



## AGENDA

In Primo Piano  
Eventi  
Appuntamenti  
Corsi e Concorsi  
Rassegna Stampa

## NEWS

Fatti e Persone  
Luoghi  
Salute e Benessere  
Qualità  
Enti e Ministeri

## PARLIAMO DI...

Soste Golose  
Il vino giusto  
Monografie  
Aziende e Prodotti  
Recensioni  
Autori ASA

■ ASA - Uffici Stampa

■ Photogallery



Chi siamo



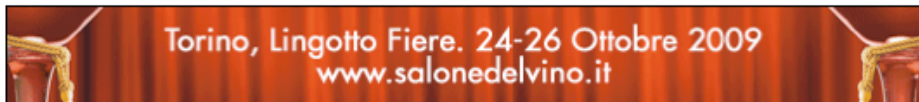
Come associarsi



Newsletter



Contattaci



**FIERE, SAGRE E MOSTRE** Il calendario aggiornato degli eventi più tipici in Italia e dintorni

**NEWS di enogastronomia e turismo in collaborazione con Italia a Tavola**

### PERCORRENDO LA FILIERA

Commenti e approfondimenti sui diversi aspetti della filiera agroalimentare  
A cura di **Giuseppe Cremonesi**  
■ **Ultimo aggiornamento: 13 maggio**  
Vini rosati: la paura fa... compattare

### LA BORSA DELLA SPESA

Notizie, prezzi e idee sui prodotti di stagione in collaborazione con l'Ortomercato di Milano  
A cura di **Enza Bettelli**  
■ **Ultimo aggiornamento: 11 maggio**  
La salsiccia fresca

### ATTORNO ALLA TAVOLA

News, tendenze, curiosità e spunti(ni) dal mondo dell'enogastronomia  
A cura di **Carlo Passera**  
■ **Ultimo aggiornamento: 9 aprile**  
La crisi infuria, il pane manca

### TERRITORIO E VITA DALLO SPAZIO

Risorse, cibo, natura e ambiente del pianeta Terra alla lente dell'ESA al servizio dell'uomo  
A cura di **Enzo Lo Scalzo**  
■ **Ultimo aggiornamento: 22 aprile**  
Terremoto e ESA, 2009

### L'ITALIA DEI SAPORI

In giro per le regioni alla (ri)scoperta delle tipicità  
A cura di **Marina Cioccoloni**  
■ **Ultimo aggiornamento: 24 aprile**  
La festa dei serpari a Cocollo

### LA VITA DELLA VITE

Viaggio tra territorio e ambiente alla scoperta delle radici del vino e della vigna  
A cura di **Marco Tonni - SATA**  
■ **Ultimo aggiornamento: 12 maggio**  
Loazzolo: tra le più piccole DOC italiane

## 23 - 24 maggio. Formaggi d'autore

A Gualdo, piccolo borgo medievale, in provincia di Macerata "in passerella" i più famosi prodotti caseari per Formaggi d'Autore con la mostra mercato, giunta alla tredicesima edizione, promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche. Banchi di vendita e di assaggio di quei formaggi più buoni e particolari, che occupano un posto d'onore sulla tavola. E' un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione, attori dell'intera filiera, oltre che con i laboratori del gusto, dove imparare tecniche e segreti di tutti i formaggi, i loro valori nutrizionali, come renderli versatili in cucina, fino a saperli riconoscere per evitare le truffe. [www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz) - Info per la stampa [isagrassano@libero.it](mailto:isagrassano@libero.it)