



[TIGUIDO](#) [HOME](#) [CONTATTI](#) [IL GRUPPO TIGUIDO](#) [LINK](#) [NEWS](#) [TIGUIDO IN LIBRERIA](#)

FRATELLI DI LATTE



Dai Nebrodi alle Langhe, fino ai pascoli dei Pirenei e toccando la Gran Bretagna. A Gualdo il 29 e 30 maggio in scena "i Formaggi d'Autore"

Duro e intenso l'Asiago. A pasta filata il caciocavallo. A pasta dura cotta la Fontina. Morbida la burrata. 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, tradizione e conoscenza. 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. Una due giorni, il **29 e 30 maggio**, dove il borgo medievale del paese marchigiano diventerà la meta golosa per tutti gli amanti dei "Fratelli di Latte".

"Formaggi d'Autore", giunta alla 14ª edizione, è promossa dall'Associazione **Gualdo Terzo Millennio** in collaborazione con Slow Food Marche assicurando un viaggio tra i saperi e i piaceri sensoriali di quel "mondo bianco" frutto dell'antica cultura pastorale che ancora lavora con passione.

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.



L'imbarazzo della scelta è notevole: dagli erborinati (gorgonzola, roquefort) agli stagionati (grana, parmigiano, pecorino) fino ad

Search

Sezioni

[ti guida al cinema](#)
[ti guida in cantina](#)
[ti guida in viaggio](#)
[tiguido in libreria](#)

Articoli

ARCHIVIO (51)
Abruzzo in tavola (1)
FRATELLI DI LATTE (1)
Langhe e Roero: un percorso a tavola (1)
Pasta Trend a Bologna (1)
Porchet ti amo (1)
Premio Sirena d'oro di Sorrento (1)
Quello senese ha la cinta (1)
SALENTO A TAVOLA tra ulivi vigneti e pasticciotti (1)
Sapori lucani (1)
Sardegna nascosta (1)
Troppo sale nel pane (1)

Meta

Login
 XHTML valido
 XFN
 WordPress

arrivare ai 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 svolgendo un ruolo di traino del Made in Italy. 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 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. Sempre in Piemonte un altro Presidio si occupa del *Montébore*, conosciuto già alla fine del '400: 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. Tra i Presidi stranieri si segnala quello per il **Pélardon affiné**, in Francia.

Non mancheranno i laboratori (prenotazione obbligatoria al 0733.668323-339.7131810), gli spettacoli teatrali, animazioni e, per gli amanti della buona tavola, sarà allestita l'osteria "*Odisea nello sfizio*", in cui si potranno assaggiare specialità a base di formaggi, creati dagli chef **Peppe Rossi** e **Aurelio Damiani**, tra i migliori interpreti della tradizione marchigiana.

Anche quest'anno la kermesse marchigiana difende l'ambiente con iniziative ad "*Impatto Zero*" utilizzando piatti completamente biodegradabili (realizzati in materiale derivato dall'amido di mais) che contribuiscono a ridurre le emissioni di gas serra e consumo di energia e sarà creato uno spazio per le aziende del territorio che puntano alle **energie rinnovabili** (per la produzione di energia pulita ad uso residenziale, agricolo e industriale).

Il programma completo con appuntamenti ed orari è consultabile sul sito internet: www.formaggi.biz

Silvia Donnini

[« Previous Entries](#)