

19 e 20 maggio a Gualdo di Macerata (MC): Formaggi d'autore

Di [L'AcquaBuona](#) • 7 apr 2012 • Rubrica: [Le manifestazioni](#) •

 [Stampa questo articolo](#)

“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 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'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,

PUBBLICITÀ

TerroirVino
lunedì 11 giugno 2012, Genova






10-11 giugno:
#vuu, #gwc, #bwd, #ddb

L'INDICE PER RUBRICA

Assaggiati per voi
Attualità e idee
▪ Da leggere
Da vedere e da sapere
diCibi
▪ Affari di gola
▪ In cucina
diLuoghi
▪ In azienda
▪ Mangiare bere uomo donna
diVini
▪ Il vino in dettaglio
▪ L'appuntamento al vino
L'evento
La parola all'agronomo
Notizie e immagini
Visioni da sud

ALTRI TITOLI IN QUESTA RUBRICA

- [Latina Sky Wine- Le premesse e le promesse dell'appuntamento enologico pontino](#)
- [Vegani a raccolta a Seravezza \(LU\) dal 27 aprile al 1 maggio](#)
- [12 e 13 maggio a Navelli \(AQ\): Naturale](#)
- [28-30 aprile a Massa: Spino fiorito](#)
- [11 giugno a Genova: TerroirVino – L'incontro tra vino, persone e web](#)
- [5 e 6 maggio a Torino: Enodissidenze](#)
- [21 e 22 aprile a Trento: Mostra mercato degli artigiani del vino](#)
- [7-22 aprile, Castagneto a Tavola, 17 ^ Rassegna enogastronomica](#)

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



LASCIA UN COMMENTO

Nome (campo obbligatorio)

indirizzo posta elettronica (non verrà pubblicato) (campo obbligatorio)

Sito web

- 5 e 6 maggio a San Vincenzo (LI): Tutti pazzi per la palamita
- 12-14 maggio a Latina: Latina Sky Wine
- Archivio rubrica 'Le manifestazioni' »

IN ARCHIVIO

maggio 2012

SU ACQUABUONA.TV

Ristorante Al Baccanale

HANNO CONTRIBUITO

- Alessandro Cordelli
- Andrea Gabbrielli
- Michele Girlanda
- Claudio Mollo
- Fabio Ciarla
- Fabio Cimmino
- Fabio Pracchia
- Fernando Pardini
- Francesca Lucchese
- Franco Santini
- Irene Arquint
- L'AcquaBuona
- Lamberto Tosi
- Leonardo Mazzanti
- Lola Teale
- Luca Bonci
- Maria Lucia Nosi
- Maria Pelletti
- Mauro Erro
- Paolo Rossi
- Riccardo Brandi
- Riccardo Farchioni
- Roberta Perna
- Vincenzo Zappalà