

**RUBRICHE**

- ▶ ECCELLENZE D'ITALIA
- ▶ CURIOSITÀ ENOGASTRONOMICHE
- ▶ LE VIDEO INTERVISTE
- ▶ AZIENDE IN VIDEO
- ▶ VINI DA NON PERDERE
- ▶ RICETTE D'AUTORE
- ▶ DISTILLATI IN...VETRINA
- ▶ ETICHETTE ARTISTICHE
- ▶ ERBE E OLII
- ▶ GALATEO A TAVOLA
- ▶ RISTORANTI & AGRITURISMI
- ▶ I LIBRI
- ▶ DONNE IN CANTINA

Annunci Google

**Pasqua Agriturismo**

**180â, -**  
 WeekEnd di Pasqua in Agriturismo Giochi per bambini con 3 Piscine  
[www.caserrantonio-ferri.com](http://www.caserrantonio-ferri.com)

**Mozzarella bufala dop**

Compra online su Vizi di Gola Spedizioni gratuite in 24 ore!  
[www.vizidiqola.com](http://www.vizidiqola.com)

**IL Meteo per l'Italia**

Temporal, Nubifragi, Nevicate. Allarme in arrivo sull'Italia.  
[www.ilmeteo.it](http://www.ilmeteo.it)

**Paste tipiche abruzzesi**

Pasta fatta a mano Mugnaia, Pecorara, Gnocchi  
[www.mugnaia.it](http://www.mugnaia.it)

**Pecorino Romano del Lazio**

Il vero Pecorino Romano del Lazio a Roma. Tradizione Brunelli dal 1938!  
[www.brunelli.it](http://www.brunelli.it)

Annunci Google

02/04/12

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



**A Gualdo di Macerata va in scena Formaggi d'Autore 2012 16<sup>a</sup> 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'intera 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 Cimina della Calabria, Caciocavallo Podolico della Basilicata, il Castelmagno d'Alpeggio e la Tuma di Pecora delle Langhe e l'immancabile padrone di casa il Pecorino dei

 [MAPPA DEL SITO](#)

 [MAILING LIST](#)



**CONCORSO VINCHEF VINCI UN IPAD**  
 INVIA LA TUA RICETTA

**TAGS**

**vino formaggi**  
 enogastronomia olio  
 ricette ristoranti vini  
 guide locali aziende  
 uva eventi cantina

[Ricette Cucina](#)

[Formaggi Italiani DOP](#)

[Ricette](#)

Monti Sibillini.

In collaborazione con la Condotta Slow Food del 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!!!!

[← Indietro](#) | [Stampa](#)

[Annunci Google](#)

[Ricette](#)

[Formaggi](#)

[Vino](#)

[Vino Pecorino](#)

[HOME](#) [NEWS](#) [ARTICOLI](#) [RUBRICHE](#) [OVP SICILIA](#) [LINK](#) [ATLANTE](#) [VIDEO WINE](#)