

Andar per ...formaggi Conoscere Capire Gustare... un'esperienza tutta da Godere



A Gualdo di Macerata va in scena Formaggi d'Autore 2012 16[^] edizione Mostra Mercato dei Formaggi d'Italia e dei Prodotti Tipici del Territorio
Da sabato 19 maggio, dalle 10 alle 23, domenica 20 maggio, dalle 9 alle 21, l'evento marchigiano dedicato alle eccellenze della tradizione casearia italiana.

A Gualdo di Macerata, grazioso borgo dell'entroterra marchigiano, 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 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

»» Categorie

- » [Aeroporti](#)
- » [Arte in Italia](#)
- » [Comunicati Stampa](#)
- » [Diari di Viaggio](#)
- » [Enogastronomia](#)
- » [Estero](#)
- » [Eventi in Italia](#)
- » [Guide Turistiche](#)
- » [Offerte Speciali](#)
- » [Strutture Ricettive](#)
- » [Temi Wordpress](#)
- » [Trasporti](#)
- » [Vacanze in Italia](#)

»» Articoli Correlati

- » [Festa della Castagna](#)
- » [Fiera dei Salumi e dei Formaggi](#)
- » [Formaggi d'Autore a Saint Vincent](#)
- » [Formaggi d'Autore a Gualdo \(MC\) il 21 e 22 maggio](#)
- » [Cheese of the Year 2010: formaggio DOP](#)

»» Facebook



IlComuneInforma
Vacanze in Italia su
Facebook



IlComuneInforma Vacanze in Italia piace a 1,455 persone.

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'intera 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'immane 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!!!!

Per informazioni

Associazione "Gualdo Terzo Millennio"

Via Dante Alighieri, 4 - 62020 GUALDO (MC) Tel. 0733.668323 - 339.7131810 Fax 0733.668427

C.F. e P.IVA 01456880432

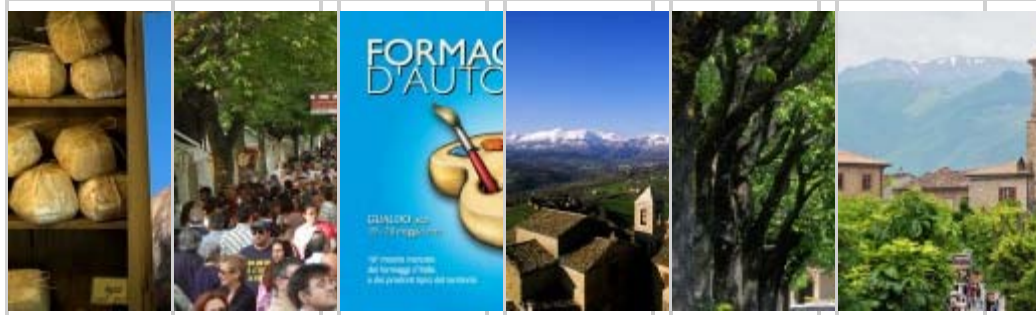
www.formaggi.biz - info@formaggi.biz



Articoli più interessanti

- [Offerte vacanze di Pasqua](#)
- [Turismo enogastronomico alla scoperta della cucina e del vino toscano](#)
- [Vacanze chic in Puglia](#)





Prestiti INPDAP 75.000â,-

A Dipendenti e Pensionati anche con Altri Mutui in Corso, Tutto in 48h!

www.DipendentiStatali.it/INPDAP

Annunci Google

Ti piace? Allora condividilo: [Facebook](#) [Tweet](#)

Questo Articolo è stato inserito da [simona](#) il giorno 2 aprile alle ore 15:39 nella categoria [Enogastronomia](#), [Eventi in Italia](#). Puoi seguire tutti gli aggiornamenti di questo articolo tramite gli RSS [RSS 2.0](#) Feed. Puoi [linkare](#) questo articolo dal tuo sito.

[PROPONI UN TUO ARTICOLO](#)

[Mi piace!](#)

[DISQUS](#)

[Login](#)

» Aggiungi un nuovo commento!



Attendere prego.....