

LA VOCE DEL **T** ABACCAIO

Organo ufficiale della Federazione Italiana Tabaccai
Via Leopoldo Serra, 32 - 00153 Roma - Direttore Responsabile M. Micalucci
Poste Italiane SpA Spedizione in a. p. D.L. 353/03 (conv. L. 46/04) art. 1 comma 1 DCB Roma

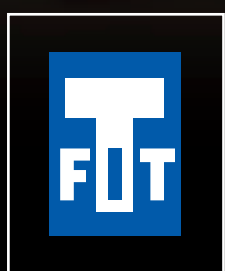
SETTIMANALE
48.000 copie/anno LXXIX / n. 16 del 2 maggio 2011

Contiene I.R.

VOUCHER INPS: UN SUCCESSO FIT/BANCA ITB



Monica Cirillo



Gratta e Vinci
In Italia giocati 60 miliardi di euro nel 2010

L'intervista
Incontriamo un collega «Punto Servizi»

A GUALDO È DI SCENA IL FORMAGGIO UN PIACERE TUTTO DA SCOPRIRE

Degustazioni, laboratori del gusto, cibi di strada, convegni e spettacoli

Nel centro storico di Gualdo, piccolo borgo della provincia di Macerata, il 21 e 22 maggio, arrivano i formaggi «d'autore». Un po' mostra e fiera, un po' mercato e festa, la manifestazione, appunto «Formaggi d'Autore», permette per due giorni (ingresso gratuito) di assaggiare, annusare, toccare e comprare numerosi tipi di formaggio provenienti da tutte le regioni d'Italia.

La materia prima è sempre il latte, ma è difficile crederlo davanti a centinaia di colori, forme, sapori e profumi diversi.

In «esposizione» (gli stand saranno aperti sabato dalle 15 alle 23 e domenica dalle 9 alle 21), formaggi a pasta molle, dura, filata, pressata, erborinata, proposti e venduti da selezionatori, istituzioni, consorzi, pastori scesi dagli alpeggi o casari riuniti in presidi Slow Food.

La manifestazione si svolge nel centro storico di Gualdo e rappresenta quindi un'occasione anche per visitare il piccolo borgo medievale, dalle vie tortuose e strette, con la chiesa di S. Savino e la chiesa della Madonna delle Grazie e lo sguardo sull'incantevole scenario dei monti Sibillini.

Mangiare formaggio è anche un'esperienza culturale, ad una condizione però: bisogna imparare a sceglierlo, assaggiarlo, riconoscerlo. Per questo sono stati pensati i *Laboratori del gusto*, condotti da esperti Slow Food, coadiuvati dalla partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi, minicorsi per imparare a capire un formaggio e il suo sapore, anche accompagnandolo con il vino giusto (le lezioni sono a pagamento).

Tra questi «*Profondamente Blu...*» (sabato 21 maggio, ore 21.30, promosso da Slow Food Monti Sibillini di Gualdo), un viaggio tra gli erborinati naturali italiani, come il Castelmagno d'alpeggio, il Blu di capra del Piemonte, il Gorgonzola dop.

Oppure «*La Verde Irpinia, i pascoli, le viti e i for-*



maggi d'Autore» (domenica 22 maggio, ore 16, promosso da Slow Food Colline dell'Ufita e Taurasi dell'Irpinia).

Ricco il cartellone dei convegni, come «*Sinergia tra produttori e trasformatori artigiani per prodotti alimentari di eccellenza Made in Italy*», sabato 21 maggio o «Formaggi d'Autore tra tradizione locale ed innovazione», domenica 22 maggio.

Ampio spazio anche ai presidi Slow Food con il Trentino Alto Adige protagonista. Ci si soffermerà sul presidio del Puzzone di Moena, dall'intensa personalità aromatica, per scoprire che il suo segreto – della «puzza» per qualcuno, bouquet penetrante e complesso per i gourmet – è la stagionatura, durante la quale ogni forma deve essere lavata con uno straccetto imbevuto d'acqua.

Tra gli altri presidi regionali trentini, il Vezzena che si caratterizza per la costante nota olfattiva di erba cipollina o agliacea; mentre per le altre regioni spicca il Piemonte, con il Castelmagno d'Alpeggio, un vero e proprio reperto della cultura casearia, sopravvissuto nei secoli grazie all'esperienza tramandata da generazioni. Inoltre sarà possibile trovare il raro Pecorino dei Monti Sibillini, anch'esso presidio Slow Food. Sono solo tre i produttori che mantengono viva la tradizione di questo formaggio che, con i suoi profumi, tra-



smette tutte le caratteristiche dei nostri pascoli.

Intensi i momenti di gastronomia: dall'«Odissea nello sfizio», uno speciale ristorante dove due grandi interpreti del panorama culinario marchigiano, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, proporranno menù degustazione a tema formaggio (con l'utilizzo delle eccellenze agroalimentari del territorio); all'area «Street food», ovvero il cibo di strada (che proporrà irresistibili sfiziosità per chi ha fretta: dalla porchetta alle olive all'ascolana, dalle salicce arrostite alla pizza. Quest'anno punta alla va-

lorizzazione dei prodotti di altre regioni, come le bombette della Murgia di Slow Food Alberobello e Valle D'Itria, il Caciocavallo dell'Irpinia impiccato su pane di grano duro cotto a legna della condotta Slow Food Colline dell'Ufita e Taurasi dell'Irpinia, il gelato artigianale della Condotta Slow Food della Valle dell'Aniene di Subiaco); fino all'enoteca con le più pregiate etichette marchigiane.

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).

Spettacoli musicali, animazioni e giochi per bambini arricchiranno ogni ora del giorno.

«Formaggi d'Autore»: una manifestazione per chi ama abbinare la dimensione del viaggio alla scoperta della tipicità. Un invito per chi cerca luoghi autentici, dove vivere, annusare e ritrovarsi per parlare di saperi e di sapori.

Info: www.formaggi.biz.



cerchiamo collaboratori e segnalatori in tutta Italia



GM Arredamenti Via della Concordia, 9 - 37036 San Martino B. Albergò VR tel 045 8780456/935 fax 045 990800
web: www.gmarredamenti.com e-mail: gmarredamenti@gmarredamenti.com