

GialloZafferano Forums > Articoli > Sagre, Fiere ed Expo
Per gli amanti del formaggio

Username Ricordami?

Password

[Registrazione](#)

[FAQ](#)

[Community](#) ▾

[Calendario](#)

[I messaggi di oggi](#)

[Cerca](#)

[Disintossicazione Colon](#)

Scopri perché la pulizia del colon
è efficace per perdere peso!
www.DrNatura.it



[Parmigiano Reggiano Bio](#)

Parmigiano Reggiano "Vacche
Rosse" Burro, Grana Padano e
Prosciutti
www.montanari-gruzza.it

[Arredo Cucina Ikea](#)

trova il tuo stile anche in cucina.
Scopri più di 40 combinazioni.
www.ikea.com/it

Annunci Google

Sagre, Fiere ed Expo Le segnalazioni delle Sagre in giro per la nostra bella penisola fatte direttamente dagli utenti del Forum

[Rispondi](#)

[LinkBack](#) ▾ [Tool articoli](#) ▾ [Modalità visualizzazione](#) ▾

Per gli amanti del formaggio

da **MAKITA** 25th May 2010, 16:11

Formaggi d'Autore 2010: a Gualdo (Macerata) il meglio dell'arte casearia italiana di [Redazione 13](#)



MAKITA 
Moderatore
Data registrazione: Aug 2008
Località: al di là del Po
Umore:  **Colorato**
[Invia un commento](#)

Il 29 e 30 maggio 2010 a Gualdo (Macerata) -

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.

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.

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. 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.

Sulla scia della positiva esperienza della scorsa edizione, anche quest'anno la kermesse marchigiana **pensa a tutelare l'ambiente**. Verranno usati piatti completamente biodegradabili 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 gli amanti della buona tavola, sarà allestita l'osteria "**Odisea 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.

Visite 56 Commenti 0



Commenti

Commenti totali 0



[Cerotto dimagr. -30kg/10a.-](#)

Incredibile! Se perdi troppo in fretta metti il cerotto 1 giorno /2

Phytolabel.com/it



[Mozzarella di Bufala Dop](#)

100% latte di Bufala â,-. 12 al KG. Consegna in tutta Italia, 24/36 ore

www.mozzarella-bufala-campana.it

[Hobby Cheese](#)

Il primo kit per produrre del buon formaggio a casa tua

www.tecnolatte.it

Annunci Google

< [Bergamo. 16 maggio ore 18.00. La ristorazione di qualità scende in strada con "Assagg | Gelato che passione...](#) >

Regole messaggi

- Tu **non puoi** inviare nuove discussioni
- Tu **non puoi** replicare
- Tu **non puoi** inviare allegati
- Tu **non puoi** modificare i tuoi messaggi
- Il codice BB è **Attivato**
- Le **faccine** sono **Attivato**
- Il codice [IMG] è **Attivato**
- Il codice HTML è **Disattivato**
- Trackbacks are **Attivato**
- Pingbacks are **Attivato**
- Refbacks are **Attivato**
- [Forum Rules](#)

000000000

Ricerca nel sito

Ricette e Dintorni

- Le Foto Ricette
- Le Video Ricette
- Le Ricette Regionali
- Le Ricette Etniche
- Le Ricette Vegetariane
- Gli Antipasti
- La Pasta
- Pesce e Crostacei
- I Dolci
- Archivio storico
- Sai che cosa mangi?
- Dizionario del Cibo
- Ricette di Natale

Scuola di Cucina

- Come Cuocere...
- Come Pulire...
- Come Preparare...
- Come Tagliare...

Guide e Consigli

- Halloween
- Mangiare in Italia
- Mangiare nel Mondo
- Marmellate e conserve

Blog & News

- Cibo & ...**
- Ricette
- Cinema
- Feste
- Libri
- News
- Record
- Salute
- Afrodisiaci
- Storia
- Tech
- Turismo
- VIP
- Idee Regalo

Video Ricette

- Home
- Antipasti
- Primi
- Secondi
- Contorni
- Dolci e Desserts

Forum e Community

- Il ricettario del Forum
- La cucina Naturale
- Chiacchiere in compagnia
- Mi presento
- I dolci del Forum
- Cucina Light
- Primi piatti
- Gli ultimi messaggi
- Registrati Gratis
- Cerca sul Forum

A proposito di noi

- Chi siamo
- Pubblicità
- Privacy
- Disclaimer
- Contatti

Copyright © 2006-2008 GialloZafferano.it ®. All Rights Reserved.
 Powered by vBulletin
 Copyright © 2000-2009 Jelsoft Enterprises Limited.

