

SPAZIO
DISPONIBILE
(Tel:
340-8238969)

la rucola

notizie da Macerata

24-27 maggio 2012

ABBADIA DI FIASTRA (MC)

HERBARIA

segreti e magia del mondo della natura

www.herbaria.it

Home | Cronaca | Politica | Storia | Dialetto | Cultura | Maceratesi | Turismo | Yoga

Sei qui: [La Rucola](#) » [Accade Oggi](#) » Solo... Formaggi d'autore

Accade Oggi

» [Il Giro d'Italia a Macerata](#)



» [Una carovana giunge a Macerata](#)



» [Ambasciatore finlandese ricevuto dal Sindaco](#)

» [Festa dell'Europa](#)

» [Prorogato il "Disco... bus"](#)

» [Potenza Picena, "Una separazione"](#)

» [Ambasciatore finlandese in visita a Recanati](#)



» [Cambio residenza in tempo reale](#)

» [Tolentino, strada Entoggese](#)

» [Il Comune contro la chiusura degli uffici postali](#)

Ultimora

» [Macerata, le auto di Fonte Maggiore](#)

» [PROVERBI](#)

» [Italia Austria... uno a zero!](#)



» [La storia di Macerata a piccole dosi, quinta puntata](#)

» [Via della Luce II Potere dell'Amore](#)

» [Peppe Cotto e la](#)

« [Pedalata storica risorgimentale](#)

[Macerata racconta... il sabato](#) »

Solo... Formaggi d'autore



Ritorna l'evento gastronomico di Gualdo

A Gualdo di Macerata, grazioso borgo dell'entroterra marchigiano, il 19 e 20 maggio 2012, si terrà la XVI edizione di Formaggi d'Autore, evento gastronomico sul mondo dei formaggi dedicato a tutti coloro che amano trascorrere una giornata all'aria aperta in luoghi autentici, dove è possibile ritrovarsi per discutere di saperi e di sapori. "Formaggi d'autore" è promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, con il patrocinio del Ministero per le politiche agricole e forestali, e la collaborazione del Comune di Gualdo, della Condotta Slow Food dei Monti Sibillini, della Provincia di Macerata, della Camera di commercio e della Comunità Montana dei Monti Azzurri. La manifestazione è un vero pellegrinaggio per i gourmet che qui troveranno banchi di vendita e di assaggio di quei formaggi più buoni e particolari, che occupano un posto d'onore sulla tavola.

La rassegna è stata presentata in Provincia, a Macerata, in una conferenza stampa a cui hanno preso parte il presidente dell'Amministrazione provinciale, Antonio Pettinari, il sindaco di Gualdo, Giovanni Zavaglini, nonché il presidente e il vice presidente dell'Associazione Gualdo Terzo Millennio, Alessandra Straccio e Giocondo Anzidei. Giunta e Consiglio provinciali erano rappresentati anche dall'assessore Giovanni Torresi e dal consigliere Mauro Venanzi. Per la Coldiretti è intervenuto il direttore Assuero Zampini e la Cia era rappresentata da Luciano Ramadori.

Per due giorni Gualdo offre un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione. Sarà di scena un mix irresistibile di formaggi – diversi per odore, consistenza, forma, durabilità, colore – provenienti dalle diverse regioni italiane, frutto di tradizioni centenarie, trasmesse e rielaborate con l'esperienza e la curiosità di chi ancora lavora con passione. Ci sarà anche l'osteria "Odissea nello sfizio" all'interno della quale Peppe Rossi (Osteria bar a vino – Fermo) e Aurelio Damiani (Trattoria Damiani & Rossi Mare – Porto San Giorgio) insieme ai ragazzi dell'Associazione Cuochi di Campagna, (Agriturismo Agra Mater, Agriturismo Ponterosa, Una Taverna x Loro, Agriturismo Rio Chiaro) proporranno menù degustazione sul tema formaggio. Una vera opportunità per gli appassionati di una enogastronomia che cerca nel passato le ragioni per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi.

In collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità saranno presenti i Presidi Slow Food Caciocavallo del Gargano, Caciocavallo di Ciminà della Calabria, Caciocavallo Podolico della Basilicata, il Castelmagno d'Alpeggio e la Tuma di Pecora delle Langhe e l'immane padrone di casa il Pecorino dei Monti Sibillini.

In collaborazione con la Condotta Slow Food dei Monti Sibillini, gli esperti ONAF guideranno nella degustazione alla scoperta del "pianeta" formaggio con due "Laboratori del Gusto", uno sabato sera 19 maggio e l'altro domenica pomeriggio 20 maggio. Due piacevoli esperienze sensoriali per conoscere in maniera concreta e consapevole le tecniche ed il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare.

Formaggi d'autore pone una particolare attenzione anche all'ambiente: per tutte le degustazioni è previsto l'uso di piatti e bicchieri biodegradabili, realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, naturale e compostabile.

Chi cerca trova!

Partner istituzionale



LU SPACCITTU
Ristorante e Pizza
Sala fumatori



barbaglia

- » Ce la faremo amico
- » La carne è debole
- » Elettromagnetismo
- » La ricetta del mese: pizza salata di Pasqua



- » Frasi in casa tra moglie e marito
- » Cippe e Ciòppe e la città sportiva
- » Notizie vere, curiose e divertenti tratte da "Dicerie popolari marchigiane"
- » Strisce bianche strisce blu
- » Via della Luce Al confine della materia
- » Un ben portante novantenne si è fatto bello



- » Pizza co' lo cacio
- » Ceccobelli a Palazzo Buonaccorsi
- » Peppe Cotto e il basso
- » Edizioni Simple, collana "Memorie"
- » 'U dente cariatu
- » Melius abundare quam deficere
- » Siamo un popolo a rischio...
- » La Lube in Provincia
- » Residenza protetta: l'accoglienza trova casa



Archivio

Seleziona mese



A 1 persona piace questo articolo. Mi piace



1



0



Questo articolo è stato letto 4 volte.

