

**Il formaggio d'autore in mostra a Gualdo (Macerata)
il 23 e 24 maggio**

23/03/2009 : 16:16



(NewTuscia) - VITERBO - 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.

(Veduta di Gualdo)



Target Market



**Borsa del Turismo
Sociale e Associato**

L'ANGOLO DI CULTURA -
EVENTI - SPETTACOLI



» Il formaggio d'autore in mostra a Gualdo (Macerata) il 23 e 24 maggio

» Parte il 28 marzo 'Chi è di scena', seconda edizione della rassegna di teatro amatoriale del Teatro dei Calanchi di Lubriano

» L'azienda agricola 'L'Oliviva' vince nella categoria 'Olio extravergine di oliva, fruttato leggero'

» 'Giornata della memoria in ricordo delle vittime delle mafie': stamattina in Prefettura incontro con gli studenti

» EVENTI - Domenica 10 maggio torna 'La città a colori' dell'associazione 'Viterbo con amore'

» 'Il paese degli idioti': sabato 28 e domenica 29 marzo all'Unione continua la promozione

» TUSCIA FILM FEST 2009: on line il bando di partecipazione alla sezione Corti

» AL VIA LA III EDIZIONE DEL PREMIO 'SCRIVEREOLTREPENSIERO'

» Gran Ballo di Eta Beta: sabato 21 marzo alle 20,30 appuntamento con la solidarietà

» EVENTI - MINORI: conferenza il 28 marzo in Prefettura

» Un citofonista d'autore al teatro Boni di Acquapendente

"**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, 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.



(24/03/2009) - VITERBO - Storie del Novecento, libri per una discussione. Inizierà giovedì 26 marzo il ciclo di presentazioni di quattro saggi sulla storia della Repubblica democratica, organizzato dalla Provincia di Viterbo e dalla facoltà

Parte il 28 marzo 'Chi è di scena', seconda edizione della rassegna di teatro amatoriale del Teatro dei Calanchi di Lubriano



(23/03/2009) - LUBRIANO - Parte con la primavera "Chi è di scena", seconda edizione della rassegna di teatro amatoriale del Teatro dei Calanchi di Lubriano, promossa dall'officina culturale "I porti della Teverina" del Teatro

Il formaggio d'autore in mostra a Gualdo (Macerata) il 23 e 24 maggio



Sezioni tematiche

» 'Orgoglio', al centro diurno per anziani di Tarquinia tanti comitati doc in passerella

» Grande successo della Melevisione domenica scorsa al Teatro Unione

» INIZIATIVE - Da sabato 21 marzo partono le Lezioni-Concerto al Ridotto dell'Unione

» EVENTI - FESTA DELL'ARCIONELLO DEL 21 E 22 MARZO: ecco il programma

» EVENTI - 'Le favole di primavera' del Circolo di lettura Aleph

» Giornata nazionale per l'Alzheimer: eventi a Viterbo

Interviste

Editoriale

Rassegna stampa

Infrastrutture

Ambiente

Agricoltura

Artigianato

Fisco e Imprese

Sanità

Arte e Cultura

NUMERI UTILI E SERVIZI D'EMERGENZA DI VITERBO E PROVINCIA

Sezioni tematiche

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.

Appuntamento: Formaggi d'Autore

Dove: Gualdo (Macerata)

Quando: 23/24 maggio, 13ª edizione

Info: ASSOCIAZIONE GUALDO TERZO MILLENNIO

www.formaggi.biz

Tel. 0733.668323
3397131810



(23/03/2009) - GUALDO (MACERATA) - 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

'Il paese degli idioti' : sabato 28 e domenica 29 marzo all'Unione continua la promozione



(20/03/2009) - VITERBO - Continua la promozione per lo spettacolo "Il paese degli idioti", un testo di Tatu Russo tratto da Dostoevskij in scena al Teatro sabato 28 alle ore 21 e domenica 29 marzo alle ore 16,45. La regia è di Alvato Piccardi

AL VIA LA III EDIZIONE DEL PREMIO 'SCRIVERE OLTREPENSIERO'

Sezioni tematiche

Curiosità

Personaggi

Controinformazione

Le inchieste di NewTuscia

La redazione da vicino

Filo diretto con i lettori

Redazione

NewTuscia

Approfondimenti

Rubriche NewTuscia

Posta del cuore

Link consigliati

Fuori della Tuscia

CIAMPINO

CIVITAVECCHIA

GROSSETO

ORVIETO

RIETI

SANTA MARINELLA

TERNI

TUSCIA ROMANA

VALNERINA

L'ANGOLO DELLO SPORT

UN GIRO PER GUALDO

Grazioso borgo medievale, dalle vie tortuose e strette, è situato tra le alte valli dei torrenti Tennacola e Salino. Un tempo fu un castello fortificato a guardia e protezione dei possedimenti dei Varano di Camerino per prevenire eventuali incursioni da parte degli abitanti di Fermo. Di questa sua antica condi

sec. XIV con cortine in pietra arena rimangono quelle successivamente utilizzate come abitazioni private. Da vedere, la chiesa parrocchiale di S. Savino che sembra sia stata edificata verso la fine del XIII sec. ma ricostruita alla fine del 700 ad opera di Pietro Antonio Maggi in stile neoclassico e con pianta a croce greca. All'interno si possono ammirare il "Gonfalone del Rosario" di Alessandro Ricci, la "Madonna con il Bambino e i Santi Giovanni Battista e Savino" di Antonio Liozzi, una "Ultima Cena", che gli studi più recenti attribuiscono con certezza a Ubaldo Ricci che la eseguì nel 1693. Prezioso anche il bassorilievo in pietra, datarsi al sec. XVII, raffigurante la Madonna che offre il Bambino ad un santo inginocchiato.

Un interessante affresco del '400 è, invece, conservato nella chiesa della Madonna delle Grazie, forse risalente della chiesa è arricchita da un bel porticato in arenaria disposto su due ordini. Attiguo all'edificio sacro sorge anco risalente al '500. Recentemente restaurato, ospita la Casa di Riposo. Degno di nota è il chiostro costituito da dodici dodi centrale.

 [Versione per la stampa](#)

DEL PREMIO 'SCRIVERE OLTREPENSIERO'



(20/03/2009) - ROMA - E' partita la terza edizione del Premio 'Scrivereoltrepensiero', in collaborazione con la rivista letteraria Prospettiva. La partecipazione è aperta a tutti. Ogni autore può partecipare con massimo tre racconti e/o articoli

TUSCIA FILM FEST 2009: on line il bando di partecipazione alla sezione Corti



(20/03/2009) - VITERBO - E' già on line sul sito del Tuscia Film Fest www.viterbocinema.com il bando di partecipazione alla sezione cortometraggi della manifestazione che avrà luogo a Viterbo (cortile del Museo Etrusco "Rocca Albornoz")

