



Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Segnala a
ViniSapori.net



LetsBonus

CAVITAZIONE

140€

29€

!Iscriviti ora!



1 Marzo 2011 - 15:03

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 133 volte

Torna "Formaggi d'Autore", a Gualdo (Macerata)

Oltre cinquecento i prodotti lattiero-caseari presenti in Italia, molti dei quali saranno i protagonisti a "Formaggi d'Autore", nel borgo medievale di Gualdo (Macerata) - 21 e 22 maggio.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

Se il nostro "Stivale" fosse fatto di formaggi, li mangeremmo in oltre cinquecento modi diversi. Sono numerose, infatti, le tipologie della nostra penisola, che si differenziano per tradizione e caratteristiche, e molte di queste saranno presenti nel borgo di Gualdo (Macerata), il fine settimana del 21 e 22 maggio. Va in scena "Formaggi d'Autore", kermesse gastronomica, giunta alla quindicesima edizione, promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio (in collaborazione con il Comune di Gualdo e la Condotta Slow Food del Monti Sibillini, la Provincia di Macerata e con il patrocinio della Comunità Montana dei Monti Azzurri) che vuole valorizzare uno degli alimenti più antichi, le cui prime testimonianze risalgono al III millennio a.C., frutto dell'ingegno e dell'arte dei pastori.

Un'eccezionale vetrina per tutti i tipi di formaggi, che piacciono molto agli italiani. L'Italia, infatti, si posiziona al quarto posto nel mondo per consumo procapite (in media se ne consumano quasi venti chili all'anno, tra pizza, toast, spuntini, insalate, sulla pasta), preceduta soltanto da Grecia (27,5), Francia (25,8 kg) e Germania (21,8 kg).

Ecco che in mostra (gli espositori provengono da ogni regione, con una maggiore concentrazione delle Marche, ma anche Sud ed isole), ci saranno pecorini ed erborinati, caciocavallo e taleggio. Immane, poi, la mozzarella, formaggio fresco a pasta filata (nelle varianti fiordilatte e di bufala) che s'identifica così profondamente con la nostra gastronomia da essere diventato in tutto il mondo sinonimo dell'Italia a tavola. Così come il parmigiano, il "re" dei formaggi stagionati. Stand dopo stand (aperti Sabato dalle 15 alle 23 e Domenica dalle 9 alle 21), lungo le vie del centro storico, si potranno degustare e acquistare numerose specialità, molte delle quali dop (a denominazione d'origine protetta) oltre che gli altri "alleati in tavola", come confetture, salumi, tartufo, miele, spesso piccole produzioni artigianali, ideali come abbinamenti.

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 - e 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

LE ULTIME NOTIZIE

Indagine Demoskopie: quattro italiani su cinque preferiscono il vino tappato con il sughero

Publicato il: 4 Aprile 2011 - 13:01

Olis accende i motori e scende in pista con il Team Durango e il pilota Giuseppe Cipriani

Publicato il: 4 Aprile 2011 - 12:49

Coldiretti Cuneo invita i consumatori al convegno "Etichetta d'origine: norma di civiltà"

Publicato il: 4 Aprile 2011 - 12:37

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E

ITINERARI E

LEGGI E REGOLAMENTI

Annunci Google



appartemen Le Marche

5 luxe appartementen met zwembad, 30km van zee.

www.casaleeonline.com

Eventi a Macerata

Organizziamo e gestiamo eventi: convention, conferenze, feste...

www.c10r.com

Casolari nelle Marche

Case, rustici, casolari, ville e casali nelle colline delle Marche

www.ilcasolare.org

Olio extravergine d'oliva

Da oggi finalmente Vendita on line del pluripremiato Olio La Majatica



Hotel La Punta ***
Otranto (Le)
... a 50 m. dal mare

Annunci Google

[Vino Rosso Doc](#)

[Lavoro Macerata](#)

[Degustazione](#)

[Abbinamento Cibo Vino](#)

[Formaggio Latte Bio](#)



**ALTERNATIVA
SOSTENIBILE
.IT**

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 ci trasmette tutte le caratteristiche dei nostri pascoli.

"Formaggi d'Autore" non è una semplice "fiera/mercato" (è entrata quest'anno nel calendario di eventi "...Assaggi di Raci", Rassegna Agricola Centro Italia, che raccoglie 16 manifestazioni enogastronomiche della Provincia di Macerata) ma un invito rivolto alla persona curiosa, all'appassionato, a tutti coloro che amano 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.

E dopo una passeggiata e un giro tra gli stand, è possibile seguire i laboratori del gusto, piacevoli esperienze sensoriali per apprendere le tecniche di degustazione, guidati da esperti relatori di Slow Food con la partecipazione di produttori e allevatori per conoscere e capire il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare.

Intensi i momenti di gastronomia, dall'Odisea 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, 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. Ricco il programma dei convegni, tra cui "Tutela dei suoli agrari, del paesaggio agrario, dell'igiene e benessere animale per produzioni di alta qualità e valore aggiunto", in collaborazione con la Provincia di Macerata e l'Università Politecnica delle Marche.

Info: www.formaggi.biz.

[Annunci Google](#) [Degustazione](#) [Erborinati](#) [Pecorino](#) [Bar Macerata](#) [Vino De Uva](#)

Otranto-Hotel La Punta
a partire da € 56 [Prenota ora](#)

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie

www.lamajatica.it/shoponline

TAWeb Telematizzazione

Accise e DAA, per energetici ed alcoli, affidabilità e sicurezza

www.taweb.eu

ARTICOLI PIU' LETTI DEL

17-03-2011 150° anniversario dell'Unità d'Italia: I Mille di Cioccolato

17-03-2011 150° anniversario dell'Unità d'Italia: il 17 Marzo 2011 prenderà il via l'edizione straordinaria di CioccolaTò

17-03-2011 Il Ministro Galan a Bruxelles per il consiglio dei Ministri Ue: la mia priorità è portare a casa una politica agraria seria

17-03-2011 Tipicità, da sabato al mercato di Campagna Amica vetrina per bontà da 65 milioni di euro

17-03-2011 150° anniversario dell'Unità d'Italia: ieri cento invitati ad Ekk Abruzzo in sintesi alla cena artusiana

10-03-2011 Città Sant'Angelo (Pe): inaugurato "Ekk - Abruzzo in