

Formaggi d'autore

pubblicato: martedì 18 maggio 2010 da marco paganini [Mi piace](#)



Se anche voi siete degli insaziabili mangiatori di formaggio e ne consumereste a pranzo e colazione - se solo questo non compromettesse la vostra forma e la vostra salute - c'è un evento che non dovete perdere. Una fine settimana in cui sarà possibile degustare oltre 60 differenti tipi di formaggio, italiani e stranieri.

La rassegna non poteva che chiamarsi [Formaggi d'autore](#) e si svolgerà il 19 e 30 maggio a Gualdo, in provincia di Macerata: un weekend importante perché proprio domenica 30 ci sarà anche [Cantine aperte](#), momento magico dell'anno per tutti gli appassionati di vino.

Tornando ai nostri formaggi, che saranno accompagnati anche da 3 birre adatte al ruolo, e alle zone più gustose del programma, va sicuramente segnalata l'Osteria "Odissea nello sfizio", che a pranzo e cena proporrà ampi [menù degustazione](#) a 35 euro, che spazieranno tra Cipollotti caramellati, passata di patate e crema di Castelmagno, Riso di Grumolo delle abbadesse, mantecato alla robiola di Roccaverano con ristretto di Vernaccia di Serrapetrona, Lasagne ai carciofi al profumo di mentuccia, con fonduta di Parmigiano Reggiano, Lombo di maiale nostrano della Cooperativa Agricola Valle del Chienti, brasato al vino cotto con verdure saltate e Ceci Firmum con ricotta di pecora di Gualdo, aglio fresco e origano, cannellini con scamorza, pomodorini, cipollotti freschi e alici saltate, borlotti con sugo al pecorino di Gualdo e maggiorana. Non vi è ancora venuta fame?

Segui gustoblog



Parmigiano Reggiano Bio

Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" Burro, Grana Padano e Prosciutti
www.montanari-gruzza.it

Ricette di cucina

Ricerca 45.000 ricette per ingrediente. Su Donna Moderna.

www.DonnaModerna.com/ricette

Ricette Caffè

Caffè cappuccino e cioccolata: solo Risultati eccellenti: Dolce Gusto !

www.dolce-gusto.it



Annunci Google



Ultime Gallerie

[Vedi tutte le gallerie](#)



Ultime Segnalazioni

[QUICHE LEGGERA AGLI ASPARAGI](#)

[Applicazione per iPhone/iPod Touch](#)

[RISOTTO CHIC PER LA MAMMA](#)

[Ristorerò 2010: cucina contemporanea](#)

[Osterie senza insegue - recensioni enogastron...](#)

[Vedi tutte le segnalazioni](#)

Categorie

[Birra](#) (80)

[Cuochi e Chef](#) (11)

[Distillati](#) (56)

[Dolci](#) (855)

[Eventi](#) (932)

[Food-blog](#) (208)

Val D'Orta
... è il magnifico cacio di Pienza

VENDITA DIRETTA
Roma
Acquapendente (Vt)

PECORINO DI PIENZA E DERIVATI DEL