



Home | Agenda Appuntamenti | Contatti | Forum | Newsletter | Redazione | Poster Eventi | Geo Eventi | Web TV | Link | Shop

FORMAGGI D'AUTORE – Gualdo (MC) – 29 e 30 maggio 2010

17 apr 2010 | evento segnalato da [redazione](#) | Argomento: [Enogastronomia](#)

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.

FORMAGGI D'AUTORE

**GUALDO (MC)
29~30 maggio**

14ª MOSTRA MERCATO
DEI FORMAGGI D'ITALIA
E DEI PRODOTTI TIPICI
DEL TERRITORIO

INGRESSO LIBERO

2010

www.formaggi.biz

• MESSAGGIO PROMOZIONALE

mozzarella alta qualità'
e formaggi freschi e stagionati
caciocavallo silano dop
www.caseificiocampolongo.it

Lacrime di Morro d'Alba
Assapora questo gusto unico D.O.C. dal
1985 - San Marcello
www.tenutasanmarcello.net

Casolari nelle Marche
Case, rustici, casolari, ville e casali
nelle colline delle Marche
www.ilcasolare.org



Annunci Google

• ALTRI EVENTI

- **FORMAGGI D'AUTORE – Gualdo (MC) – 29 e 30 maggio 2010**
- **Le piazze del Bio – Ancona – 18 aprile 2010**
- **Vinitaly e le Marche**
- **Distinti salumi 2010 – Cagli (PU) – 30 aprile 1 e 2 maggio 2010**
- **Fritto Misto – Ascoli Piceno – dal 24 Aprile al 2 Maggio 2010**
- **Sapori e Colori delle Arti e dei Mestieri – Ascoli Piceno – dal 3 al 5 aprile 2010**
- **"Love Chocolate 2010" – San Benedetto del Tronto (AP) – dal 24 al 28 Marzo 2010**
- **Oh come è bella l'uva fogarina. Storie di un Bacco minore – Corridonia (MC) – 27 marzo 2010**
- **Tipicità – Festival dei prodotti tipici delle Marche – Fermo – dal 13 al 15 marzo 2010**
- **De Slow Gusti Books Disputandum – Corridonia (MC) – 13 Marzo 2010**
- **Eventi di 'Enogastronomia' »**

ARGOMENTI

Arte

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".

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.

Programma

Venerdì 21 maggio 2010

ore 21.00

teatro comunale

Spreconetti o risparmiucci? Uno spettacolo sul risparmio energetico e sulla raccolta differenziata, realizzato dagli alunni della Scuola dell'infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado di Gualdo

Sabato 29 maggio 2010

Laboratori musicali itineranti con "Zastava orkestar" gli Zzzingheri di Maremma intrattenimenti per bambini con clown e saltimbanchi, collettiva di artisti marchigiani a cura dell'associazione culturale Art Marche

ore 17.00

La qualità alimentare sfida la crisi. Convegno regionale CNA unione alimentare

ore 18.30

teatro del gusto

"Alla riscoperta del caciofiore della Sibilla". Un momento di approfondimento, a cura della Provincia di Macerata, sulle caratteristiche del formaggio caciofiore, prodotto tradizionale dell'alto maceratese. A seguire una degustazione dello stesso in abbinamento con vini e mieli della Provincia di Macerata

ore 21.30

teatro del gusto

"From... Age – Grandi vecchi a confronto" – Quando l'età ... è un pregio, due formaggi di grande eleganza e lunga stagionatura, al fianco di due principi del vino italiano

ore 22.30

performance

Campus

Cinema

Danza

Enogastronomia

Festival

Fiere

Folklore

Libri

Musica classica

Musica leggera

Rievocazioni storiche

Sagre

Sport

Teatro

Visioni

Visti per voi

CANALI



MESSAGGIO PROMOZIONALE

Lacrima di Morro d'Alba

Assapora questo gusto unico D.O.C. dal 1985 - San Marcello
www.tenutasanmarcello.net

Casolari nelle Marche

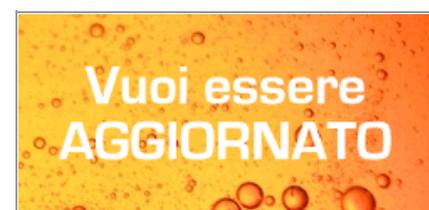
Casole, rustici, casolari, ville e casali nelle colline delle Marche
www.ilcasolare.org

Agriturismo S.ta Cristina

Marche: provincia di Pesaro e Urbino a Fano: cucina tipica, affitto camere
www.agriturismosantacristina.it



Annunci Google



“Zastava orkestar”
gli Zzzingheri di Maremma

Domenica 30 maggio 2010

ore 16.00
teatro del gusto
“I gioielli del Piemonte”

I Formaggi Piemontesi dei Presidi Slow Food di diverse stagionature in abbinamento a Barbaresco e Barolo. La tradizione e l'eleganza del Piemonte in un'appuntamento dalle grandi emozioni.

ore 18.00
teatro del gusto
“Blu d'Europa”

Un viaggio tra i più grandi formaggi erborinati d'Europa. L'eleganza dello Stilton e del Gorgonzola, l'intensità ed il carattere del Roquefort e del Cabrales saranno accompagnati da una gradita sorpresa locale.

Laboratori musicali itineranti con “Zastava orkestar” gli Zzzingheri di Maremma intrattenimenti per bambini con clown e saltimbanchi, collettiva di artisti marchigiani a cura dell'associazione culturale Art Marche

Workshop
AGROENERGIE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO
Una nuova progettualità per la filiera agroalimentare tra turismo, enogastronomia e ambiente

Info: 339.7131810 – www.formaggi.biz

 SHARE

Parole Chiave Evento: [amnti dei formaggi](#), [arte casearia](#), [asiago](#), [burrata](#), [caciocavallo](#), [cucina](#), [degustazioni](#), [evento](#), [evento enogastronomico](#), [fontina](#), [formaggi](#), [formaggio](#), [gorgonzola](#), [gourmet](#), [grana](#), [Gualdo](#), [Impatto Zero](#), [monti sibillini](#), [mozzarella](#), [Mozzarella di Bufala](#), [parmigiano](#), [pecorino](#), [prodotti lattiero-caseari](#), [roquefort](#), [Slow Food](#), [workshop](#)

Articoli Correlati:

- » [Le piazze del Bio - Ancona - 18 aprile 2010](#)
- » [Vinitaly e le Marche](#)
- » [Distinti salumi 2010 - Cagli \(PU\) - 30 aprile 1 e 2 maggio 2010](#)
- » [Fritto Misto - Ascoli Piceno - dal 24 Aprile al 2 Maggio 2010](#)
- » [Sapori e Colori delle Arti e dei Mestieri - Ascoli Piceno - dal 3 al 5 aprile 2010](#)

COMMENTA L'EVENTO

Nome

Mail (will not be published)

Website

MESSAGGIO PROMOZIONALE

Formaggi Capra

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

Caseificio la Sciruma

Produzione e vendita di formaggi freschi e stagionati ,yogourt
www.caseificioasciruma.com

Agriturismo Marche

Eleganza qualità e semplicità . Atmosfera unica in San Francesco
www.agriturismosanfrancesco.it



Annunci Google

COMMUNITY

MESSAGGIO PROMOZIONALE

liligo
.com

Il motore di ricerca di chi viaggia

Cerca su 250 siti di viaggio per trovare i prezzi migliori

su biglietti aerei, hotel ed autonoleggi



© 2010 LA PRIMA WEB – CULTURA | SPETTACOLO | TEMPO LIBERO – EVENTI MARCHE | Powered by La Prima Web - Periodico Telematico Marchigiano
Periodico iscritto al Registro Stampa del Tribunale di Fermo n° 1 del 2010 - P.IVA 01717320442
Collegati | Registrati | 50 queries. 1,418 seconds.