



ilmangione.it

25 Marzo 2009

Nickname

Password

ACCEDI

Registrati



Home Page

ilmangione Magazine

ASSOCIAZIONE

Cos'è ilmangione.it

Associazione

Eventi - Corsi

Chi siamo

Contattaci

RISTORANTI

Nord - Centro - Sud

Estero

Inserisci un ristorante

Invia la tua recensione

STRUMENTI

Parla come mangi (forum)

Call Eat - Il call center

Software per palmari

Geo mangione

Scrivere una recensione

CERCA NE ILMANGIONE

Effettua una scelta

89.20.24

Appuntamenti

Formaggi d'autore - Gualdo (MC)

Dal 23-05-2009 al 24-05-2009

FORMAGGI IN PASSERELLA
FRESCHI O A PASTA DURA, MA SEMPRE "D'AUTORE" ED A IMPATTO ZERO

A Gualdo, grazioso borgo del maceratese, 23 e 24 maggio per la 13ª mostra mercato, dedicata alle eccellenze della tradizione casearia italiana

Una bianca e gobba distesa per due giorni, 23 e 24 maggio, ammanterà le strade di Gualdo, piccolo borgo medievale, in provincia di Macerata. "In passerella" ci saranno i più famosi prodotti caseari per Formaggi d'Autore, la mostra mercato, giunta alla tredicesima edizione, per conoscere e scegliere il meglio della produzione tradizionale.

*"Formaggi d'autore", promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, è un vero pellegrinaggio per i gourmet che qui troveranno banchi di vendita e di assaggio di quei formaggi più buoni e particolari, che occupano un posto d'onore sulla tavola.

E' un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione, attori dell'intera filiera, oltre che con i laboratori del gusto, dove imparare tecniche e segreti di tutti i formaggi, i loro valori nutrizionali, come renderli versatili in cucina, fino a saperli riconoscere per evitare le truffe.

Un intero fine settimana in cui sarà di scena un mix irresistibile di formaggi - diversi per odore, consistenza, forma, durabilità, colore - provenienti dalle diverse regioni italiane, frutto di tradizioni centenarie, trasmesse e rielaborate con l'esperienza e la curiosità di chi ancora lavora con passione.

Ampla la scelta: dai formaggi freschi (mozzarella, stracchino, tomini), agli erborinati (gorgonzola, roquefort e blue, già apprezzati da Carlo Magno), dalle forme a lunga stagionatura (grana, parmigiano, pecorino) a quelli tutelati dai Presidi Italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte crudo di pecora).
Tra quest'ultimi, rispondono all'appello, 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 Maorchino di Sicilia, un pecorino eccezionale, dalla forma cilindrica a facce piane, che richiede tempo e dedizione per la stagionatura particolarmente lunga. Tra le altre specialità tutelate ci sono la Provolone dei Nebrodi, un antico caciocavallo prodotto artigianalmente dai casari dei monti siciliani, che si tramandano la tecnica di caseificazione di padre in figlio, e la Provolone delle Madonie, simile ad un fiasco panciuto. Infine la Vastedda del Belice, l'unico formaggio di pecora a pasta filata.

Insomma una rassegna per tutti i gusti, dove non mancheranno gli spettacoli teatrali, le animazioni, le musiche e i giochi per bambini.

Per gli amanti della buona tavola, sarà allestita un'osteria dal nome intrigante "Odissea nello stiafo", all'interno della quale due dei migliori interpreti della cucina marchigiana, Peppo Rossi e Aurelio Damiani, titolari di ristoranti selezionati dalla guida Osterie d'Italia, propongono menù a base di formaggio, esaltando una gastronomia che cerca nel passato le ragioni per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi.

Ma "Formaggi d'Autore", per il primo anno diventa anche ad impatto ambientale zero, per salvaguardare l'ambiente. Verranno usate stoviglie completamente biodegradabili, di origine agricola, che contribuiscono a ridurre le emissioni di gas serra, il consumo di energia e di risorse non rinnovabili. Ci saranno contenitori per la raccolta differenziata e si presterà, inoltre, attenzione agli imballaggi che valga oltre la funzionalità protettiva del prodotto ma piuttosto ad una nuova funzione comunicativa.

Come testimonial, una delegazione del Comune di Castelbuono di Sicilia, che da anni adopera gli asini come "speciali netturbini". Un metodo ecologico, rispettoso ed originale capofila di un percorso virtuoso per la valorizzazione del territorio.

per il programma completo:

www.formaggi.biz

info

Tel. 0733.668323 - 3397131810

Vuoi commentare questo articolo sul forum?

Registrati a ilmangione.it, oppure effettua la procedura di login con la barra di accesso in alto!

Appuntamenti

- 18 - 21 giugno
Abrino Sagro del Lambrusco - Provincia di Reggio Emilia
- 23 - 24 maggio
Formaggi d'autore - Gualdo (MC)
- 17 - 19 maggio
Mozzate - Castelfranco (NA)
- 30 aprile - 3 maggio
4ª Salone delle Mozzarelle di Gualdo Campone - Area Archeologica di Paestum
- 25 - 26 aprile
Guttuso Festival - Carpendino (PC)
- 17 - 20 aprile
Slow Fish 2009 - Genova
- 18 - 19 aprile
Museo Gustato 2009 - provincia di Modena
- 29 marzo
Rocozzo - Reggio (RE)
- 28 febbraio - 29 marzo
Salibonofritto - Asti

News

- 25 marzo
Emilia Romagna: Agriturismo, approvata nuova legge regionale
- 20 marzo
Stop alle spaccatole di carne rossa: fanno male alle salute
- 25 marzo
Caldattoli: scandalo rosé da rosso e bianco mischiati
- 24 marzo
Beverly di gusto di pere per cancellare i tabù
- 24 marzo
Nuovo chef degli anarchici in un ristorante di Torino
- 24 marzo
Olo Umbria Dop è il più venduto al mondo
- 24 marzo
Ave "Asparagi e Vespaiki"
- 24 marzo
Freschi e saporosi calano per uova, carote e pastore
- 24 marzo
Cagliari: prezzo dei grandi vini francesi
- 23 marzo
GB scopre pasticceria genovese
- 23 marzo
8Kz: anarchica Torino: il ristorante "Il Cambio"
- 23 marzo
As: Garde vince concorso ambasciatore metodo classico
- 20 marzo
Pranzo gratis per le vittime di Madoff
- 20 marzo
Coratà il colosso
- 20 marzo