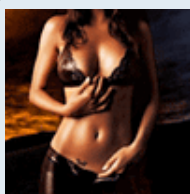


Nelle Marche: Sagre,feste ed altro...

RISPONDI ↵

38 messaggi • Pagina 4 di 4 • [1](#) [2](#) [3](#) [4](#)

ONLINE [desdemona](#)



Messaggi: 17663
Iscritto: Dom 25
Nov, 2007 2:33
pm

Re: Nelle Marche: Sagre,feste ed altro...

di [desdemona](#) il Mar 27 Apr, 2010 3:26 pm



SAGRA DELLA TAGLIATELLA

A Fermignano (PU)
dal 30 Aprile al 2 Maggio

Da venerdì 30 aprile a domenica 2 maggio 2010, si svolge a Fermignano, la "I Sagra della Tagliatella", organizzata dall'associazione ricreativa culturale Gruppo Giovani Fermignano.

In occasione della festa del 1 maggio i visitatori potranno gustare ottimi piatti preparati da signore di comprovata esperienza nell'arte della tagliatella, potendo anche assistere alla preparazione della sfoglia e taglio della pasta.

All'interno della manifestazione enogastronomica, che si svolgerà nello spazio dell'ex stazione, anche musica da ballo e giochi per bambini.



Mac e Hac OSX Alliance

ONLINE
desdemona



Messaggi: 17663
Iscritto: Dom 25
Nov, 2007 2:33
pm

Re: Nelle Marche: Sagre,feste ed altro...

di desdemona il Mer 12 Mag, 2010 3:34 pm



FORMAGGI D'AUTORE

A Gualdo (MC)
il 29 e 30 Maggio

A Gualdo (Macerata), il 29 e 30 maggio, per gustare tutti "i FORMAGGI D'AUTORE". In esposizione il meglio dell'arte casearia italiana e, novità, un occhio attento alle energie rinnovabili.

Duro ed intenso l'Asiago. Morbida la burrata. A pasta filata il caciocavallo. A pasta dura cotta la Fontina. In Italia si contano oltre 500 tipi di formaggi, tanto differenti quanto ugualmente buoni. E le differenze, almeno quando si parla di tavola, significano ricchezza, soprattutto per coloro che avranno la voglia di spendere un fine settimana tra le strade di Gualdo (Macerata) per dedicarsi a degustazioni ed acquisti.

Per due giorni, il 29 e 30 maggio, il borgo medievale diventerà la meta "golosa" per tutti gli amanti dei "Fratelli di Latte". Va in scena la 14ª edizione di "Formaggi d'Autore", promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, una ricca vetrina nazionale dei prodotti lattiero-caseari.

La kermesse Formaggi d'Autore è ormai un classico nell'agenda di primavera di un esercito di gourmet e, anno dopo anno, sta diventando sempre più un punto di riferimento per i produttori italiani di ogni regione, protagonisti dell'intera filiera, e per un vasto pubblico di appassionati alla ricerca del gusto ma anche di quei piccoli segreti per scoprire i valori nutrizionali dei formaggi, come renderli versatili in cucina, come riconoscerli per evitare le truffe.

L'intero paese è coinvolto: le bancarelle degli espositori s'installano tra le vie tortuose e strette che guardano ai non lontani Monti Sibillini, la grande piazza centrale e la passeggiata che si snoda tra i giardini.

E ci sarà solo l'imbarazzo della scelta tra gli erborinati (gorgonzola, roquefort), gli stagionati (grana, parmigiano, pecorino) e i formaggi freschi tra cui la Mozzarella di Bufala.

Uno spazio d'onore sarà riservato, inoltre, a quei prodotti caseari tutelati dai Presidi Italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte crudo). Tra questi il Castelmagno d'alpeggio della Val Grana, la meno profonda della Valli di Saluzzo in Piemonte. Prodotto con latte vaccino e piccole aggiunte di latte di pecora, con la maturazione la pasta assume sfumature blu - verdastre che ne determinano un'erborinatura naturale unica.

Sulla scia della positiva esperienza delle passate edizioni, anche quest'anno la kermesse marchigiana pensa a tutelare l'ambiente. Verranno usati piatti completamente biodegradabili (realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, completamente naturale e compostabile) che contribuiscono a ridurre le emissioni di gas serra, il consumo di energia e di risorse non rinnovabili. Ci saranno contenitori per la raccolta differenziata e, novità assoluta, sarà creato uno spazio per le aziende del territorio che puntano alle energie rinnovabili (per la produzione di energia pulita per uso residenziale, agricolo e industriale).

Sono iniziative ad "Impatto Zero" che hanno come obiettivo la tutela del territorio attraverso lo sviluppo di un sistema di vita sostenibile.

Insomma una rassegna per tutti i gusti, dove non mancheranno i laboratori, gli spettacoli teatrali, sino alle animazioni per bambini.

Per gli amanti della buona tavola, sarà allestita l'osteria "Odissea nello sfizio", dove si potrà provare la cucina, ovviamente a base di formaggi, dei talentuosi chef Peppe Rossi e Aurelio Damiani, due dei migliori interpreti della tradizione marchigiana.

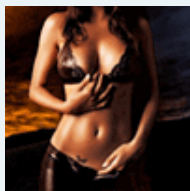
Il programma completo: [QUI](#)

fonte: laprimaweb.it

...prenditi cura di me,che ti venga voglia di me...



ONLINE
desdemona



Messaggi: 17663
Iscritto: Dom 25
Nov, 2007 2:33
pm

Re: Nelle Marche: Sagre,feste ed altro...

di [desdemona](#) il Mer 12 Mag, 2010 3:44 pm



HERBARIA 2010

Abbadia di Fiastra (MC)
dal 20 al 23 Maggio

Dal 20 al 23 maggio 2010 l'incantevole complesso cistercense dell'Abbadia di Chiaravalle di Fiastra, a pochi chilometri da Macerata, ospiterà la quarta edizione della manifestazione "Herbaria. Segreti e magie dal mondo della natura".

Questa suggestiva cornice farà ancora una volta da sfondo all'appuntamento con la natura, che torna ricco di novità e con un calendario denso di proposte di qualità.