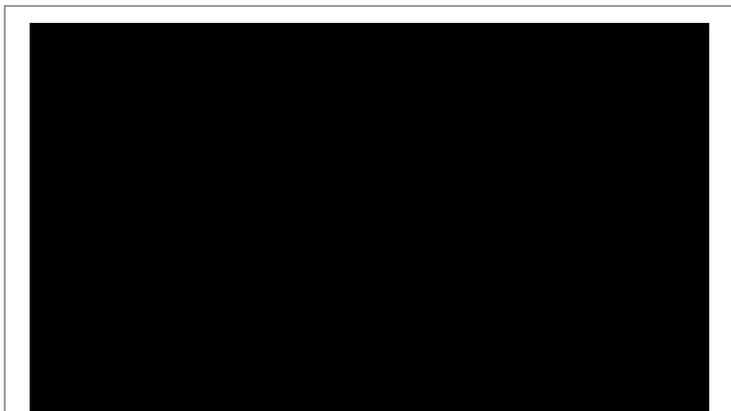


CATERING NEWS

giornale della ristorazione e dei consumi fuori casa.

HOME L'OPINIONE IL VIAGGIATORE GOLOSO SCELTI DA CATERING AZIENDE L'ANALISI FOOD

Ricette Norme Tendenze Nuovi mercati Gourmet Eventi Beverage Focus Equipment



Home > Eventi > A Gualdo XV edizione di Formaggi d'autore > Formaggi autore gualdo

Formaggi autore gualdo



Articoli correlati

None Found

CERCA NEL SITO:

Google™ Ricerca personaliz: X

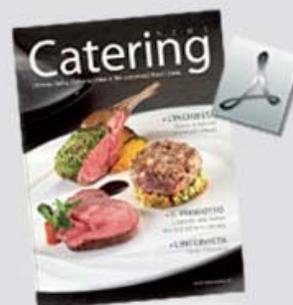
ELENCO GROSSISTI:

cateringgross
CONTATE SU DI NOI
WWW.CATERINGGROSS.IT

CORSI DI CUCINA:

CUCINARTE
CORSI PROFESSIONALI DI RISTORAZIONE

ARCHIVIO RIVISTE



Scarica la Rivista

CATERING NEWS

Catering

giornale della ristorazione e dei consumi fuori casa.

HOME L'OPINIONE IL VIAGGIATORE GOLOSO SCELTI DA CATERING AZIENDE L'ANALISI FOOD

Ricette Norme Tendenze Nuovi mercati Gourmet Eventi Beverage Focus Equipment



Home > Eventi > A Gualdo XV edizione di Formaggi d'autore

A Gualdo XV edizione di Formaggi d'autore



Grande attesa a Gualdo per "Formaggi d'autore", kermesse gastronomica nazionale giunta ormai alla quindicesima edizione, che si svolgerà nella suggestiva località in provincia di Macerata durante il fine settimana del 21 e 22 maggio.

Un prodotto che vanta tre millenni di storia, diffuso in Italia in oltre cinquecento varietà e che colloca il nostro Paese al quarto posto del mondo per consumo pro capite, con una media di venti chili all'anno per abitante (prima di noi solo Grecia, Francia e Germania).

Gli stand saranno aperti al grande pubblico sabato 21, dalle 15 alle 23, e la domenica, dalle 9 alle 21, arrivando a occupare tutto il centro

storico con la loro prelibata mercanzia: da non perdere il "Puzzone di Moena", il cui segreto (della puzza per qualcuno, del bouquet complesso per i gourmet) è la stagionatura, durante la quale ogni forma è accuratamente lavata con uno straccetto imbevuto d'acqua.

Tra gli altri presidi regionali, il trentino Vezzena, il cui odore ricorda tanto l'erba cipollina o agliacea, e il piemontese Castelmano d'Alpeggio, reperto "storico", sopravvissuto nei secoli grazie all'esperienza tramandata attraverso la cultura orale.

Tra gli ospiti d'eccezione anche il raro Pecorino dei Monti Sibillini, anch'esso Presidio Slow Food e realizzato grazie alla costanza di soli tre produttori. La prevalenza sarà, com'è prevedibile, assegnata ai formaggi provenienti dal centro Sud e dalle isole: pecorini, erborinati, caciocavallo, taleggio, accompagnati da confetture, salumi, tartufo, miele e ulteriori abbinamenti di produzione artigianale.

Dopo la visita degli stand il viaggiatore goloso potrà partecipare ai numerosi laboratori del gusto, dove potrà apprendere le tecniche di degustazione con l'aiuto di produttori e allevatori.

Dove uscire a cena? Nel corso della manifestazione sarà possibile soffermarsi all'Odissea nello sfizio, speciale ristorante dove due grandi interpreti della cucina marchigiana, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, proporranno menù di degustazione sul tema del formaggio, oppure si potrà visitare l'area "street food", letteralmente "cibo da strada".

Il tutto con una particolare attenzione all'ambiente: piatti e bicchieri biodegradabili (realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, naturale e compostabile, in collaborazione con Cosmari).

CERCA NEL SITO:

Google™ Ricerca personaliz: X

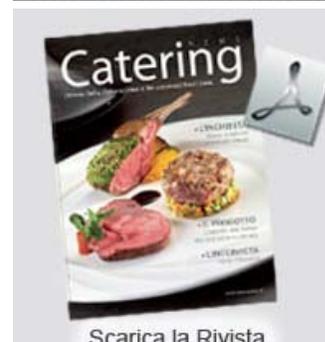
ELENCO GROSSISTI:

cateringgross
CONTATE SU DI NOI
WWW.CATERINGGROSS.IT

CORSI DI CUCINA:

CUCINARTE
CORSI PROFESSIONALI DI RISTORAZIONE

ARCHIVIO RIVISTE



Scarica la Rivista