



Fotografie

- Indice fotografico
- Ricerca foto
- Modalità di acquisto

Le notizie della settimana

- Archivio articoli
- Ricerca articolo

Rubriche

- Appunti di viaggio
- De Gustibus
- Isole di Ben+Essere
- Via Val
- Partners



Aggiungi ai preferiti



Iscriviti alla new sletter

Luoghidelmundo.info

Redazione: Via Trieste 63
I-20064 Gorgonzola MI
Direttore Responsabile: Rosangela
Castelli
Web Master:
Marco Rovagnati

Autorizzazione Tribunale di Milano
n. 31 del 10.1.2008



NOTIZIE DELLA SETTIMANA

brevi dal mondo del turismo

< Indietro | Stampa | Ricerca

Gustare i "Formaggi d'Autore"

Inserito il: 15/03/2010

AgendaEventi: Gualdo (Mc) > 29/30 maggio 2010

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. Per 2 giorni, il 29 e 30 maggio, il borgo medievale di Gualdo diventerà la meta "golosa" per 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 vetrina nazionale dei prodotti lattiero-caseari.

La kermesse "Formaggi d'Autore" è sempre più un punto di riferimento per i produttori italiani di ogni regione e per un pubblico di appassionati alla ricerca del gusto ma anche di quei 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, la grande piazza centrale e la passeggiata che si snoda tra i giardini. 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.

Uno spazio d'onore sarà riservato 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 aggiunte di latte di pecora, con la maturazione la pasta assume sfumature blu-verdastre che ne determinano un'erborinatura naturale unica. Sempre in Piemonte un altro Presidio si occupa del Montebore. 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 kermesse marchigiana pensa anche a tutelare l'ambiente. Saranno usati piatti biodegradabili e ci saranno contenitori per la raccolta differenziata. Sarà inoltre creato uno spazio per le aziende del territorio che puntano alle energie rinnovabili. 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 a base di formaggi dei talentuosi chef Peppe Rossi e Aurelio Damiani, due dei migliori interpreti della tradizione marchigiana.

Info:
www.formaggi.biz



ASSODE.CO.
Associazione Nazionale per la
Denominazione Comunale



Scopri la Sicilia e dai Buoi Pizzo



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
eicampus
TECNOLOGIA - INNOVAZIONE

L'UNIVERSITÀ
IDEALE PER