[Formaggio](#)
[Agriturismo](#)
[Pecorino](#)
[Turismo Marche](#)

News

[Cronaca](#)
[Attualità](#)
[Spettacoli](#)
[Cultura](#)
[Lavoro](#)
[Politica](#)
[Economia](#)
[Sport](#)
[Curiosità](#)

Rubriche

[Podcast](#)
[Eventi](#)
[Cinema](#)
[Benessere](#)
[Viaggi](#)
[Ricette](#)
[Lotto](#)

Strumenti

[Newsletter](#)
[Internet gratis](#)
[Giochi](#)
[Meteo](#)
[Affiliazione](#)
[Download](#)

navigazione: [Home](#) > [Attualità](#) > 'Formaggi d'autore': a Gualdo il 23 e 24 maggio



Sabato 16 Maggio 2009 17:43

'Formaggi d'autore': a Gualdo il 23 e 24 maggio

Saranno formaggi "in passerella" quelli che saranno presentati e degustati a "Formaggi d'autore", la 13ª edizione della mostra mercato che si svolgerà sabato 23 e domenica 24

GUALDO - Saranno formaggi "in passerella" quelli che saranno presentati e degustati a **"Formaggi d'autore"**, la 13ª edizione della mostra mercato che si svolgerà sabato 23 e domenica 24 maggio nel centro storico di Gualdo.

"Formaggi d'autore", promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio in collaborazione con **Slow Food Marche** e con la Provincia di Macerata, è un vero pellegrinaggio per i gourmet che troveranno banchi di vendita e di assaggio i formaggi più buoni e particolari, prodotti tipici e specialità di 40 imprese che arrivano da tutta Italia e che occupano un posto d'onore sulla tavola.

"Questa è una manifestazione – ha detto l'assessore provinciale all'Agricoltura, **Paola Cardinali**, durante la conferenza stampa di presentazione – che valorizza le tipicità del territorio e promuove, allo stesso tempo, una forma di turismo integrato, che è quello che vogliamo sostenere. Così, infatti, andiamo nella direzione giusta perché valorizziamo i prodotti dell'agricoltura specie quelli di qualità, fatti nel rispetto dell'ambiente".

E proprio verso la **sostenibilità ambientale**, "Formaggi d'autore" porrà una particolare attenzione visto che tutti i materiali usati per l'allestimento saranno **riciclabili** come lo saranno le stoviglie usate durante l'iniziativa, fornite dal Comari.

Saranno ospiti della rassegna i **Formaggi di malga del Béarn**, che i pastori preparano sul versante francese dei Pirenei Occidentali, un prodotto unico perché il latte non refrigerato conserva la flora microbica dell'alpeggio e gli dà un gusto particolare. E ancora il **Malorchino di Sicilia**, un pecorino eccezionale, dalla forma cilindrica a facce piane, che richiede tempo e dedizione per la stagionatura particolarmente lunga, la **Provola dei Nebrodi**, un antico caciocavallo prodotto artigianalmente dai casari dei monti siciliani, che si tramandano la tecnica di caseificazione di padre in figlio, la **Provola delle Madonie**, simile ad un fiasco panciuto, e la **Vastedda del Belice**, l'unico formaggio di pecora a pasta filata.

Testimonial della manifestazione, che prevede anche laboratori del gusto e convegni, sarà una delegazione del Comune di Castelbuono di Sicilia (Palermo), che, da anni adopera gli asini come speciali netturbini per fare la raccolta differenziata. Un metodo ecologico, rispettoso ed originale capofila di un percorso virtuoso per la valorizzazione del territorio.

Annunci Google



Formaggi di alta Qualità

Dal produttore al consumatore Azienda Agricola Il Colle
[www.cucinabene.it/Formaggi](#)

Formaggi tipici

vendita formaggi tipici prodotti artigianalmente
[www.obsono.it](#)

Formaggi Tipici e

Genuini

L'Autentico Gusto del Formaggio e Prodotti Tipici Secondo Natura.
[www.MondoDelGusto.it](#)

Caseificio Paleni

Produzione formaggi stagionati Branzi Toma Formagella Valcavallina
[www.paleni.it](#)