



Tasteasy.it

The good food and drink portal

HOME

CHI SIAMO

STAFF

CONTATTI

Registrati gratis su Tasteasy.it

Prova il gusto di essere informato su ciò che ti piace

Sign-up for free on Tasteasy.it

Have the pleasure to taste the news of what you like



[Home](#) ▶ [Ricette](#) ▶ [Eventi](#) ▶ FORMAGGI D'AUTORE 2012

FORMAGGI D'AUTORE 2012

Valutazione attuale:  / 4

Scarso

Ottimo



MENU PRINCIPALE

- Notizie
- News feed
- Eventi
- Libri
- Link Enogastronomici
- Ricette
- Il Blog di Tasteasy
- Downloads
- Comunicati Stampa
 - Invia il tuo comunicato stampa



FORMAGGI D'AUTORE INGRESSO LIBERO

GUALDO (MC)
19~20 maggio 2012

16ª mostra mercato
dei formaggi d'Italia
e dei prodotti tipici del territorio

www.formaggi.biz

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

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

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



■ LOGIN

Nome utente

Password

Ricordami

[Password dimenticata?](#)

[Nome utente dimenticato?](#)

[Registrati](#)

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 Ciminà della Calabria, Caciocavallo Podolico** della Basilicata, il **Castelmagno d'Alpeggio** e la **Tuma di Pecora delle Langhe** e l'immane 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!!!!

Per informazioni

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

www.formaggi.biz – info@formaggi.biz



[Succ. >](#)

■ TASTEASY.IT RANDOM NEWS



Copyright © 2009 Tasteasy.it.
All Rights Reserved.

Design by EasySymbol.com