



Guarda il sito sul tuo palmare: www.cosasifa.it/mobile

Aggiornato al: 2 maggio 2010

LE ULTIMISSIME...

[Delphina ti aspetta](#)
[Mondiali di calcio](#)
[Turismo Religioso](#)

INFORMA

[Arte e Cultura](#)
[Compagnie Aeree](#)
[Enti naz. Turist.](#)
[Libreria](#)
[Manifestazioni](#)
[Spettacolo](#)
[Tour operator](#)

VAGGIA CON NOI

[Angola](#)

IN PRIMO PIANO

Turismo Religioso

Per Grazia Ricevuta



Alla scoperta dei principali Santuari ex-voto della Provincia di Vicenza: da Cison del Grappa a San Nazario, a Mussolente, a Marostica, a Gallio, a Thiene; da Brendola a Scaldaferrò di Pozzoleone, a Lonigo e alla stessa Vicenza

Manifestazioni

Son tornati a fiorire gli agli

Sabato 22 e domenica 23 maggio, ecco l'appuntamento con "Floraglio", mercato contadino dedicato all'aromatico bulbo, a Gualdo di Voghiera, in provincia di Ferrara

Spettacolo

Campane in concerto

L'arte dei maestri campanari di Bologna, venerdì, 30 aprile, in piazza del Duomo, a Pistoia

Il piacere del cibo

Il pesce di lago a Fish & Chef



La rassegna dei cuochi "stellati", in programma a Malcesine Verona) il 2, 9 e 23 maggio. Tre cene negli hotel di

Notizie FLASH

2 maggio 2010

[Kenya](#)



Survivor Training

1 maggio 2010

[Gualdo](#)



Formaggi d'autore

NOTIZIE

[Alberghi](#)
[Benessere](#)
[Il Parco ti aspetta](#)
[Personaggi](#)

DI PIÙ...

[Il piacere del cibo](#)
[In cucina](#)
[Vino...ancora vino](#)

CURIOSITÀ

[Le mie foto](#)

PARLA CON NOI

In primo piano

COSASIFA.it
Il portale delle vacanze e del tempo libero

LE ULTIMISSIME...

[Delphina ti aspetta](#)
[Mondiali di calcio](#)
[Turismo Religioso](#)

INFORMA

[Tour operator](#)
[Enti naz. Turist.](#)
[Arte e Cultura](#)
[Compagnie Aeree](#)
[Libreria](#)
[Manifestazioni](#)
[Spettacolo](#)

VAGHA CON NOI

[Angola](#)
[Anguilla](#)
[Argentina](#)
[Australia](#)
[Bahamas](#)
[Canada](#)
[Cile](#)
[Crociere](#)
[Egitto](#)
[Estonia](#)
[Etiopia](#)
[Francia](#)
[Giappone](#)
[Giordania](#)
[Guatemala](#)
[India](#)
[Indonesia](#)
[Islanda](#)
[Kenya](#)
[Madagascar](#)
[Messico](#)
[Mongolia](#)
[Perù](#)
[Repubblica Ceca](#)
[Socotra](#)
[Stati Uniti](#)
[Thailandia](#)

1 maggio 2010

Formaggi d'autore

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, in provincia di 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 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, nella grande piazza centrale e lungo 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 Col diretti, 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, il quale, dopo averlo scoperto per caso, ospite del Vescovo di Saluzzo, pretese che mai mancasse alla sua Corte.

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 Peppe Rossi e Aurelio Damiani, due dei migliori interpreti della tradizione marchigiana.

Info:

www.formaggi.biz

NOTIZIE

[Alberghi](#)
[Benessere](#)
[Il Parco ti aspetta](#)
[Personaggi](#)

DI PIÙ...

[Il piacere del cibo](#)
[In cucina](#)
[Vino...ancora vino](#)

CURIOSITÀ

[Le mie foto](#)

PARLA CON NOI

[Chi siamo](#)
[Contattaci](#)
[Email](#)
[Immagini](#)

LINK UTILI

[Aeroporti italiani](#)
[Agriturismo](#)
[Compagnie Aeree](#)
[Giochi on line gratis](#)
[Governo Italiano](#)
[Il Mondo in un click](#)
[La terra dal cielo](#)
[L'Italia da vedere](#)
[Lotto](#)
[Mappe](#)
[Meteo](#)
[Metropolitane d'Italia](#)
[Metropolitane Europee](#)
[Motori di ricerca italiani](#)
[Motori di ricerca nel mondo](#)
[Musica da ascoltare](#)
[Orari ferroviari](#)
[Ossena](#)