

[Home](#)

Anno 9° - N. 19 del 10/05/2012

Direttore Antonella Biscardi

[Scrivici](#)

[Spettacolo](#)

[Cultura](#)

[Costume](#)

[Sport](#)

[TempoLibero](#)

[Libri](#)

[Cucina](#)

[StraWeb](#)

[Shortly](#)

[Gossip](#)

Formaggi d'autore

10 Maggio 2012 - Pubblicato in [Cucina](#)



A Gualdo di Macerata va in scena Formaggi d'Autore 2012 16^a edizione Mostra Mercato dei Formaggi d'Italia e dei Prodotti Tipici del Territorio. Sabato 19 e domenica 20 maggio, l'evento marchigiano dedicato alle eccellenze della tradizione casearia italiana.

Andar per formaggi... Conoscere Capire Gustare... un'esperienza tutta da Godere, nel centro storico di Gualdo, piccolo borgo della provincia di Macerata, il 19 e 20 maggio, la XVI edizione di Formaggi d'Autore Mostra

A ruota libera

La cucina degli scarti fa bene all'ambiente, alla salute e alle tasche.

"Recycle" anche in cucina. Buccie, pelli e scarti diventano ingredienti per piatti che, oltre

Mondo Solidale

L'Azalea della ricerca

Come tradizione, in occasione della Festa della Mamma, con l'Azalea della Ricerca AIRC offre un modo unico e ricco di significati per festeggiare tutte

al palato, sanno catturare anche l'occhio. Riciclo e risparmio sono parole d'ordine in tempi di recessione economica e di prodotti ecocompatibili.



[Leggi tutto...](#)



Aforisma della settimana

Esistono mamme che baciano e mamme che sgridano, ma si tratta comunque di amore, e la maggior parte delle mamme bacia e sgrida contemporaneamente.

(Napoleone Bonaparte)



Newsletter

Per essere sempre aggiornati, iscriviti alla nostra Newsletter. Riceverai ogni settimana l'anteprima dei nuovi articoli pubblicati.

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 alle ore 21.30 "I misteri delle muffe" e Domenica alle ore 17.00 "Ad ogni capra il suo formaggio" al Teatro del Gusto (prenotazione obbligatoria 339.7131810 – info@formaggi.biz) 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.

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

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.

Un fantastico viaggio 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: www.formaggi.biz – info@formaggi.biz

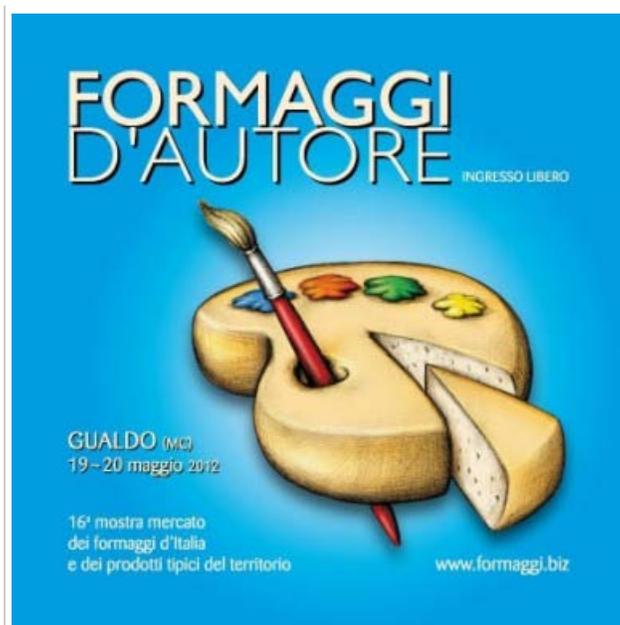
le mamme.



Basta un **contributo associativo minimo di 15,00 euro** per ricevere in omaggio una Azalea della Ricerca contrassegnata dal marchio dell'Associazione.

[Leggi tutto...](#)





 Mi piace

[Tweet](#)

 Share

[Home](#)

[Spettacolo](#)

[Cultura](#)

[Costume](#)

[Sport](#)

[TempoLibero](#)

[Libri](#)

[Cucina](#)

[StraWeb](#)

[Shortly](#)

[Gossip](#)

[Aforismi](#)

[A ruota libera](#)

[Mondo Solidale](#)

[Facebook](#)

[Scrivici](#)

[Newsletter](#)

Articoli più letti

[Musica e cibo e...](#)

[Il sito del super risparmio](#)

[Ed eccoci... di nuovo vestiti](#)

Coupon Ristoranti*

GROUPON

nella tua Città

[Qui ▶](#)

*Esempio di un'offerta in arrivo

