

Pagine Eventi



Cosa... Dove... Quando...

Home

Segnala Evento

Registrati

Contattaci

Scheda Evento

MARCHE > Macerata > Gualdo

FORMAGGI D'AUTORE - MOSTRA MERCATO DEI FORMAGGI D'ITALIA E DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO (Fiere)

Data Inizio: sabato 29 maggio 2010 ore:15.00

Data Fine: domenica 30 maggio 2010 ore:21.00

Segnalato da: formaggi

[mozzarella alta qualita'](#)

e formaggi freschi e stagionati caciocavallo silano dop

www.caseificiocampolongo.it

[Parmigiano Reggiano Bio](#)

Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" Burro,

Grana Padano e Prosciutti

www.montanari-gruzza.it

[Aprire un Franchising?](#)

Il Negozio del Futuro Vende Energia Rinnovabile e Noi Ti Forniamo Tutto

savenergy.offerte-franchising.com

[Specialità Gastronomiche](#)

Selzione Gourmet di Alta Qualità Caviale,

Salmone, Tartufi, Olio

www.Balticshop.it



Annunci Google

FRATELLI DI LATTE

A Gualdo (Macerata), il 29 e 30 maggio 2010, per gustare tutti "i Formaggi d'Autore" In esposizione il meglio dell'arte casearia italiana e, novità, un occhio attento alle energie rinnovabili

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.

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 secondo Coldiretti 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 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 [Montebore](#), 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

My Eventi

Utente Anonimo

[>Registrati](#)

[>Riconosci Utente](#)

Vedi eventi categoria

- [Concorsi](#)
- [Da Visitare](#)
- [Eventi Artistici](#)
- [Eventi Musicali](#)
- [Fiere](#)
- [Itinerari](#)
- [Mercatini](#)
- [Natale e Capodanno](#)
- [Pasqua](#)
- [Presepi](#)
- [Rievocazioni](#)
- [Sagre e feste padronali](#)
- [Sfilate](#)
- [Teatro](#)
- [Altro](#)

In Vetrina



[Offerte Agriturismo >](#)

Eventi per Regione

- [Eventi abruzzo](#)
- [Eventi basilicata](#)
- [Eventi calabria](#)

periodo la produzione era stata sospesa finché il Presidio l'ha letteralmente "risuscitata". 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) 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.

Per informazioni www.formaggi.biz - 339.7131810 - info@formaggi.biz

Web: www.formaggi.biz

Mail: info@formaggi.biz

Telefono: 339.7131810



[Zoom++](#)

[Vedi tutti gli eventi proposti da: formaggi >>](#)

evento visto 107 volte

[Mozzarella di Bufala DOP](#)

prodotta a Battipaglia a €15.08 al Kg pagamento

alla consegna gratuito

www.prodottitipiciregionali.it

[Formaggi Tipici](#)

Scopri i Prodotti Tipici del Lazio Vivi una Vacanza

Leggendaria!

www.maredellazio.it

lagastronomiabolognese.it

Il tuo negozio di fiducia 24h/24h Le migliori

specialità bolognesi

www.lagastronomiabolognese.it

[IKEA® - Casalingshi](#)

Tutto per la tavola: piatti, posate e bicchieri. Scopri

tutte le novità

IKEA.com/it



Annunci Google

[Eventi campania](#)

▣ [Eventi emiliaromagna](#)

▣ [Eventi friuliveneziagiulia](#)

▣ [Eventi lazio](#)

▣ [Eventi liguria](#)

▣ [Eventi lombardia](#)

▣ [Eventi marche](#)

▣ [Eventi molise](#)

▣ [Eventi piemonte](#)

▣ [Eventi puglia](#)

▣ [Eventi sardegna](#)

▣ [Eventi sicilia](#)

▣ [Eventi toscana](#)

▣ [Eventi trentinoaltoadige](#)

▣ [Eventi umbria](#)

▣ [Eventi valledaosta](#)

▣ [Eventi veneto](#)