

ViaggiEventi.it

Viaggi&Eventi

Viaggi&eventi Marche: Gualdo evento dal 21/05/2011 al 22/05/2011

Tutte le regioni

Tutte le categorie

2011

Aprile

Vacanze in umbria low cost: Pasqua e weekend superscontati in b&b >>

+ Aggiungi evento



Altri Eventi a Gualdo

Gualdo

[Formaggi d'autore mostra mercato dei formaggi d'italia e dei prodotti tipici del territorio](#)

4*Hotel Relais VicinoAlba

A soli 40 minuti da Alba Doppia da100 à,- Sgl da à,-85
sollevehotels.com/alba

Hotel a Sorrento

Scopri il Nostro Lussuoso Hotel Ideale per la Tua Vacanza Relax!
www.relaisreginagiovanna.it



Annunci Google

Eventi OnDemand

Iscriviti al servizio gratuito
 Eventi on demand riceverai le notifiche dei nuovi eventi.

Indirizzo email

Eventi per la Regione

Non specificata

Tipo di manifestazione

Arte e Cultura

Formaggi d'autore mostra mercato dei formaggi d'italia e dei prodotti tipici del territorio



Dove Marche > Gualdo (Centro storico)

Quando dal
21/05/2011 al

22/05/2011

Categoria
Enogastronomia
 Segnalato da [Associazione Gualdo Terzo Millennio](#)

Formaggi d'autore mostra mercato dei formaggi d'italia e dei prodotti tipici del territorio

Se il nostro "Stivale" fosse fatto di formaggi, li mangeremmo in oltre cinquecento modi diversi. Sono numerose, infatti, le tipologie della nostra penisola, che si differenziano per tradizione e caratteristiche, e molte di queste saranno presenti nel borgo di Gualdo (Macerata), il fine settimana del 21 e 22 maggio. Va in scena "Formaggi d'Autore", kermesse gastronomica, giunta alla quindicesima edizione, promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio (in collaborazione con il Comune di Gualdo e la Condotta Slow Food dei Monti Sibillini, la Provincia di Macerata e con il patrocinio della Comunità Montana dei Monti Azzurri) che vuole valorizzare uno degli alimenti più antichi, le cui prime testimonianze risalgono al III millennio a.C., frutto dell'ingegno e dell'arte dei pastori.

Un'eccezionale vetrina per tutti i tipi di formaggi, che piacciono molto agli italiani. L'Italia, infatti, si posiziona al quarto posto nel mondo per consumo procapite (in media se ne consumano quasi venti chili all'anno, tra pizza, toast, spuntini, insalate, sulla pasta), preceduta soltanto da Grecia (27,5), Francia (25,8 kg) e Germania (21,8 kg).

Ecco che in mostra (gli espositori provengono da ogni regione, con una maggiore concentrazione delle Marche, ma anche Sud ed isole), ci saranno pecorini ed erborinati, caciocavallo e taleggio. Immane, poi, la mozzarella, formaggio fresco a pasta filata (nelle varianti fiordilatte e di bufala) che s'identifica così profondamente con la nostra gastronomia da essere diventato in tutto il mondo sinonimo dell'Italia a tavola. Così come il parmigiano, il "re" dei formaggi stagionati. Stand dopo stand (aperti Sabato dalle 15 alle 23 e Domenica dalle 9 alle 21), lungo le vie del centro storico, si potranno degustare e acquistare numerose specialità, molte delle quali dop (a denominazione d'origine protetta) oltre che gli altri

Annunci Google



Hotel a Sorrento

Scopri il Nostro Lussuoso Hotel Ideale per la Tua Vacanza Relax!
www.relaisreginagiovanna.it

Mangiare a 10 Euro

Ogni Giorno Una Nuova Offerta.
 Iscriviti Ora e Risparmia Subito!
Jumpin.it/offerteRistoranti

Viaggi Alberghi

Trova Subito Hotel in Petra Sul Sito Ufficiale del Turismo Giordano
www.visitjordan.com

Atlas Hotel-fronte mare

3 stelle-hotel vacanze mare Abruzzo - Alba Adriatica
www.hotelatlas.it

Estate 2011: Offerte

Abbiamo Selezionato News sulle Mete Viaggi Gettonare

Eventi in Italia

[Abruzzo](#) (58)
[Basilicata](#) (50)
[Calabria](#) (97)
[Campania](#) (572)
[Emilia Romagna](#) (303)
[Friuli Venezia Giulia](#) (75)
[Lazio](#) (422)
[Liguria](#) (100)
[Lombardia](#) (427)
[Marche](#) (168)
[Molise](#) (6)
[Piemonte](#) (258)
[Puglia](#) (292)
[Sardegna](#) (93)
[Sicilia](#) (292)
[Toscana](#) (422)
[Trentino Alto Adige](#) (74)
[Umbria](#) (165)
[Valle d'Aosta](#) (13)
[Veneto](#) (263)



"alleati in tavola", come confetture, salumi, tartufo, miele, spesso piccole produzioni artigianali, ideali come abbinamenti.

Ampio spazio anche ai Presidi Slow Food con il Trentino Alto Adige

protagonista. Ci si soffermerà sul Presidio del Puzzone di Moena, dall'intensa personalità aromatica, per scoprire che il suo segreto – e della "puzza" per qualcuno, bouquet penetrante e complesso per i gourmet – è la stagionatura, durante la quale ogni forma deve essere lavata con uno straccetto imbevuto d'acqua. Tra gli altri presidi Regionali Trentini, il Vezzena che si caratterizza per la costante nota olfattiva di erba cipollina o agliacea; mentre per le altre regioni spicca il Piemonte, con il Castelmagno d'Alpeggio, un vero e proprio reperto, della cultura casearia, sopravvissuto nei secoli grazie all'esperienza tramandata da generazioni. Inoltre sarà possibile trovare il raro Pecorino dei Monti Sibillini anch'esso Presidio Slow Food. Sono solo tre i produttori che mantengono viva la tradizione di questo formaggio che con i suoi profumi ci trasmette tutte le caratteristiche dei nostri pascoli.

"Formaggi d'Autore" non è una semplice "fiera/mercato" (è entrata quest'anno nel calendario di eventi "...Assaggi di Raci", Rassegna Agricola Centro Italia, che raccoglie 16 manifestazioni enogastronomiche della Provincia di Macerata) ma un invito rivolto alla persona curiosa, all'appassionato, a tutti coloro che amano abbinare la dimensione del viaggio alla scoperta della tipicità. Un invito per chi cerca luoghi autentici, dove vivere, annusare e ritrovarsi per parlare di saperi e di sapori.

E dopo una passeggiata e un giro tra gli stand, è possibile seguire i laboratori del gusto, piacevoli esperienze sensoriali per apprendere le tecniche di degustazione, guidati da esperti relatori di Slow Food con la partecipazione di produttori e allevatori per conoscere e capire il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare.

Intensi i momenti di gastronomia, dall'Odisea nello sfizio", uno speciale ristorante dove due grandi interpreti del panorama culinario Marchigiano, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, proporranno menù degustazione a tema formaggio (con l'utilizzo delle eccellenze agroalimentari del territorio), all'area "street food", ovvero il cibo di strada, fino all'enoteca con le più pregiate etichette Marchigiane.

Il tutto con una particolare attenzione all'ambiente: piatti e bicchieri biodegradabili (realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, naturale e compostabile, in collaborazione con Cosmari).

Spettacoli musicali, animazioni e giochi per bambini arricchiranno ogni ora del giorno. Ricco il programma dei convegni, tra cui "Tutela dei suoli agrari, del paesaggio agrario, dell'igiene e benessere animale per produzioni di alta qualità e valore aggiunto", in collaborazione con la Provincia di Macerata e l'Università Politecnica delle Marche.

Video Formaggi d'autore mostra mercato dei formaggi d'italia e dei prodotti tipici del territorio

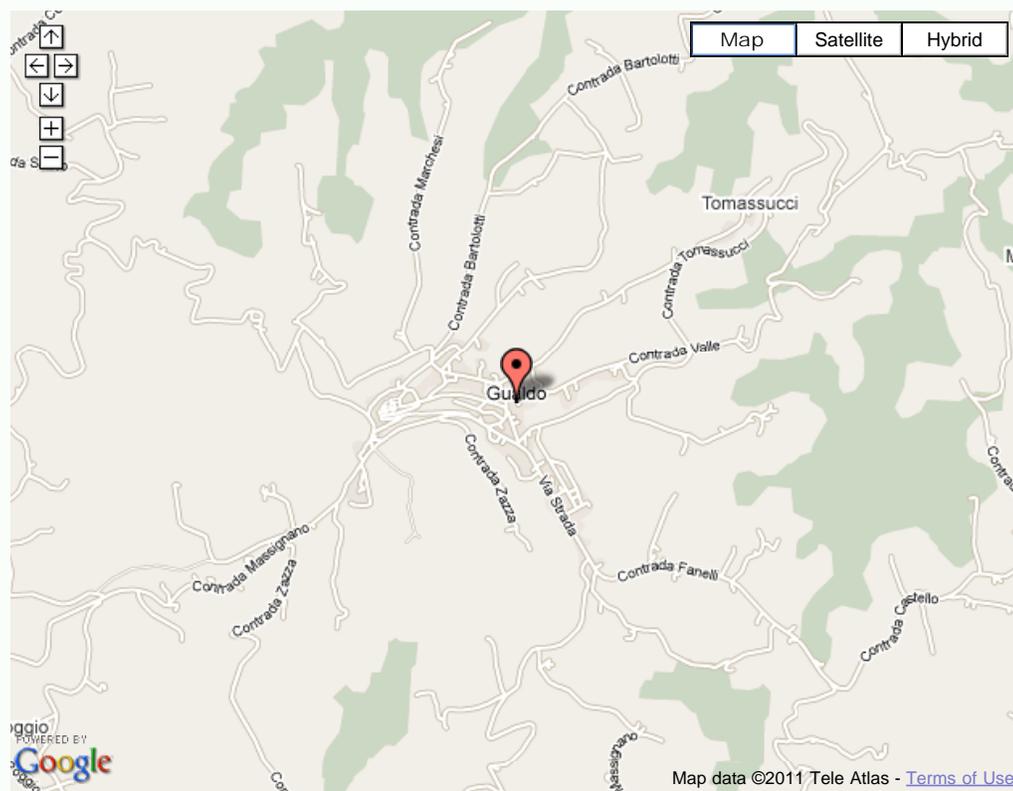
[Autore : [Associazione Gualdo Terzo Millennio](#)] Data pubblicazione:
19/02/2011 Letto: 853 volte

I vostri commenti (0)

Scrivi un commento a questo evento

Nessun commento a questo evento

Mappa di Gualdo e ricerca strutture ricettive



- Utilizzare i tasti di navigazione, in alto a sinistra, per zoomare o spostare la centratura della mappa. Mappa Powered By Google



Vacanze e soggiorni a Gualdo

Trova la sistemazione a Gualdo o altre proposte turistiche con Viaggirete

Scegli la categoria di interesse

Manifestazioni di stagione

Primo maggio Festa della liberazione Pasqua

Le migliori tariffe per PRAGA a partire da 97 EUR

Prenota entro Domenica 3 Aprile

