



CASSA DI RISPARMIO DI  
FABRIANO E CUPRAMONTANA  
S.p.A.



MILANO ASSICURAZIONI  
AGENZIA SERVIGLIANO-GUALDO

BANCA DI CREDITO COOPERATIVO  
RECANATI E COLMURANO  
CREDITO COOPERATIVO

Banca Popolare di Ancona  
GRUPPO BPU >> banca

CONCESSIONARIO  
PISCINE  
JEAN DESJOUVIN  
1° COSTRUTTORE MONDIALE

UNA SCELTA SICURA  
PCS

meeting  
Informatica



Banca Marche



FORMAGGI  
D'AUTORE

10ª MOSTRA MERCATO  
DEI FORMAGGI D'ITALIA  
E DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO  
GUALDO (MC) 20-21 MAGGIO 2006



# FORMAGGI D'AUTORE

Associazione

**GUALDO TERZO MILLENNIO**

[www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz) • [info@formaggi.biz](mailto:info@formaggi.biz)

0733.668323 • 339.7131810



Ministero  
delle Politiche  
Agricole e Forestali



Regione Marche  
assessorato all'agricoltura



Provincia di Macerata  
assessorato al turismo  
assessorato attività produttive



Comune di Gualdo



Comunità Montana  
dei Monti Azzurri



Camera di Commercio  
Industria, Artigianato  
e Agricoltura della  
Provincia di Macerata



Slow Food\*  
Monti Sibillini



Slow Food\*  
Marche

## Sabato 20 maggio

15:30 Apertura spazi espositivi

23:00 Chiusura spazi espositivi

## Domenica 21 maggio

09:00 Apertura spazi espositivi

10:00 Teatro Comunale convegno sul tema:

**"Il pecorino dei Sibillini Presidio Slow Food: economia - sostenibilità - sapore"**

11:00 **Presentazione dei Produttori e del Marchio "Pecorino dei Sibillini"**

21:00 Chiusura spazi espositivi

## eventi

### Laboratori del gusto

**"Piacevoli esperienze sensoriali ideate dalla condotta Slow Food Monti Sibillini"**

Prenotazioni: Tel. 0733.668323 - 339.7131810 - [info@formaggi.biz](mailto:info@formaggi.biz)

### Sabato 20 maggio

17:00 **"Dire fare gustare"** Percorso didattico di educazione al gusto, riservato ai bambini della scuola elementare e media. Gratuito

19:00 **"Le forme delle Marche"** Formaggi rari marchigiani.

In abbinamento i verdicchi dell'azienda Garofoli.

Costo per i soci Slow Food 10 €, per i non soci 12 €

### Domenica 21 maggio

17:00 **"Le declinazioni del pecorino"**

Differenti modi di intendere un grande formaggio

In abbinamento i vini dell'azienda Colli di Serrapetrona.

Costo per i soci Slow Food 10 €, per i non soci 12 €

19:00 **Le vie latte: dai pascoli alpini al mare d'Irlanda**

In abbinamento i vini della Fattoria Dezi e birra artigianale del Vecchio Birraio.

Costo per i soci Slow Food 10 €, per i non soci 12 €

### Degustazioni

**Sabato 20 e Domenica 21 maggio**

**L'angolo dei sapori ritrovati:**

- I formaggi rari delle Marche
- L'esperienza dei Presidi Slow Food
- Dalla Polonia i produttori della comunità del cibo dell'oscypek
- Il consorzio di tutela del Casera e Bitto
- I grandi formaggi italiani incontrano i mieli uniflorali  
in collaborazione con la cooperativa apicoltori montani di Matelica

**Enoteca:** selezione di vini Marchigiani

### Stand gastronomico

**Sabato 20 e Domenica 21 maggio**

Selezione dei migliori formaggi italiani - Piatti tradizionali - Grigliate - Vini delle Marche

### Arte e cultura

**L'isola dei pastori:**

I produttori del Presidio del Pecorino dei Sibillini effettueranno dimostrazioni di produzione del formaggio, dalla mungitura alla caseificazione

**Intrattenimenti:** mostra collettiva d'Arte "Tratti di vita";

musica popolare, cantastorie e spettacoli di arte varia