



pubblicità online?
CON VINOCLIC SCEGLI QUANTO, DOVE E QUANDO VUOI FARTI NOTARE ONLINE



Italia a Tavola network

quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le di giovedì 26 marzo 2009 - 8.048 articoli presenti nell'archivio

Scopri le nuove
funzionalità
del portale
Italiaatavola.net

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Sitemap



parole chiave

**LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO**
ANALISI, CONSULENZA E FORMAZIONE

per le ricette
di pesce
clicca qui **mangiare bene**

APPUNTAMENTI > FIERE

19/03/2009 16.00.00

Formaggi d'Autore, in "passerella" il meglio della tradizione italiana

A Gualdo, borgo medioevale del maceratese, il 23 e il 24 maggio degustazioni e spettacoli per la 13a mostra mercato Formaggi d'Autore. Una manifestazione dedicata alle eccellenze della tradizione casearia italiana, dai formaggi freschi alle specialità "protette" da Slow Food

Una bianca e golosa distesa dal 23 al 24 maggio ammanterà le strade del piccolo borgo medievale di Gualdo (Mc). In "passerella" ci saranno i più famosi prodotti caseari per Formaggi d'Autore, la mostra mercato, giunta alla 13a 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. 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.



Dai grandi classici alle specialità tutelate È ampia la scelta dei prodotti alla mostra: si va 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.

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 menu a base di formaggio, esaltando una gastronomia che cerca nel passato le ragioni per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi.

Una manifestazione "eco" solidale

Ma "Formaggi d'Autore", per il primo anno diventa anche a 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 a 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 e originale capofila di un percorso virtuoso per la valorizzazione del territorio.



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER
REGIONE ALL'INTERNO DELLA
SEZIONE

| | |
|------------------------|----------------|
| Abruzzo | Basilicata |
| Calabria | Campania |
| Emilia | Friuli Venezia |
| Romagna | Giulia |
| Lazio | Liguria |
| Lombardia | Marche |
| Molise | Piemonte |
| Puglia | Sardegna |
| Sicilia | Toscana |
| Trentino Alto Adige | Umbria |
| Valle d'Aosta | Veneto |

ARTICOLI RECENTI DELLA
SEZIONE

AgriFood Club: a Verona vetrina per l'agroalimentare

Sia Guest 2009
La nuova frontiera
dell'ospitalità

Fiera Globe 09
Inaugurata la Bit romana

I vini pugliesi in vetrina
al Prowein di Dusseldorf

Alla Fiera di Parma piace
l'intesa con Milano sul cibo

[clicca per l'archivio della sezione](#)

Urlaub in

Südtirol - Alto Adige

Ferie in

Italia a Tavola CINQUE AZIENDA
Attrezzature
e arredamento
Cosa e come
sceglie l'Horeca
Rispondi al sondaggio



Per informazioni:
Tel 0733 668323 - Cell 339 7131810



 Formaggi d'Autore