



Home | [Eventi](#) | [Sagre](#) | [Fiere](#) | [Mercatini](#) | [Cerca](#) | [Segnalazione](#) | [Servizi](#) | [Ultimi eventi](#) | [RSS](#) |

- [Eventi](#)
- [Fiere](#)
- [Teatro](#)
- [Mercatini](#)
- [Natale](#)
- [Presepi](#)
- [Capodanno](#)
- [Carnevale](#)
- [Pasqua](#)
- [Sfilate](#)
- [Concorsi](#)
- [Itinerari](#)
- [Da Visitare](#)
- [Ricette](#)
- [Artisti](#)
- [Viaggi e Vacanze](#)
- [Utility](#)
- [Comuni](#)
- [NEWSLETTER](#)
- [GALLERY](#)
- [Siti Utili](#)
- [Succede Oggi](#)
- [Link](#)
- [Elenco Completo](#)

[Annunci Google](#) [Carnevale](#) [Sagre Fiere](#) [Feste Sagre](#) [Festa Unità](#) [Mostre A](#)

Ministand sagre e mercati
scopri come è semplice organizzare uno stand che attira e vende di più

Team building e Incentive
Nuove attività di Team Building Avventura, Gps, 4x4 e molto altro!

Annunci Google

Cerca Evento, Sagra, Manifestazione, Fiera ...

Ricerca per data nel formato "gg/mm/aaaa" **New** **Beta** **Limita Ricerca**

Categoria Sezione Mese Ricerca (min 4 - max 25 caratteri) no

al 2010

Regione Provincia Città Nel Titolo ad oggi

Marche Provincia Città formaggi

elenco Eventi
da 1 a 2 di 2

Eventi Sponsor



Storia in Fiera
Rievocazione storica, Borghi e turismo culturale, Sagre e tradizioni
Data/e: da 06/03/2010 a 07/03/2010

Emilia Romagna Ferrara Fiere Congressi - Ferrara (FE)
6/7 Marzo 2010 STORIA in FIERA Fiera della Rievocazione storica, dei Borghi tipici, del Turismo culturale, delle Sagre e tradizioni Ferrara città del Rinascimento ospita, per la prima volta in ... [\[continua evento\]](#)

per inserire il tuo evento in questo spazio chiama i numeri **0541.1831757** o **392.1013346**

Risultati Ricerca

Ordina per: [Titolo](#) / [↓Data](#) / [Regione](#) / [Provincia](#) / [Città](#)



Formaggi d'Autore
mostra mercato
da: 29/05/2010 a: 30/05/2010
Marche Gualdo (MC)
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 ... [\[continua evento\]](#)

Cerca
o Cerca su eventiesagre.it con GOOGLE



Annunci Google

Sagra del Carciofo
A Paestum in primavera la festa del tradizionale carciofo pestano
www.festadelcarciofo.it/sagre



Eventi

- Sagre
- Feste
- Folklore
- Enogastronomici
- EnoMusicali
- Festival
- Fiere
- Storici
- Raduni
- Culturali
- Musicali
- Spettacolo
- Cinema
- Cena Spettacolo
- Mostre
- San Valentino
- 8 Marzo
- Mostra Mercato
- Sportivi
- Religiosi
- Beneficenza
- Annunci
- Vari

Fiere

Teatro

Mercatini

Natale

Presepi

Capodanno

Carnevale

Pasqua

Sfilate

Concorsi

Itinerari

Da Visitare

Ricette

Artisti

Viaggi e Vacanze

Utility

Comuni

NEWSLETTER

GALLERY

Siti Utili

Succede Oggi

Link

Elenco Completo

Ultimi Inseriti

I Nostri Banner

Ricorrenze

Eventi Estate

Febbraio

Marzo

Processioni

io leggo
sienalibri.it
il portale della cultura online

RIEVOCARÉ

Eventi -> Mostra Mercato -> Marche -> MC -> Gualdo

[Annunci Google](#) [Caffe Latte](#) [Energia PMI](#) [Formaggi](#) [PD Piemonte](#) [DOP](#)

Eventi Mostra Mercato

Formaggi d'Autore mostra mercato

da: 29/05/2010
a: 30/05/2010

Dove:
Gualdo (MC)
Info su Gualdo e mappa interattiva
Marche Italia

Per maggiori informazioni:

Associazione Gualdo Terzo Millennio 339.7131810
info@formaggi.biz
formaggi.biz

Fonte: Associazione Gualdo Terzo Millennio

Scheda Evento

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.

Un viaggio tra i saperi e i piaceri sensoriali di quel "mondo bianco", frutto dell'antica cultura pastorale che ancora lavora con passione.

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** che **secondo Coldiretti** è stata consumata nel 2009 da quasi un italiano su due e si classifica tra i formaggi preferiti a livello nazionale e internazionale dove svolge un ruolo di traino del Made in Italy.

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. Lo sapeva anche l'Imperatore Carlo Magno che dopo averlo scoperto per caso, ospite del Vescovo di Saluzzo, pretese che mai mancasse alla sua Corte. Qualsiasi persona che ha provato sul palato quell'aroma forte e piccante, capisce il perché di tanta passione. Sempre in Piemonte un altro Presidio si occupa del **Montébore**, conosciuto già alla fine del Quattrocento: era l'unico formaggio presente nel menù delle sfarzose nozze tra Isabella di Aragona, figlia di Alfonso, e Gian Galeazzo Sforza, figlio del Duca di Milano. Nell'ultimo periodo la produzione era stata sospesa finché il Presidio l'ha letteralmente "risuscitata". Tra i Presidi stranieri si segnala quello per il **Pélardon affiné, in Francia**.



Annunci Google

Cerca
o Cerca su eventiesagre.it con GOOGLE



Annunci Google

Lavoro Gualdo
Cerca fra 250.000 offerte di lavoro migliaia di aziende ti aspettano!
www.jobrapido.it

Corsi HACCP Online per

Responsabili e Addetti Industria Alimentare. Costo Attestato 35€
Tutto626.it/controllo_alimenti

Formaggi Capra

Tutto Su Formaggi Capra Nei Siti Selezionati dagli Utenti
Bookmarks.Excite.it

Parmigiano-Reggiano Shop

La più ampia scelta di Parmigiano Reggiano online. Bio e Dop.
www.Surbir.it

-- Link sponsorizzati: --

Hotel
Ombretta Mare
Marebello di Rimini

in Friuli Venezia Giulia il Turismo è...

Hotel Sole Blu
Rimini

Per accedere alla
Newsletter
clicca qui

Informazioni su
eventiesagre.it

Responsabile del sito:
Gianfranco Greco
telefono 0541.1831757
mobile 392.1013346
fax 0541.1831757

Eventi e Sagre di
Greco Gianfranco
Via P. Giordani, 2
47900 Rimini RN

info@eventiesagre.it
P.IVA: 03225620404

Provider servizio housing:
DagmaWeb

La tua Pubblicità
su eventiesagre.it

Site Map XML
URL List TXT

Sulla scia della positiva esperienza della scorsa edizione, 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, in collaborazione con Cosmari) 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 con appuntamenti ed orari è consultabile sul sito internet: www.formaggi.biz

Associazione Gualdo Terzo Millennio

INFO

info@formaggi.biz
339.7131810