

FORMAGGI D'AUTORE



GUALDO (MC)
19-20 maggio 2007

**11ª MOSTRA MERCATO
DEI FORMAGGI D'ITALIA E DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO**



Associazione GUALDO TERZO MILLENNIO

www.formaggi.biz • info@formaggi.biz
0733.668323 • 339.7131810

PROGRAMMA

Sabato 19 maggio

- 15:30 Apertura spazi espositivi
- 23:00 Chiusura spazi espositivi

Domenica 20 maggio

- 09:00 Apertura spazi espositivi
- 09:30 **Annullo postale commemorativo e mostra filatelica**
a cura della Federazione Culturale Filatelico-Numismatica Monti Azzurri
in collaborazione con F.S.F.I.
- 10:30 Dibattito sul tema:
"La denominazione di origine è anche denominazione di qualità?"
- 11:00 **Spettacolo di animazione per bambini**
- 21:00 Chiusura spazi espositivi



Regione Marche
assessorato all'agricoltura



Provincia
di Macerata



Comune di Gualdo



Comunità Montana
dei Monti Azzurri



CAMERA DI COMMERCIO
Industria Artigianato Agricoltura
Macerata



EVENTI

Laboratori del gusto

Piacevoli esperienze sensoriali ideate dalla condotta Slow Food dei Monti Sibillini
Prenotazioni: Tel. 339.7131810 – info@formaggi.biz

Sabato 19 maggio

- 09:00 **Indovina l'animale**
Percorso didattico di educazione al gusto,
riservato agli studenti della seconda media dell'istituto comprensivo G. Leopardi

- 18:00 **Campionato europeo di ... cacio**

Grandi vaccini europei a confronto
in abbinamento il Rosso Conero Julius e birra Belga Hy
Costo per i soci Slow Food 12 €, per i non soci 15 €

- 21:30 **Il cacio è sempre più blu**

Viaggio tra gli erborinati d'Europa,
in abbinamento passiti delle Marche, Tor di Ruta e Passerina di San Giovanni
Costo per i soci Slow Food 15 €, per i non soci 18 €

Domenica 20 maggio

- 17:00 **Bianca Rossa e ...**

Verticale di Parmigiano Reggiano di vacca rossa e bianca,
in abbinamento Cerasuolo d'Abruzzo
Costo per i soci Slow Food 15 €, per i non soci 18 €

- 19:00 **Quando il cacio si fa duro ...**

Formaggi stagionati a confronto
in abbinamento Petronio dell'az. Quacquareni e Quintaregio Poderi Capecci
Costo per i soci Slow Food 15 €, per i non soci 18 €

Degustazioni

Sabato 19 e Domenica 20 maggio

L'angolo dei sapori ritrovati

I formaggi rari delle Marche
Il Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano
L'esperienza dei Presidi Slow Food: Pecorino dei Sibillini (Marche), Macagn (Piemonte), Bitto (Lombardia), Vacca Bianca Modenese (Emilia Romagna), Vacca Rossa Reggiana (Emilia Romagna), Gouda (Olanda), Cheddar (Inghilterra)

Enoteca

Selezione di vini Marchigiani e degustazioni di formaggi e salumi

Stand gastronomico

Sabato 19 e Domenica 20 maggio

Selezione dei migliori formaggi italiani
Piatti tradizionali, grigliate
Vini delle Marche

Arte e cultura

Sabato 19 e Domenica 20 maggio

L'isola dei pastori

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

Intrattenimenti

Mostre e spettacoli di arte varia