

“Studio e realizzo
ogni prodotto
come nutrimento
dell'essere”.



La Cultura del Cibo

Settimanale Telematico Ottimista
di Informazione,
Aggiornamento e Formazione

Anno 2°
N. 10
19 Aprile 2010

Direttore:
Luciano Bergesio



Questa Settimana

Editoriale
Attualità
Interviste

Edizioni Locali

Canton Ticino – Insubria

Tempo libero

Weekend e Viaggi
Hotel, Alberghi e Relais
Agriturismi
Terme e Benessere
Consigli utili per viaggiare

Appuntamenti Gastronomici
La Città della Settimana

“Studio e realizzo
ogni prodotto
come nutrimento
dell'essere”.



Cultura

Pensieri
Il Libro del Giorno

Approfondimenti

Agricoltura
Economia
Ambiente
Salute
Giovani



PRIMA PAGINA > APPROFONDIMENTI TEMATICI > Formaggi

A+ A- [Home] [Email]

IL 29 E IL 30 MAGGIO FORMAGGI D'AUTORE A GUALDO (MC)

di Simone Alessandria

A Gualdo, in Provincia di Macerata, il 29 e 30 maggio 2010 appuntamento per gustare i “Formaggi d'Autore”.

In Italia si contano oltre 500 tipi di formaggi, tanto differenti quanto ugualmente buoni. E le differenze 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 2010, il borgo medievale diventerà la meta “golosa” per tutti gli amanti dei “Fratelli di Latte”. Andrà infatti in scena la quattordicesima 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, 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 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, ai 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 delle Valli di Saluzzo in Piemonte.

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.

La Cultura del Cibo

Riflessioni
Protagonisti
Arte e Storia
Mondo BIO
Incontri e Serate
Corsi di formazione
Speciali
Ristoranti
Recensioni
Cene tematiche
La nostra Guida
In Cucina

Consigli pratici
Ricette Cucina Povera
Ricette Cucina Ricca

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Per essere informato in anteprima



In Casa

Il Pranzo della Domenica
I Nostri Piccoli Amici

Guida agli Acquisti

Dossier per Capire
Aguzziamo la Vista
Prodotti di Eccellenza
Prodotti Biologici



Filo Diretto

Simone Alessandria

Luciano Bergesio

Paolo Cabiati

Mario Ceratti

Carola Chiadò

Gianluca D'Amelio

Roberto Delpiano

Marco Dogliani

Paola Ganci

Piera Genta

Danilo Guerra

Stella Isoppo

Matteo Marchisio

Carlo Miola



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.

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 infine 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.

www.formaggi.biz

*di Simone Alessandria
simone.alessandria@laculturadecibo.it
12 Aprile 2010*

Vini e Liquori
Ricerca Punti Vendita
Cataloghi

Approfondimenti Tematici

Salumi

Formaggi

Carni

Pesci

Orto - Frutta

Olio e Condimenti

Pane e Pasta

Dolci

Vino

Spezie e Gusti

Club Consumatori

Cos'è il Club Consumatori

Iniziative e Programmi

Crea il Club nella tua Città

Di Maggio