



A Gualdo di Macerata è di scena il "Formaggio d'autore"

01 maggio 2012 - 10:39 | Autore: Antonietta Balducci

GUALDO DI MACERATA — Formaggi protagonisti nell'entroterra marchigiano, il 19 e 20 maggio 2012, con la sedicesima edizione di "Formaggi d'Autore", evento gastronomico promosso dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, con la collaborazione del comune, della provincia e della Condotta Slow Food dei Monti Sibillini.

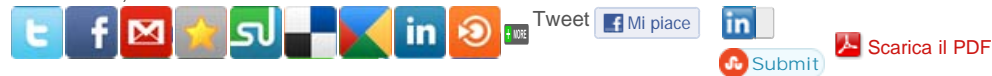


Ci saranno diversi banchi con punti di vendita e di assaggio, posizionati lungo le vie del centro storico. Oltre ai formaggi, provenienti dalle diverse regioni italiane, ci saranno tutti quei prodotti che normalmente li accompagnano sulla tavola: confetture, salumi, tartufo, miele. Ristoranti e agriturismi della zona proporranno menù degustazione sul tema formaggio.

In collaborazione con la Fondazione Slow Food saranno presenti i presidi caciocavallo del Gargano, caciocavallo Podolico della Basilicata, il castelmagno d'alpeggio e la tuma di pecora delle Langhe, oltre ovviamente al pecorino dei Monti Sibillini. Previsti anche due Laboratori del Gusto, per imparare a degustare nel modo ottimale. A corollario spettacoli musicali e animazione per grandi e piccini.

Info: Associazione "Gualdo Terzo Millennio"

Be Sociable, Share!



Articoli simili:

- Abruzzo: Villa Santa Maria, la patria dei cuochi
- A Morgex per gustare il vino più alto d'Europa
- Alta Badia, nei rifugi una cucina da gourmet
- La buona cucina premia: turismo montano cresce dell'1,5 per cento

Pillole d'Alta Quota

"Le pendici ombrose del Chung-nan che meraviglia.
Sale a torri la neve sopra nubi vaganti.
Fuori del bosco traluce il cielo azzurro,
nella chiusa città fredda la sera incalza."

Tsu Yung



I PIÙ LETTI

ULTIMI COMMENTI

1. Dhaulagiri, Mario Panzeri è pronto: domani si parte per la vetta
2. 14 ottomila: ecco chi li ha fatti, con e senza ossigeno
3. Cory Richards evacuato all'Everest, Folini pilota l'elicottero
4. Svizzera: escursionista dispersa trovata viva dopo 3 giorni



Commenta questo articolo

Nome (richiesto)