

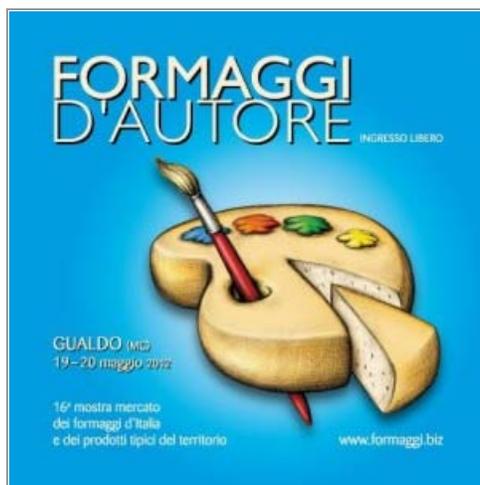
Formaggi d'Autore 2012 – Mostra Mercato dei Formaggi d'Italia e dei Prodotti Tipici del Territorio

mag 16, 2012 | di [redazione](#) | Argomento: [Enogastronomia](#)



Nel centro storico di Gualdo, piccolo borgo della provincia di Macerata, si svolgerà il 19 e 20 maggio la XVIª edizione di Formaggi d'Autore *Mostra Mercato dei Formaggi d'Italia e dei Prodotti Tipici del Territorio* (promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con il Comune di Gualdo e la Condotta Slow Food dei Monti Sibillini, con il contributo della Provincia di Macerata e della Comunità Montana dei Monti Azzurri e, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali).

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), salumi e prodotti che ben si abbinano con i formaggi.

Completa l'ampia gamma di prodotti l'area dedicata al mercato di Campagna Amica, a cura della Coldiretti di Macerata.

Sabato 19 maggio alle ore 21.30 "I misteri delle muffe" e Domenica 20 maggio alle ore 17.00 "Ad ogni capra il suo formaggio" al Teatro del Gusto (prenotazione obbligatoria 339.7131810 – info@formaggi.biz) e i "Laboratori del Gusto" 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 in questa ottica esperti dell'Onaf, coadiuvati dalla partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi vi guideranno nella degustazione alla scoperta del "pianeta" formaggio.

All'osteria "Odissea nello sfizio" Sabato 19 alle ore 20.30 e Domenica alle ore 13.00 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, Flan di Pecorino dei Monti Sibillini con misticanza selvatica, Maiale marinato con erbe e salsa di Roquefort e Risotto Grumolo delle Abbadesse al rosso piceno e Caciomagno Azienda Fontegranne, Crepes ai carciofi al profumo di mentuccia, Degustazione di Formaggi a Latte Crudo Azienda Fontegranne, Scamone di vitello cotto a bassa temperatura con melanzane e Provola, Tortino alla frutta con Yogurt di Bufala e molto altro ancora, per appassionati e non di una enogastronomia che cerca nel passato le ragioni per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi. (prenotazione obbligatoria 339.7131810 – info@formaggi.biz)

Gorgonzola Piccante, Formaggi Vaccini e Pecorino dei Monti Sibillini nell'area degustazione in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Campagna e l'enoteca con vini marchigiani in cui verranno organizzati sabato e domenica dalle ore 11.30 alle 13.00 e dalle 18.30 alle 20.00 "Happy Hour ... a km 0" con sfiziosi stuzzichini e i vini dell'Antica Casa Vinicola Garofoli, ospite d'onore della manifestazione.

FRESCHE DI STAMPA

Festa del Formaggio a Fiordipiano di Montemaggiore al Metaur...

Domenica 20 maggio 2012 a Fiordipiano, frazione di Montemaggiore al Metauro (PU), è in programma la terza edizione della "Festa del Formaggio" apprezzato appuntamento...
[Continua](#)

REGISTRATI ALLA NEWSLETTER

Email:

MESSAGGIO PROMOZIONALE

Coupon Ristoranti
nella tua Città
fino a **-70%***
GROUPON Qui ▶
*Esempio di un'offerta in arrivo

ULTIMO CINGUETTIO

- Arisa in Amami Tour a Fermo <http://t.co/ssghTf7t>
about an hour ago

ULTIMO COMMENTO

- MarinaM su [La mostra su Giacomo Leopardi presentata al Salone Internazionale del libro di Torino](#):
dov'è la mostra, quando comincia, quando finisce?
...

ULTIMA DAL FORUM

Premio Nazionale Bruno Lauzi 2012

Lo spazio "cibo di strada" con le irresistibili sfiziosità per chi ha fretta (dalla porchetta alle olive all'ascolana, dalle salsicce arrostitite alla pizza dalle bombette della Murgia di Slow Food Alberobello agli arrosticini il tutto accompagnato dalla birra artigianale del birrifico Vecchio Birraio).

La manifestazione si svolge nel cuore del centro storico di Gualdo. L'evento rappresenta quindi un'occasione attrattiva anche per conoscere il piccolo borgo medievale, dalle vie tortuose e strette, con la chiesa di S. Savino e la chiesa della Madonna delle Grazie e lo sguardo sull'incantevole scenario dei monti Sibillini dalla Torre dell'orologio con visite guidate in collaborazione con la Pro Gualdo.

La Zastava Orkestar, una delle street band italiane più esplosive, la cui energia dà vita ogni volta ad una vera e propria festa collettiva in cui lasciarsi trasportare, si esibirà per le vie del paese con brani della tradizione popolare balcanica, oltre ad arrangiamenti e composizioni originali piuttosto movimentate e prevedono danze e gag improvvisate che coinvolgono attivamente il pubblico.

Per informazioni: 0733.668323 – 339.7131810

Programma

Sabato 19 maggio

10:00 APERTURA 23:00 CHIUSURA

Domenica 20

09:00 APERTURA 21:00 CHIUSURA

MERCATO (ingresso libero)

è il luogo dove, trasportati da inebrianti profumi, ci si può avventurare in un affascinante viaggio ideale alla scoperta delle tradizioni e dei saperi dei produttori, affinatori e commercianti di formaggi provenienti da tutta Italia.

Enoteca

Selezione e degustazione di vini Marchigiani. Ospite d'onore "Antica Casa Vinicola Garofoli".

I Presidi Slow Food

Tuma di pecora delle Langhe, Castelmagno d'alpeggio, Caciocavallo Podolico del Gargano, Caciocavallo di Ciminà, Pecorino dei Monti Sibillini.

Degustazioni

L'angolo dei sapori ritrovati

Degustazioni di formaggi italiani a cura dell'Associazione Cuochi di Campagna in abbinamento ai vini delle Marche.

Cibo di strada

Le irresistibili sfiziosità della tradizione.... per chi ha fretta. Porchetta, salsicce alla brace, olive all'ascolana, pizza, birra artigianale, bombette della Murgia, arrosticini.

Mercatino di Campagna Amica

I produttori a "chilometri zero" di Coldiretti Macerata

Visite guidate a cura dell'Associazione Turistica "Pro Gualdo", alla Torre campanaria con orologio meccanico del 1850 di Pietro Mei, alla Biblioteca-Archivio di Romolo Murri e alla Chiesa parrocchiale di San Savino.

EVENTI

Arte e cultura

Per tutta la durata della manifestazione laboratori musicali itineranti con ZastavaOrkestar

Collettiva di artisti marchigiani a cura di Art Marche in collaborazione con la Rainbow.

Performance musicali: Uncle Bob Henry Lee, One Man Band (Blues, Folk, Rock)

Venerdì 11 maggio

21:00 Teatro Comunale

DALL'ADRIATICO AI SIBILLINI

Spettacolo realizzato dagli alunni della Scuola Primaria di Gualdo

Sabato 19 e Domenica 20 maggio

11:30 ~ 13:00 / 18:30 ~ 20:00 Area Enoteca

HAPPY HOUR a Km 0

sabato 10:00 ~ 23:00 / domenica 09:00 ~ 21:00

Mostra Fotografica Sala Parrocchiale

TRA I MONTI E IL MARE

PUBBLICITÀ



ARGOMENTI

[Ambiente](#)

[Arte](#)

[Bambini](#)

[Campus](#)

[Cinema](#)

[Danza](#)

[Enogastronomia](#)

[Festival](#)

[Fiere](#)

[Folklore](#)

[Libri](#)

[Musica classica](#)

[Musica leggera](#)

[Rievocazioni storiche](#)

[Saghe](#)

[Sociale](#)

[Sport](#)

[Teatro](#)

[Visioni](#)

MESSAGGIO PROMOZIONALE

[Pecorino Romano del Lazio](#)

Il vero Pecorino Romano del Lazio a Roma. Tradizione Brunelli dal 1938!

www.brunelli.it

[Agriturismo Coroncina](#)

A Belforte del Chianti (Macerata). Immerso nella natura incontaminata.

www.OriginalItaly.it

[Guarda lo spot Ichnusa](#)

Parliamo di una storia iniziata 100 anni fa.

www.birraichnusa.it

[Prodotti tipici locali](#)

Trova la gastronomia piA¹ vicina a te su PagineGialle.it!

PagineGialle.it/Gastronomia

Annunci Google

Un viaggio a piedi dai Monti Sibillini all'Adriatico

Il racconto di un cammino di cinque giorni alla riscoperta del maceratese attraverso un reportage fotografico e un video-documentario.

sabato e domenica 16:00 ~ 18:00

Proiezione VIDEO-DOCUMENTARIO "Tra i Monti e il Mare"

sabato 22:30 "ZASTAVAHORKESTAR" – Performance

Domenica 20 maggio

09:00 CONVEGNO

AMBIENTE, PAESAGGIO, ECONOMIA

Quale futuro per il Pecorino dei Monti Sibillini? a cura di Slow Food Marche

15:00 LUDORICICLO – Gioco per bambini a cura del COSMARI

Eventi correlati:

1. [Arriva a Senigallia "Le Vie del Gusto". mostra mercato dei prodotti tipici dedicata ai sapori d'Italia](#)
2. [Tipica 2011: mostra mercato dei prodotti agricoli tipici](#)
3. [Formaggi d'Autore 2011 a Gualdo \(MC\)](#)
4. [Tipica 2010. mostra mercato prodotti tipici – Fabriano \(AN\) – 15 e 16 maggio 2010](#)
5. [FORMAGGI D'AUTORE – Gualdo \(MC\) – 29 e 30 maggio 2010](#)

Tags: degustazioni, formaggi, formaggi d'autore, Gualdo, laboratorio del gusto

CANALI



MESSAGGIO PROMOZIONALE



COMMUNITY

MESSAGGIO PROMOZIONALE



LASCIA UN COMMENTO

Nome

Mail (non sarà pubblicata)

Sito web

