



# CORSI DI CUCINA

## LEZIONI TEORICHE - PRATICHE

SEDE CORSI  
ISTITUTO ALBERGHIERO  
"ANTONIO NEBBIA"  
VIA ABRUZZO SNC  
60025 LORETO (AN)

INFO & PRENOTAZIONI  
WWW.MYMARCA.IT  
INFO@MYMARCA.IT  
TEL 0733/1941193 - CRISTIANA  
CEL 334/9173111 - EMANUELE



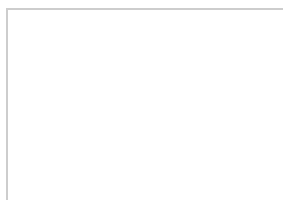
Home Chi Siamo Archivio Vai alla TV Eventi e incontri CM Economia CM di Gusto CM Sport Registrati



HOME CRONACA POLITICA ECONOMIA EVENTI GUSTO SCUOLA E UNIVERSITÀ SPORT TV

TUTTI I COMUNI MACERATA CIVITANOVA RECANATI TOLENTINO POTENZA PICENA S. SEVERINO CORRIDONIA TREIA CAMERINO

P.TO RECANATI



## Conoscere, capire e gustare i "Formaggi d'autore" a Gualdo

Sabato 19 maggio, dalle 10 alle 23, domenica 20 maggio dalle 9 alle 21, l'evento marchigiano dedicato alle eccellenze della tradizione casearia italiana

lunedì 23 aprile 2012 - Ore 09:00 - 74 letture



[Torna alla pagina Enogastronomia](#)



A Gualdo il 19 e 20 maggio 2012, si terrà la sedicesima 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", 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 e della Comunità Montana dei Monti Azzurri, 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.

**Novità del 2012 l'apertura di Formaggi**

PIEDIRIPA - MACERATA

Auto nuove ed usate  
Noleggio auto e commerciali  
Officina  
Revisione  
Carrozzeria  
Ricambi

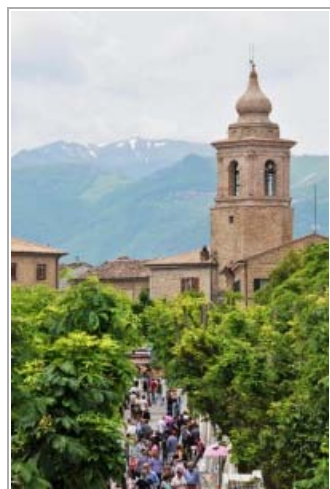
### ARTICOLI RECENTI

- Sparvoli trascina il Matelica Chiesanuova in formissima
- Terrorismo islamico, un arresto a Pesaro



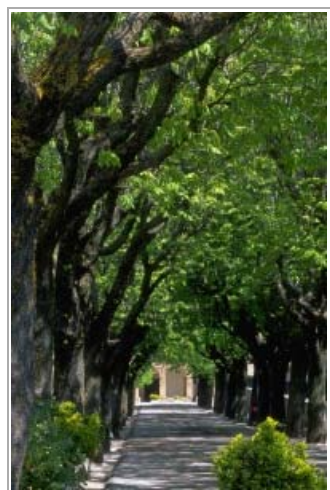
**d'Autore Sabato 19 maggio dalle ore 10.00, e come di consueto, lungo le vie del centro storico, si potranno degustare e acquistare numerose specialità, molte delle quali d.o.p. oltre che gli altri "alleati in tavola", come confetture, salumi, tartufo, miele, spesso piccole produzioni artigianali, ideali come abbinamenti.**

La manifestazione è un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione, attori dell'intera filiera, oltre che con i Laboratori del Gusto, e all'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) e i ragazzi dell'Associazione Cuochi di Campagna, (Agriturismo Agra Mater, Agriturismo Ponterosa, Una Taverna x Loro, Agriturismo Rio Chiaro) proporranno menù degustazione sul tema formaggio, per appassionati e non di una enogastronomia che cerca nel passato le ragioni per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi.



**Un intero fine settimana in cui 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.** 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'immancabile padrone di casa il Pecorino dei Monti Sibillini. In collaborazione con la Condotta Slow Food dei Monti Sibillini esperti ONAF vi guideranno nella degustazione alla scoperta del "pianeta" formaggio, due Laboratori del Gusto, uno sabato sera 19 maggio e l'altro domenica pomeriggio 20 maggio, 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.



**E dopo una passeggiata e un giro tra gli stand, per chi ha fretta, gli sfiziosi "cibi di strada", tra cui olive ascolane, pizza, porchetta, panini con salsiccia, birra, gelato artigianale, un'area di degustazione di formaggi e l'enoteca con vini marchigiani in cui verranno organizzati sabato e domenica "Happy Hour ... a km 0".** 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, ed allestimenti con materiali di riciclo. Spettacoli musicali, animazioni per grandi e piccini arricchiranno ogni ora del giorno. Tutto questo in una incantevole cornice paesaggistica e ambientale, con lo sfondo dell'imponente catena dei Monti Sibillini, ci sono quindi tutte le premesse per un appuntamento da non mancare.

Info: [www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz).

- Le immagini del derby Macerata diventa "Civitas Mariellae"
- "Unifestival, vogliamo il bis!"
- "Shakespeare in a box" ad Apiro per i 400 anni del "Racconto d'inverno"
- Dal primo maggio novità orari e linee bus
- Paolo Virgili confermato coordinatore della Rsu in Provincia a Macerata
- Al via l'attività di formazione nel settore della saldatura all'I.T.I. "E. Divini"
- 2 milioni e 800 mila euro alle imprese per il lavoro stabile
- San Severino: riapre la chiesa di San Domenico

#### GLI ULTIMI 5 VIDEO

- Il confronto elettorale a Tolentino **21 aprile 2012**
- Pieve Torina: "A scegliere il sindaco ci pensino i giovani" **21 aprile 2012**
- Confronto elettorale a cinque Le proposte per Tolentino **20 aprile 2012**
- Inaugurato l'Unifestival a Macerata **18 aprile 2012**
- Imu, Irpef, Tarsu Cosa cambia per i maceratesi **17 aprile 2012**

#### GLI ARTICOLI PIU' COMMENTATI

- **11 apr** - Terremoto, cinque scosse nella notte La più forte alle ore 00.37 (53)
- **13 apr** - Beppe Grillo conquista Civitanova: "I partiti non esistono più" (45)
- **18 apr** - LUBE, LA FINALE E' TUA (34)
- **22 apr** - FINALE SCUDETTO LIVE La Lube è campione d'Italia (34)
- **17 apr** - Piscina: aut aut di maggioranza e Pdl "Si trovi l'accordo o si risolve il contratto" (32)
- **9 apr** - Meschini e la "mala politica" maceratese: "Una città abbandonata a personalismi e clientele" (28)
- **14 apr** - Beppe Grillo a Tolentino: "Usate la DC come attrazione turistica!" (25)
- **11 apr** - Forza Nuova distribuisce pane al popolo (24)
- **22 apr** - GRAZIE LUBE Macerata sul tetto d'Italia (24)
- **15 apr** - Ma le Province bisogna abolirle? (23)
- **20 apr** - Sigilli a "Le quattro porte" Mancano i certificati per fare discoteca (23)
- **21 apr** - Maledetti politici, uccidiamoli tutti! (22)
- **18 apr** - Macerata Opera presenta il bilancio 2011 "Chiodiamo con un più 351mila euro" (21)
- **17 apr** - 50enne si impicca in casa Salvato dai carabinieri (17)
- **19 apr** - Carancini: "Forza Lube, porta a casa lo scudetto" (15)





Mi piace

Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

[Torna alla pagina Enogastronomia](#)



***Devi essere collegato per poter lasciare il tuo commento [Collegati](#)***

#### GLI ARTICOLI PIÙ LETTI

- **21 apr** - Maxi operazione anti pirateria televisiva Indagati tre maceratesi (27.047)
- **22 apr** - GRAZIE LUBE Macerata sul tetto d'Italia (7.568)
- **18 apr** - LUBE, LA FINALE E' TUA (7.484)
- **22 apr** - Scacco matto al Tolentino Maceratese a tre metri dalla serie D (6.741)
- **17 apr** - 50enne si impicca in casa Salvato dai carabinieri (6.020)
- **22 apr** - FINALE SCUDETTO LIVE La Lube è campione d'Italia (5.492)
- **19 apr** - Nuova scossa di terremoto fra Macerata e Ancona (4.497)
- **19 apr** - L'urlo dei quattromila travolge Cuneo Ora tutti a Milano con la Lube (4.304)
- **20 apr** - Sigilli a "Le quattro porte" Mancano i certificati per fare discoteca (4.164)
- **16 apr** - Ritrovato dopo 24 ore l'anziano scomparso a Fiuminata (3.402)

#### GLI ULTIMI COMMENTI

- gaetano: « *Circa un mese fa ho chiesto al sindaco uscente (non mi interessa nè il nome nè di che partito è) se* »,
- Franco Capponi: « *Il primo commento e' da ritenersi superato dal secondo piu' completo!!* »,