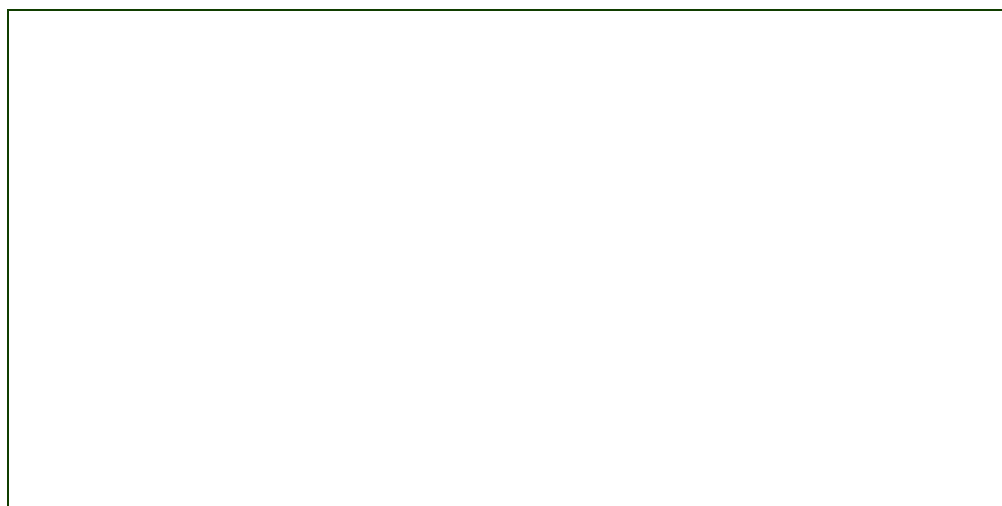




Le Marche Le Marche Le Marche

- English
- Français
- Italiano
- Russian

Cerca nel sito



« Palio dei Castelli a San Severino Marche

Offerta speciale Giugno 2012 »

Formaggi d'autore

Inserito da Oldcountry, il maggio 8th, 2012



Formaggi d'autore è la mostra mercato, giunta alla 16ª edizione, dei formaggi d'Italia e dei Prodotti tipici del territorio marchigiano, che da oltre quindici anni è ospitata dal grazioso borgo antico di Gualdo di Macerata.

Quest'anno la mostra si terrà **sabato 19 maggio (ore 10-23)** e **domenica 20 maggio (ore 9-21)**.

Formaggi e prodotti tipici, Degustazioni, Enoteca, Laboratori del Gusto, Osteria "Odissea nello sfizio", Convegni, Spettacoli.

Nel centro storico di **Gualdo**, piccolo borgo della provincia di Macerata, arrivano, **il 21 e 22 maggio**, i formaggi "d'autore".

Un po' mostra e fiera, un po' mercato e festa, la manifestazione, appunto "**Formaggi d'Autore**", (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



Sagre e Feste popolari

19.05. - 20.05.2012 | Gualdo di Macerata
Formaggi d'autore
» [read more](#) «

03.06. - 10.06.2012 | San Severino Marche
Palio dei Castelli a San Severino Marche
» [read more](#) «



Old House country house su Facebook

Mi piace

Old House country house piace a 97 persone.



Macerata e della **Comunità Montana dei Monti Azzurri** e, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) permette per due giorni (ingresso gratuito) di assaggiare, annusare, toccare, comprare numerosi tipi di **formaggio** provenienti da tutte le regioni d'Italia.

La materia prima è sempre il latte, ma è difficile crederlo davanti a centinaia di colori, forme, sapori, profumi diversi.

In "esposizione" (gli stand saranno aperti sabato dalle 15 alle 23 e domenica dalle 9 alle 21), **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 Puzzone di Moena, il Vezzena, il Castelmagno d'Alpeggio, la Tuma di pecora delle langhe il raro Pecorino dei **Monti Sibillini**), e ancora prodotti che ben si abbinano con i formaggi, come miele, confetture, conserve e gelatine di frutta.

La manifestazione si svolge nel cuore del **centro storico di Gualdo**. L'evento rappresenta quindi un'occasione attrattiva anche per visitare 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.

Mangiare formaggio può diventare un'esperienza culturale. Ad una condizione però. Bisogna imparare a sceglierlo, assaggiarlo, riconoscerlo. Per questo sono stati pensati i **Laboratori del gusto**, condotti da esperti **Sloow Food**, coadiuvati dalla partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi, mini-corsi per imparare a capire un formaggio, il suo sapore, anche accompagnandolo con il vino giusto.

Per info: 339.7131810

Sito web: www.comune.gualdo.mc.it



Rating: 0.0/5 (0 votes cast)

SHARE AND ENJOY!

[Eventi e Manifestazioni](#)

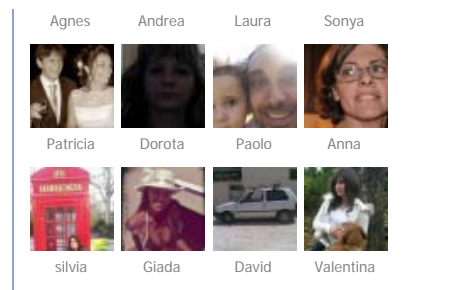
Lascia un Commento

Nome (required)

Email (will not be published) (required)

Sito web

You can use [these HTML tags](#)



Meteo



© Bookedo.it

Condividi i Commenti su Facebook

5 comments



Comment using...



Santancini Claudia

bellissimo il nuovo sito!!!Grazie Gianluca!!!

I nostri visitatori



Link

[Amministratore](#)