



Ricette di cucina per chi ama cucinare

scopri
Dutilio

Ricette Community Magazine Video Diete&calorie Trucchi&consigli Forum Meeting

Ricette: ultime ricette antipasti, primi, secondi, contorni, dolci fotoricette videoricette regionali di 1 secolo fa orientali categorie piatti

:: Login Iscriviti Newsletter ::

Home => Eventi enogastronomici

:: Segnala eventi gastronomici!

o Formaggi d'Autore 2012 - Gualdo di Macerata - 19 e 20/5/2012

o Panieri 2012 - Spinello di Santa Sofia (FC) - 19 e 20/5/2012

Newsletter Mistercarota

leggi il Disclaimer

Le informazioni riportate in questa rubrica ci vengono inviate dai nostri lettori. Quindi sono da intendersi a solo titolo indicativo. Mistercarota declina ogni responsabilità in caso di informazioni errate, mancanti o incomplete.

scopri
Dutilio

Eventi gastronomici

[Crea un Sito in 5 Minuti](#) Facile, professionale ed economico Prova gratuita completa per 10 gg [Crea.SitoLine.it](#)
[Formaggi artigian. a km 0](#) vend. diretta dal pastore al cons. pecorino a latte crudo (Sardegna) [www.formaggiab.it](#)
[Impianti dentali da 950â-](#) 10.000 casi di successo. Nuova tecnica senza bisturi [DentalspaItalia.com](#)
[Olio di Nocciole Piemonte](#) l'Eccellenza in tavola tra gustose ricette e benessere naturale [www.noc](#) **Annunci Google**

Formaggi d'Autore 2012 - Gualdo di Macerata - 19 e 20/5/2012

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

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

A Gualdo di Macerata va in scena Formaggi d'Autore 2012 16a 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 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 Castelagnone 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: 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
 Web: [www.formaggi.biz](#)
 E-mail: info@formaggi.biz

Ricette Facili e Veloci Ricette, Idee e Consigli per i Tuoi Piatti. Segui Visto Che Buono! [www.vistochebuono.it](#)