

FEDERAZIONE PROVINCIALE
COLDIRETTI - MACERATA



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



MILANO ASSICURAZIONI
AGENZIA SERVIZI IANO-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

Consulenza aziendale
union BROKER

Consulenza
Finanziaria
della Provincia
e della Regione
Assessorato
di Economia
di Terni



PFC

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 • 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

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