



NEWSLETTER | TUOI VIDEO | SEGNALE EVENTI



CERCA



## ENOGASTRONOMIA

### ★★★★★ I Formaggi d'Autore nelle Marche

A Gualdo le eccellenze della tradizione casearia italiana.

[www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz)

Gualdo, grazioso borgo medievale del maceratese, ospita la XIV edizione di "Formaggi d'Autore", la mostra mercato dedicata alle eccellenze della tradizione casearia italiana. Il 29 e 30 maggio sfileranno i formaggi più famosi e gustosi, diversi per qualità e forma, provenienti da differenti 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 come la Mozzarella di bufala, consumata nel 2009 secondo la Coldiretti da quasi un italiano su due, agli erborinati (gorgonzola, roquefort); dagli stagionati (grana, parmigiano, pecorino) ai prodotti caseari tutelati dai Presidi Italiani ai quali sarà riservato un posto d'onore. Tra questi il Castelmagno d'alpeggio della Val Grana, la meno profonda della Valli di Saluzzo in Piemonte, e il Montebore, altro formaggio piemontese 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. Tra i Presidi stranieri si segnala quello per il Pélardon affiné, in Francia.

Insomma una rassegna per tutti i gusti, dove non mancheranno i laboratori, gli spettacoli teatrali, sino alle animazioni per bambini, con un occhio attento all'ambiente: anche quest'anno è previsto l'uso di piatti completamente biodegradabili, che contribuiscono a ridurre le emissioni di gas serra e il consumo di energia, di contenitori per la raccolta differenziata e uno spazio viene dedicato alle aziende del territorio che puntano alle energie rinnovabili.

## CATEGORIE

HOME **TERRITORIO** GUIDA ALLE MARCHE  
CULTURA ECONOMIA E LAVORO SPORT MUSICA  
ATTUALITÀ RICETTE EVENTI ENOGASTRONOMIA  
INTERVISTE

## VIDEO CORRELATI



**Herbaria, benessere naturale**  
Nella magica atmosfera dell'Abbadia di Fiadra segreti e magie della natura.



**La Pasta di Aldo**  
Conosciamo l'azienda che produce pasta all'uovo di alta qualità esportata in tutto il mondo.



**A Macerata il mercatino Il Barattolo**  
Ogni seconda domenica del mese il mercatino d'artigianato, antiquariato e gastronomia.



Inserisci nel sito



Invia a un amico



Aggiungi ai Preferiti/Condividi