

FORMAGGI D'AUTORE



GUALDO (MC)
19-20 maggio 2007

**11^a 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



Slow Food®
Monti Sibillini



Slow Food®
Marche

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 Capecchi
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