



pensare alla pizza. La Grande Bufala dedica a questo prezioso piatto *Eboli in Pizza*, un'area dove pizzaioli ebolitani ne mostreranno le diverse fasi di preparazione e i visitatori ne apprezzeranno i golosi risultati durante tutto l'arco della giornata.

Invito speciale anche al folto popolo di camperisti e motociclisti che potranno incontrarsi ad Eboli per trascorrere, insieme ai propri compagni di viaggio, un piacevole fine settimana anche grazie ad una serie di convenzioni e all'iniziativa del Comune della Città che mette a disposizione dei camper l'area del Palasele.

Il 30 maggio *InterTrade*, Aziende Speciale della Camera di Commercio di Salerno, propone invece il prestigioso workshop B2B Incontri di Gusto, dove esperti di settore provenienti da Italia, Spagna e Russia si confronteranno sulle varie realtà nazionali legate alla produzione casearia.

Prevede invece alcuni interventi regionali per il rilancio della filiera bufalina il convegno, promosso dalla Banca della Campania, tra le diverse realtà economiche locali e regionali appartenenti al settore primario che si incontreranno ad Eboli. In Piazza della Repubblica, il 1 giugno, ci si vedrà quindi per parlare dell'attuale stato del settore in Campania e conoscere il nuovo programma PSR 2007/2013 che prevede nuovi finanziamenti da parte di banche e Regione.

Da segnalare la simpatica iniziativa «*Io ci sarò*» grazie alla quale, registrandosi sul sito dell'evento, sarà possibile incontrare altri appassionati, ma anche nuovi golosi, creando così un gruppo motivato e unito nella comune passione della mozzarella di bufala. Per farlo basterà lasciare sul sito dell'evento il nome e il giorno in cui si prevede di partecipare al ritrovo dei golosi de *La Grande Bufala*.

L'appuntamento ebolitano rientra a pieno titolo nel calendario di *Mozzarella Events* che, come dice il

nome stesso, comprende manifestazioni ed eventi dedicate alla mozzarella di bufala campana Dop, con l'obiettivo di promuoverne la conoscenza direttamente nei luoghi di produzione.

Mozzarella Events, il cui slogan è «Un assaggio vale più di mille parole. Mozzarella di Bufala Campana Dop: la filiera della qualità», nasce da un'intesa tra le Province di Salerno, Caserta, Napoli e il Consorzio di Tutela.

La Grande Bufala è inoltre inserita all'interno di *Itinerari Mediterranei*, iniziativa di carattere itinerante, promossa dalla Provincia di Salerno con lo scopo di esaltare e promuovere il turismo attraverso una delle grandi risorse del territorio salernitano: i sapori di qualità delle produzioni tipiche.

Quindi ai molti appassionati di questo formaggio, che sicuramente può essere annoverato tra quelli del patrimonio agro-alimentare italiano, non resta che accorrere numerosi a questa manifestazione capace di regalare emozioni gustative irripetibili!

Info: www.lagrandebufala.it.

ED INOLTRE...

FORMAGGI D'AUTORE

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

Una bianca e golosa distesa di formaggi per due giorni, 23 e 24 maggio, ammanterà le strade di Gual-





Una veduta del grazioso borgo di Gualdo

do, 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.

È 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, 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 attenzione, inoltre, agli imballaggi che vadano oltre la funzionalità protettiva del prodotto e che assolvono 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.

Info: Associazione Gualdo Terzo Millennio, tel. 0733/668323 - 3397131810, www.formaggi.biz.