

«Formaggi d'autore» Sedici anni di golosità

TUTTO PRONTO per la sedicesima edizione, a Gualdo, di «Formaggi d'autore», mostra mercato dei formaggi d'Italia e dei prodotti tipici del territorio. Sabato 19 maggio (dalle 10 alle 23) e domenica 20 maggio (dalle 9 alle 21), sarà di scena l'evento marchigiano dedicato alle eccellenze della tradizione casearia italiana. «Formaggi d'autore», 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 e della Comunità montana dei monti Azzurri, è un vero e proprio pellegrinaggio per i gourmet in cerca delle varietà più gustose e sconosciute di formaggio. Lungo le vie del centro storico si potranno degustare e acquistare numerose specialità, molte delle quali dop, oltre che esplorare gli altri «alleati in tavola», come confetture, salumi, tartufo, miele... ideali per abbinamenti. La manifestazione è anche un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione, oltre che con i «Laboratori del gusto», e all'osteria «Odissea nello sfizio» all'interno della quale **Pepe Rossi** (Osteria bar a vino - Fermo) e **Aurelio Damiani** (trattoria Damiani & Rossi Mare, Porto San Giorgio) e i ragazzi dell'associazione **Cuochi di campagna**, (agriturismo Agra Mater, Ponterosa, Una



Taverna x Loro, Rio Chiaro) proporranno menù degustazione sul tema formaggio. 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'immancabile padrone di casa: il pecorino dei Sibillini. Da non perdere, tra un'oliva ascolana e una fetta di porchetta, l'«Happy hour a chilometri zero», con vini marchigiani all'enoteca. Infine, piatti e bicchieri biodegradabili realizzati in mater-bi (materiale derivato dall'amido di mais) e poi musica e animazione ogni ora del giorno.