

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](#) » Formaggi d'Autore

Accade Oggi

» [Internet veloce per tutti!](#)



» [Stanchieri: autodeterminazione!](#)



» [Rimpasto con la stessa pasta](#)



» [Formaggi d'Autore](#)



» [La settimana della non violenza](#)

» [Ulderico Lambertucci da... 'U mèdicu!](#)



» [Matteo Ricci in mostra permanente](#)



» ["Io non so cominciare – requiem per Danilo Dolci"](#)



» ["Marchigiani dell'anno 2011"](#)



» [Si estende la raccolta differenziata](#)

Ultimora

« [La settimana della non violenza](#)

[Rimpasto con la stessa pasta](#) »

Formaggi d'Autore



A Gualdo, mostra, fiera, mercato e festa

Andar per formaggi... Conoscere, capire, gustare... un'esperienza tutta da godere, nel centro storico di Gualdo. Sabato 19 e domenica 20 maggio, il piccolo borgo del maceratese si anima per la XVI edizione di "Formaggi d'Autore", mostra mercato dei formaggi d'Italia e dei prodotti tipici del territorio. La rassegna è promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con il Comune di Gualdo e la Condotta Slow Food dei Monti Sibillini, e si avvale del contributo della Provincia di Macerata, della Camera di commercio e della Comunità Montana dei Monti Azzurri. Il Ministero delle Politiche agricole ha concesso il proprio patrocinio.

"Formaggi d'Autore" è un po' mostra e fiera, un po' mercato e festa. La manifestazione, appunto permette per due giorni, sabato 19 maggio dalle 10 alle 23 e domenica 20 maggio dalle 9 alle 21 (ingresso gratuito) di assaggiare, annusare, toccare, comprare numerosi tipi di formaggio provenienti da tutte le regioni d'Italia.

In "mostra", formaggi a pasta molle, dura, filata, pressata, erborinata, proposti e venduti da selezionatori, istituzioni, consorzi, pastori scesi dagli alpeggi o casari riuniti in un Presidio Slow Food (Presidio del Caciocavallo del Gargano, Caciocavallo di Ciminà della Calabria, il Castelmagno d'Alpeggio, la Tuma di pecora delle langhe il raro Pecorino dei Monti Sibillini). Completa l'ampia gamma di prodotti l'area dedicata al mercato di Campagna Amica, a cura della Coldiretti.

Nei due giorni in programma anche i "Laboratori del Gusto", dove è possibile fare piacevoli esperienze sensoriali per conoscere in maniera concreta e consapevole le tecniche ed il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare; una opportunità per apprendere in maniera giocosa il linguaggio della degustazione. Gli esperti dell'Onaf, coadiuvati dalla partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi guideranno i visitatori nella degustazione alla scoperta del "pianeta" formaggio.

In particolare, sabato 19 alle ore 21.30 si parla dei "Misteri delle muffe" e domenica alle ore 17 "Ad ogni capra il suo formaggio". Per partecipare a questi due laboratori è necessaria la prenotazione (339.7131810 – info@formaggi.biz)

Sia sabato che domenica (dalle ore 11.30 alle 13 e dalle 18.30 alle 20) c'è "Happy Hour ... a km 0" con sfiziosi stuzzichini a base di gorgonzola piccante, formaggi vaccini e pecorino dei Monti Sibillini a cura dell'Associazione Cuochi di Campagna.

Per un pasto più completo è allestita l'osteria "Odissea nello sfizio" (prenotazione obbligatoria 339.7131810) dove diversi chef delle Marche preparano degustazioni sul tema formaggio: Flan di Pecorino dei Monti Sibillini con misticanza selvatica, Maiale marinato con erbetto e salsa di Roquefort e Risotto Grumolo delle Abbadesse al rosso piceno e Caciomagno, Crepes ai carciofi al profumo di mentuccia, scamone di vitello cotto a bassa temperatura con melanzane e provola, tortino alla frutta con yogurt di bufala e molto altro ancora.

Chi cerca trova!

Partner istituzionale



A 1
persona piace
questo articolo.



Mi piace

1

Mi piace 0

Tweet

Share / Save

Questo articolo è stato letto 5 volte.

- » Neologismo
- » Quando muore un poeta
- » San Ginesio
- » Così breve, così disperata
- » Notizie ripassate in padella
- » Via della Luce "Equazione"
- » Peppe Cotto e la fisarmonica
- » La misteriosa morte
- » Modi di dire
- » Sforzacosta – Oltre la protesta
- » Franco Grilli, l'edicolante... nel pallone!



- » Ottuagenario
- » "Incubatoio d'impresa"
- » LuBe: diamoci una mano!
- » 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 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

Archivio



LU SPACCITTU
Ristorante e Pizza
Sala fumatori

Publicare un libro è il tuo sogno?
Noi lo realizziamo!
www.stampalibri.it
BOOK ON DEMAND

Spazio aziendale
via del corbellano, 22
PERISOLIA
aperta tutti i giorni
a F
ALBERTO FERMANI
0733.550244

www.libreradelmonte.it
del monte

M.C.M.
di Carrozzi S.p.A.
DISTRIBUZIONE AUTOMATICA
www.mcm.it
ID. PARABOLICA
NELLA SAUSA

CANTINA
Sant'Isidoro
Colubaccio di Corchiano

Kebab!
Walk & Eat kebab
corso
Cairolì 25
Macerata
0733.550244

Viaggi Marche
Macerata
tel. 0733 06 3131

fisio sport

 Circolo
La Sorgente
dello Yoga

 Oro della Terra

 **minerve**
ente di formazione continua