



## Attualità

Le notizie della settimana 31 marzo 2009

### Formaggi in passerella a Gualdo (Macerata)

#### 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 golosa 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.

Ampia la scelta: dai formaggi freschi (mozzarella, stracchino, tomini), agli erborinati (gorgonzola, roquefort e i 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 **Maiorchino 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 **Provola 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 **Provola 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 sfizio", all'interno della quale due dei migliori interpreti della cucina marchigiana, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, titolari di ristoranti selezionati dalla guida Osterie d'Italia, proporranno 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 vada 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.

#### Formaggi d'Autore

Dove: Gualdo (Macerata)

Quando: 23/24 maggio, 13ª edizione

Info: **ASSOCIAZIONE GUALDO TERZO MILLENNIO**

[www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz)

Tel. 0733.668323 - 3397131810