



Area stampa



Comunicati

I nostri principali comunicati stampa. >>



Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter. >>



Immagini

Gallerie d'immagini dei nostri eventi. >>



Edicola

Una selezione di articoli e altri testi. >>

[Home Page](#) > [Archivio Notizie](#) > Pagina corrente: News

In primo piano

26 marzo 2009 .: Notizie

Formaggi in passerella

Un bianco e goloso appuntamento di due giorni, il 23 e 24 maggio, si svolgerà lungo e 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.

Ampia la scelta dei prodotti: 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.

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.

L'ufficio stampa dell'iniziativa è curato dalla nostra collega e partner Isa Grassano.



Per cominciare a camminare

Per comunicare in modo più solido ed efficace

Per comunicare in modo evoluto, senza confini

Per chi vuole una comunicazione tagliata su misura