



## Registrati!

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in ▾

### Tags

agricoltura, campania, **cibo**, degustazione, degustazione vino, degustazioni, emilia romagna, enogastronomia, eventi, **evento**, evento food, evento travel, evento vino, extravergine, **food**, gastronomia, lazio, liguria, lombardia, marketing, milano, **news**, news food, news marketing, news vino, olio, olio extravergine, olio extravergine di oliva, olive, **piemonte**, roma, toscana, travel, trentino alto adige, umbria, **veneto**, verona, **vino**, wine

### PUBBLICITÀ



## TerroirVino 2012

Lunedì 11 giugno, Magazzini del Cotone di Genova  
10-11 giugno: #vuu, #gwc, #bwd, #ddb

Home > Autori > Eventi > Food

## 16ª edizione di Formaggi d'Autore 2012

📍 Gualdo (MC) - Gualdo di Macerata  
📅 dal 19 maggio 2012 al 20 maggio 2012  
di [Redazione di TigullioVino.it](#)

### Tweet

📍 [Articolo georeferenziato](#)



*A Gualdo di Macerata va in scena Formaggi d'Autore 2012 16ª 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,



### Redazione di TigullioVino.it

- 🌐 Sito web
- ✉ e-mail

Nell'arco di molti anni di lavoro, da piccolo progetto amatoriale TigullioVino.it si è trasformato in una vera e propria testa web sul mondo...

Leggi tutto... 📄

### Archivio

- » **Aprile 2012**
- » **Marzo 2012**

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 intero fine 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’immancabile padrone di casa il Pecorino dei 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!!!!

### Per informazioni:

Associazione “Gualdo Terzo Millennio”

Tel: 0733.668323

Mobile: 339.7131810

Fax: 0733.668427

Web: [www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz)

E-mail: [info@formaggi.biz](mailto:info@formaggi.biz)

Publicato il 02 aprile 2012 in Food 

Letto 12 volte 

Permalink 

[0] commenti 

### Tags

cibo, evento, evento food, food, formaggi, formaggi d autore, gualdo, gualdo di macerata, macerata, marche, mostra mercato dei formaggi d italiae prodotti tipici del territorio

## 0 Commenti

- » **Febbraio 2012**
- » **Gennaio 2012**
- » **Dicembre 2011**
- » **Novembre 2011**
- » **Ottobre 2011**
- » **Settembre 2011**
- » **Agosto 2011**
- » **Luglio 2011**
- » **Giugno 2011**
- » **Maggio 2011**
- » **Aprile 2011**
- » **Marzo 2011**
- » **Febbraio 2011**
- » **Gennaio 2011**
- » **Dicembre 2010**
- » **Novembre 2010**
- » **Ottobre 2010**
- » **Settembre 2010**
- » **Agosto 2010**
- » **Luglio 2010**
- » **Giugno 2010**
- » **Maggio 2010**
- » **Aprile 2010**
- » **Marzo 2010**
- » **Febbraio 2010**
- » **Gennaio 2010**
- » **Dicembre 2009**
- » **Novembre 2009**
- » **Ottobre 2009**
- » **Settembre 2009**
- » **Agosto 2009**
- » **Luglio 2009**
- » **Giugno 2009**
- » **Maggio 2009**
- » **Aprile 2009**
- » **Marzo 2009**
- » **Febbraio 2009**
- » **Gennaio 2009**
- » **Dicembre 2008**

### Risorse

- » [home](#)
- » [autori](#)
- » [esperti](#)
- » [vino](#)
- » [olio](#)
- » [news](#)
- » [eventi](#)
- » [food](#)
- »