



"Formaggi d'autore 2011": a Gualdo (Macerata) la "Verde Irpinia" è protagonista di [Redazione 21](#)



Dal 21 al 22 maggio 2011 a Gualdo (Macerata) -

Nel centro storico di Gualdo, provincia di Macerata, aprirà i battenti la XV edizione della manifestazione "**Formaggi d'autore**". **Un po' mostra e fiera, un po' mercato e festa**, la manifestazione permette, per due giorni, di assaggiare, annusare, toccare, 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, 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 un Presidio Slow Food.

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

Da quest'anno con il gemellaggio con la condotta Slow Food dei Monti Sibillini da parte della Condotta Slow Food Irpinia Colline dell'Ufita e

Taurasi alla manifestazione **ci sarà anche un po' d'Irpinia**. Uno stand della condotta Irpina darà l'opportunità a varie aziende irpine di promuoversi e far conoscere i prodotti lattiero caseari e agroalimentari dell'area del Miscano, dell'Ufita, del Calore e della Baronìa.

Un apposito **Laboratorio del Gusto** è stato programmato per domenica 22 maggio alle ore 16.00 dal titolo "La Verde Irpinia, i pascoli, le viti e i formaggi d'Autore", dove **i formaggi di pecorino** di Laticauda dell'Azienda Ricciardi di Monte calvo Irpino, il pecorino bagnolese della Cooperativa di Bagnoli, del Carmasciano di Forgione Carmela e del Caciocavallo Podolico di Montella saranno accompagnati dall'Aglianico di Antonio Caggiano, dal Taurasi della cantina GMG, dal Fiano della cantina Filadoro e dal passito MEL sempre della cantina Caggiano.

Altro appuntamento molto importante e **pieno di bontà irpina** è lo spazio che occuperà la delegazione della Condotta irpina all'interno del cosiddetto "cibo di strada" che propone irresistibili sfiziosità per chi ha fretta (dalla porchetta alle olive all'ascolana, dalle salsicce arrostate alla pizza), quest'anno punta alla valorizzazione dei prodotti di altre regioni, come per l'appunto il Caciocavallo dell'Irpinia "impiccato" su pane di grano duro cotto a legna della condotta Slow Food Colline dell'Ufita e Taurasi dell'Irpinia.

CONTATTI

Riferimento: Formaggi d'autore

CONTATTO RAPIDO

Introduci i tuoi dati,
la tua richiesta ed invia!

Accetto le condizioni di utilizzo e presto il consenso al trattamento dei miei dati (clicca qui per leggere l'informativa)

Invia la richiesta