

## FORMAGGI D'AUTORE, IL 19 E 20 MAGGIO NELLE MARCHE di Cristiana Carnevali

BY CRISTIANA CARNEVALI – 11 MAGGIO 2012

POSTED IN: BUONE NEWS



A Gualdo di Macerata, un grazioso borgo dell'entroterra marchigiano, il 19 e 20 maggio 2012, si terrà la sedicesima edizione di Formaggi d'Autore, evento gastronomico sul mondo dei formaggi dedicato a tutti coloro che amano trascorrere una giornata all'aria aperta in luoghi autentici, dove è possibile ritrovarsi per discutere di saperi e di sapori.

"Formaggi d'autore" è promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, con il patrocinio del Ministero per le politiche agricole e forestali e la collaborazione del Comune di Gualdo, della Condotta Slow Food dei Monti Sibillini, della Provincia di Macerata, della Camera di Commercio e della Comunità Montana dei Monti Azzurri. La manifestazione è un vero

pellegrinaggio per i gourmet che qui troveranno banchi di vendita e di assaggio dei formaggi più buoni e particolari che occupano un posto d'onore sulla tavola.

Per due giorni Gualdo offrirà un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione. Sarà di scena un

mix irresistibile di formaggi – diversi per odore, consistenza, forma, durabilità, colore – provenienti dalle diverse regioni italiane, frutto di tradizioni centenarie, trasmesse e rielaborate con l'esperienza e la curiosità di chi ancora lavora con passione. Ci sarà anche l'osteria "Odissea nello sfizio" all'interno della quale l'oste Peppe Rossi di Fermo e lo chef Aurelio Damiani di Porto San Giorgio insieme ai ragazzi dell'Associazione Cuochi di Campagna, proporranno menù degustazione sul tema formaggio. Una vera



opportunità per gli appassionati di una enogastronomia che cerca nel passato le ragioni per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi.

In collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità saranno presenti i Presidi Slow Food Caciocavallo del Gargano, Caciocavallo di Ciminà della Calabria, Caciocavallo Podolico della Basilicata, il Castelmagno d'Alpeggio e la Tuma di Pecora delle Langhe e l'immanicabile padrone di casa il Pecorino dei Monti Sibillini.

In collaborazione con la Condotta Slow Food dei Monti Sibillini, gli esperti ONAF guideranno la degustazione alla scoperta del "pianeta" formaggio con due "Laboratori del Gusto", uno sabato sera 19 maggio e l'altro domenica pomeriggio 20 maggio. Due piacevoli esperienze sensoriali per conoscere in maniera concreta e consapevole le tecniche e il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare.

Formaggi d'autore pone una particolare attenzione anche all'ambiente: per tutte le degustazioni è previsto l'uso di piatti e bicchieri biodegradabili, realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, naturale e compostabile.

*Cristiana Carnevali*

(fonte: ufficio stampa Provincia di Macerata)



### Vuoi commentare un articolo?

Per evitare di essere sommersi da commenti spam, abbiamo introdotto i "famigerati" captcha. Siamo i primi a non sopportarli, ma di necessità.....virtù! Più di un lettore ci ha segnalato la necessità di capire come lasciare un commento. E' sufficiente digitare nel rettangolino il risultato dell'operazione aritmetica indicata. Un esempio? = 3 + 1 Normalmente, nei captcha si copiano lettere e numeri. Da noi è necessario "saper far di conto" e scrivere il risultato, in questo caso 4. Chiaro, no?

### GBN è con te:

- Diventa nostro amico su Facebook
- Raggiungi il Gruppo di LinkedIn
- Scarica il nostro Company Profile
- Seguici su Twitter
- Ti Piace? Dillo sulla Pagina Facebook

### I nostri Partner

- Calcio Mercato News.it
- H.H.P.P. Onlus
- Studio Zei

- Italiano
- English

### L'Archivio di GBN News

Seleziona mese

### GBN Newsletter

#### Iscriviti alla Newsletter

La tua Email

Riceverai una mail con un link di conferma (cerca nella tua cartella spam, se non lo ricevi)

### Argomenti

Seleziona una categoria

Nessun Commento

Lascia un commento per questo articolo!