



SCONTO 30%
LA BELLA E LA BESTIA

TEATRO NAZIONALE
Milano

Speciale comunicati Regione Lazio

iFOREX e potrai negoziare con 40.000€
Online Trading Since 1996
Clicca qui

Vuoi pubblicare il tuo banner pubblicitario su questo sito?

Contattaci per informazioni

Network News
15/03/2010
Mary J. Blige: al via le riprese del biopic su Nina Simone
15/03/2010
Forest Whitaker alle prese coi sentimenti
Network videonews
Tutte le videonews

- Testata
- Gerenza
- Redazione
- Facebook
- Contatti

Cerca nel sito
A Gualdo va in sci
RICERCA

xberebene.it
... la cultura del bere bene

Se il ministro Zaia lasciasse il Mipaaf per guidare la Regione Veneto, chi vorresti al suo posto? Vota il candidato

- Bondi
- La Russa
- Urso
- Galan
- Lupi
- Altro

Vote

Telefona alla Redazione

Call me!

Viva Voce

vozMe.com
Converti testo in audio

Idioma: Italiano
Voce: Maschile
Inserisci un testo:
Genera il audio

Gadgets powered by Google

Seleziona lingua

Powered by Google Traduci

mobile

FORUM

Cercavino
trova il tuo vino!

Prova ad

A Gualdo va in scena "Fratelli di Latte"

Roma - Duro ed intenso l'Asiago. Morbida la burrata. A pasta filata il caciocavallo. A pasta dura cotta la Fontina. **In Italia si contano oltre 500 tipi di formaggi, tanto differenti quanto ugualmente buoni.** E le differenze, almeno quando si parla di tavola, significano ricchezza, soprattutto per coloro che avranno la voglia di spendere un fine settimana tra le strade di Gualdo (Macerata) per dedicarsi a degustazioni ed acquisti. **Per due giorni, il 29 e 30 maggio, il borgo medievale diventerà la meta "golosa" per tutti gli amanti dei "Fratelli di Latte".**



Va in scena la 14ª edizione di "Formaggi d'Autore", promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, una ricca vetrina nazionale dei prodotti lattiero-caseari.

Un **viaggio** tra i saperi e i piaceri sensoriali di quel "mondo bianco", frutto dell'antica cultura pastorale che ancora lavora con passione.

La kermesse Formaggi d'Autore è ormai - si legge in una nota - **un classico nell'agenda di primavera di un esercito di gourmet** e, anno dopo anno, sta diventando sempre più un punto di riferimento per i produttori italiani di ogni regione, protagonisti dell'intera filiera, e per un vasto pubblico di appassionati alla ricerca del gusto ma anche di quei piccoli segreti per scoprire i valori nutrizionali dei formaggi, come renderli versatili in cucina, come riconoscerli per evitare le truffe.

L'intero paese è coinvolto: le bancarelle degli espositori s'installano tra le vie tortuose e strette che guardano ai non lontani Monti Sibillini, la grande piazza centrale e la passeggiata che si snoda tra i giardini.

E ci sarà solo l'imbarazzo della scelta tra gli erborinati (gorgonzola, roquefort), gli stagionati (grana, parmigiano, pecorino) e i formaggi freschi tra cui la Mozzarella di Bufala, che secondo Coldiretti è stata consumata nel 2009 da quasi un italiano su due e si classifica tra i formaggi preferiti a livello nazionale e internazionale dove svolge un ruolo di traino del Made in Italy.

Uno spazio d'onore sarà riservato, inoltre, a quei prodotti caseari tutelati dai Presidi Italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte crudo). Tra questi il Castelmagno d'alpeggio della Val Grana, la meno profonda della Valli di Saluzzo in Piemonte. Prodotto con latte vaccino e piccole aggiunte di latte di pecora, con la maturazione la pasta assume sfumature blu - verdastre che ne determinano un'erborinatura naturale unica. Lo sapeva anche l'Imperatore Carlo Magno che dopo averlo scoperto per caso, ospite del Vescovo di Saluzzo, pretese che mai mancasse alla sua Corte. Qualsiasi persona che ha provato sul palato quell'aroma forte e piccante, capisce il perché di tanta passione. Sempre in Piemonte un altro Presidio si occupa del Montébore, conosciuto già alla fine del Quattrocento: era l'unico formaggio presente nel menù delle sfarzose nozze tra Isabella di Aragona, figlia di Alfonso, e Gian Galeazzo Sforza, figlio del Duca di Milano. Nell'ultimo periodo la produzione era stata sospesa finché il Presidio l'ha letteralmente "risuscitata". Tra i Presidi stranieri si segnala quello per il Pélardon affiné, in Francia.

Sulla scia della positiva esperienza della scorsa edizione, anche quest'anno la kermesse marchigiana pensa a tutelare l'ambiente. Verranno usati piatti completamente biodegradabili (realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, completamente naturale e compostabile, in collaborazione con Cosmari) 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, novità assoluta, sarà creato uno spazio per le aziende del territorio che puntano alle energie rinnovabili (per la produzione di energia pulita per uso residenziale, agricolo e industriale). Sono iniziative ad "Impatto Zero" che hanno come obiettivo la tutela del territorio attraverso lo sviluppo di un sistema di vita sostenibile.

Insomma una rassegna per tutti i gusti, **dove non mancheranno i laboratori, gli spettacoli teatrali, sino alle animazioni per bambini.** Per gli amanti della buona tavola, sarà allestita l'osteria "Odissea nello sfizio", dove si potrà provare la cucina, ovviamente a base di formaggi, dei talentuosi chef **Pepe Rossi e Aurelio Damiani**, due dei migliori interpreti della tradizione marchigiana.

Condividi l'articolo: [post](#)

09 / 03 / 2010

Per la **Pubblicità internet** su questo network

FIERE & APPUNTAMENTI

Altre pagine sugli argomenti

- Fiere & Appuntamenti

Newsletter
email
Conferma

agroalimentare

"Flavours of Mediterraneo"

Palazzo Chigi & Dintorni

GS Agricolo

Cerca i Prodotti Dop e Igp

Tutti i numeri dell'agroalimentare

Made in Italy e commercio estero

I dati sull'agropoteria

Speciale lattiero-caseario

Speciale Vinitaly-Sol 2009

Guarda la Tv degli Chef

Focus 12/03/2010
A Bordighera la quinta edizione di 'Vino e Vignette'

20/02/2010
A Cuneo va in scena il re delle Langhe

20/02/2010
Carrara ospita il salone dell'ospitalità

18/02/2010
Arriva a Cortina Cioccolato Glamour

17/02/2010
A Milano il festival della birra artigianale

Trend & Mercati-Olio di Oliva
Prezzi all'Origine: sett. n.9-dal 1 al 7 marzo 2010 www.unaprol.it

News di mercato
UNAPROL
Consorzio Olivicolo Italiano

Borsa Mercati
Quotazioni riferite al periodo 05/03/2010-11/03/2010.
Borsa Mercati Telematica Italiana

Prenota entro il 20 aprile per volare entro il 30 aprile 2010. L'offerta è soggetta a particolari condizioni.

SAS
Sponsorizzazione Partecipazioni
A STAR ALLIANCE MEMBER