

Via Vanvitelli 86
62100 Macerata
Tel.0733/262047/262299
Email commerciale@
publiccenteramb.it



HOME CULTURA EVENTI NIGHT LIFE SPORT TURISMO COMUNI

NEWSLETTER AGRITURISMI | AZIENDE | IMMOBILIARI | RICETTIVITA | RISTORO | SHOPPING | CONTATTI

facebook twitter GIARDINO IN FIORE 2012 AD ANCONA IL 21 E 22 APRILE
SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP) - POLVERI SOTTILI. STOP AI MEZZI IN...

GUALDO (MACERATA) - FORMAGGI D'AUTORE, PRODUTTORI DA OGNI REGIONE

pubblicato il 15/05/2012 mi piace 0



A Gualdo di Macerata, il 19 e 20 maggio 2012, si terrà la sedicesima edizione di Formaggi d'Autore, evento gastronomico sul mondo dei formaggi, con banchi di vendita e di assaggio di quei prodotti caseari che occupano un posto d'onore sulla tavola.

Per due giorni Gualdo offre un'occasione d'incontro con tanti produttori da tutta Italia. Sarà di scena un mix irresistibile di formaggi provenienti dalle diverse regioni, 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" con menù degustazione sul tema formaggio.

In collaborazione con la Condotta Slow Food dei Monti Sibillini, inoltre, gli esperti Onaf guideranno nella degustazione alla scoperta del "pianeta" in due "Laboratori del Gusto" (sabato 19 e domenica 20 maggio); due piacevoli esperienze sensoriali per conoscere in maniera concreta e consapevole le tecniche e 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

Giochi Link Meteo Radio TV web

Mercoledì 16

STUDIA ODONTOIATRIA O MEDICINA ALL'ESTERO!

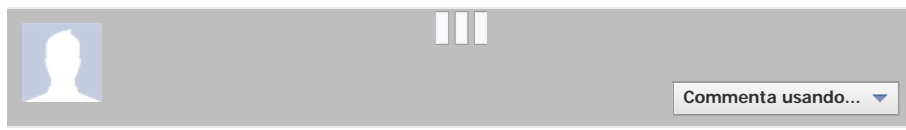
CEPU INTERNATIONAL
TI CONSIGLIA
TI PREPARA
TI ACCOMPAGNA

[Clicca per info](#)



compostabile.

Il programma su: www.formaggi.biz.



 Plug-in sociale di Facebook

Tags: formaggi autore macerata, condotta slow food, monti sibillini, laboratori gusto gualdo, formaggi gualdo,

