

Coupon di iscrizione

da compilare e inviare via fax allo 0733.668427

Cognome/Nome _____

Città _____ Tel. fisso _____ mobile _____

Indirizzo mail _____

Per non perdere il diritto di prenotazione, il pagamento dovrà essere effettuato 30 minuti prima dell'inizio, all'ingresso di ciascun evento.

LABORATORI

"Profondamente Blu"	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
per i soci Slow Food	€ 20	<input type="text"/>	€ <input type="text"/>
per i non soci Slow Food	€ 23	<input type="text"/>	€ <input type="text"/>

"La verde Irpinia"	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
per i soci Slow Food	€ 20	<input type="text"/>	€ <input type="text"/>
per i non soci Slow Food	€ 23	<input type="text"/>	€ <input type="text"/>

"Pane, burro e ..."	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
per i soci Slow Food	€ 20	<input type="text"/>	€ <input type="text"/>
per i non soci Slow Food	€ 23	<input type="text"/>	€ <input type="text"/>

APPUNTAMENTI A TAVOLA

	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
Cena del 21 maggio ore 20:30	€ 35	<input type="text"/>	€ <input type="text"/>
Pranzo del 22 maggio ore 13:00	€ 35	<input type="text"/>	€ <input type="text"/>
Cena del 22 maggio ore 20:00	€ 35	<input type="text"/>	€ <input type="text"/>

Si raccomanda la massima puntualità
Per gruppi superiori a 8 persone è richiesta la caparra

Informazioni e prenotazioni: Tel. 339.7131810 - info@formaggi.biz

con il patrocinio



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

con il contributo



con la collaborazione



Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa
Alimentare Macerata



SPONSOR TECNICI



La Provincia di Macerata sta operando per mettere a sistema le iniziative che generano formazione, informazione, economia, promozione e valorizzazione delle "eccellenze produttive" del territorio. Nel 2011 ha preso avvio il primo calendario di rassegna agricola itinerante, denominato "Assaggi di RACI", che ruota intorno all'evento centrale rappresentato dalla Rassegna Agricola del Centro Italia (RACI) che si organizzerà a Macerata dal 6 all'8 Maggio 2011. È un progetto di marketing del territorio che aiuta il consumatore ad accrescere il livello di conoscenza e consapevolezza nella gestione dei propri consumi alimentari e le imprese a fare sistema con le varie forme di mercato.

BERT & ASSOCIATI / SPALMIERI ~ illustrazione M. Marlungo

FORMAGGI D'AUTORE

INGRESSO LIBERO



GUALDO (MC)
21 ~ 22 maggio 2011

15^a mostra mercato
dei formaggi d'Italia
e dei prodotti tipici del territorio

www.formaggi.biz

PROGRAMMA

Sabato 21

15:30 APERTURA 23:00 CHIUSURA

Domenica 22

09:00 APERTURA 21:00 CHIUSURA

MERCATO (ingresso libero)

è il luogo dove, trasportati da inebrianti profumi, ci si può avventurare in un affascinante viaggio ideale alla scoperta delle tradizioni e dei saperi dei produttori, affinatori e commercianti di formaggi provenienti da tutta Italia.

Enoteca

Selezione e degustazione di vini Marchigiani

I Presídi Slow Food

Tuma di pecora delle Langhe, Castelmagno d'alpeggio, Puzzone di Moena, Vezena e Pecorino dei Monti Sibillini.

Degustazioni

L'angolo dei sapori ritrovati

Selezione di formaggi italiani in abbinamento ai vini delle Marche

Cibo di strada

Le irresistibili sfiziosità della tradizione.... per chi ha fretta. Porchetta, salsicce alla brace, olive all'ascolana, pizza, birra artigianale, bombette della Murgia, caciocavallo impiccato dell'Irpinia, waffles, gelato artigianale.

Mercatino di Campagna Amica

I produttori a "chilometri zero" di Coldiretti Macerata

Arte e cultura

Per tutta la durata della manifestazione "Shape Company" presenta esibizioni di danza acrobatica, giocoleria, piramidismo e acrobazie aeree. Intrattenimenti per bambini con clown e saltimbanchi. Collettiva di artisti marchigiani a cura di Art Marche in collaborazione con la Rainbow saranno esposti i bozzetti delle WINX.

EVENTI

Venerdì 13 maggio

21:00 "Sapori e Saperi tra passato e presente"

Spettacolo sulle tradizioni del territorio e sulla corretta alimentazione realizzato dagli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Primaria e della Secondaria di 1° grado di Gualdo.

Venerdì 20 maggio

20:30 "Osteria Odissea nello sfizio"

Slow Food Marche ricorda un amico: "Una cena per Valerio".

Sabato 21 maggio

16:30 CONVEGNO

"Sinergia tra produttori e trasformatori artigiani per prodotti alimentari di eccellenza Made in Italy"

a cura di COLDIRETTI Macerata e CNA UNIONE ALIMENTARE di Macerata

18:30 ASSEMBLEA NAZIONALE ARG

Associazione regionale dei giornalisti agricoli, agroalimentari, ambientali e territorio.

Presentazione da parte della **Comunità Montana dei Monti Azzurri** dei progetti sullo Zafferano, sulla Mela Rosa e sull'Olio di Coroncina.

22:30 "Shape Company" - Performance

Domenica 22 maggio

09:00 CONVEGNO

Formaggi "d'autore":

tra tradizione locale ed innovazione

a cura dell'UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE Facoltà di Agraria.

10:30 TEATRO DEL GUSTO

Seduta di assaggio certificata di oli extravergini a cura di OLEA.

OSTERIA "Odissea nello sfizio"

Menù degustazione per esaltare e interpretare il formaggio nelle sue diverse espressioni.

Uno spazio dedicato al ristoro, dove due grandi interpreti del panorama culinario Marchigiano, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, proporranno menù degustazione sul tema formaggio, per appassionati e non, di una gastronomia che cerca nel passato le ragioni e il piacere per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi. (L'osteria è allestita su tensostruttura)

Sabato 21 maggio

20:30 CENA con menù degustazione

Aperitivo d'Autore al Varnelli

Antipasto: Sformatino di ricotta di pecora dei Sibillini con crema di cicoria selvatica e guanciale croccante di *Candido Passamonti*.

Primi: Risotto mantecato al Castelmagno d'alpeggio con peperoni dolci e acciughe della *Cooperativa del Golfo*; Maccheroni *Mancini* al Gran Sardo con pepe bianco di Sarawak.

Secondo: Agnello dei Sibillini spadellato al profumo di timo selvatico con salsa di Pecorino dei Monti Sibillini e carciofi alla mentuccia.

Degustazione di formaggi dell'*Azienda Agricola Fontegranne* e confetture dell'*Azienda Agricola La Moretta*.

Dolce: Latte di pecora fritto con fragole della Valdaso dell'*Azienda Agricola Stoppo*.

Vini: Marche Sauvignon IGP 2010 "Villa Casalis" Rosso Piceno DOP 2009 "Giulio Douhet" Azienda Agricola Casalis Douhet.

Cicchetteria Varnelli

Domenica 22 maggio

13:00 PRANZO con menù degustazione

20:00 CENA con menù degustazione

Aperitivo d'Autore al Varnelli

Antipasto: Tonno di coniglio con insalatine selvatiche, pinoli e scaglie di Gran Sardo.

Primi: Risotto con asparagi e animelle d'agnello mantecato al Vezena; Lasagne alle verdure primaverili con fonduta di parmigiano.

Secondo: Coscio di maiale al forno con finocchietto selvatico e Pecorino dei Monti Sibillini e patate al burro di malga.

Degustazione di formaggi dell'*Azienda Agricola Fontegranne* e confetture dell'*Azienda Agricola La Moretta*.

Dolce: Latte di pecora fritto con fragole della Valdaso dell'*Azienda Agricola Stoppo*.

Vini: Marche Sauvignon IGP 2010 "Villa Casalis" Rosso Piceno DOP 2009 "Giulio Douhet" Azienda Agricola Casalis Douhet.

Cicchetteria Varnelli

LABORATORI DEL GUSTO

Piacevoli esperienze sensoriali per conoscere in maniera concreta e consapevole le tecniche ed il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare, un'opportunità per apprendere in modo giocoso il linguaggio della degustazione guidati da esperti ONAF, coadiuvati dalla partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi, alla scoperta del "pianeta" formaggio.

Sabato 21 maggio

21:30 TEATRO DEL GUSTO

Laboratorio "Profondamente Blu"

Gli erborinati naturali italiani e le magie di artigiani affinatori.

- Castelmagno d'alpeggio
- Strachitunt
- Gorgonzola DOP Latteria Sociale di Cameri
- Blu di capra del Piemonte
- Blu di pecora Basajo.

Abbinamento Tordiruta *Moncaro*, Rojano *Vallerosa Bonci*.

Domenica 22 maggio

16:00 TEATRO DEL GUSTO

Laboratorio "La verde Irpinia"

I pascoli, le viti e i formaggi d'Autore.

- Pecorino di Laticauda della Valle del Miscano
- Pecorino Bagnolese
- Caciocavallo di Vallata
- Pecorino di Carmasciano

Abbinamento Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi.



Associazione
GUALDO TERZO MILLENNIO

18:00 TEATRO DEL GUSTO

Laboratorio "Pane, burro e ..."

Un viaggio per conoscere il burro di qualità italiano ed europeo, con intriganti abbinamenti legati alla tradizione.

- Burro del Pozzo di *Carla Occelli* con salmone selvaggio canadese.
- Burro Echiré (Francia occidentale) con ariughe argentate francesi.
- Beurre de Baratte (Normandia) con alici spagnole del Mar Cantabrico.
- Burro Sciaves della Centrale del Latte di Bressanone con composta ai frutti di bosco.

Abbinamento

Brut Riserva *Garofoli*, Meridia 2007 *Belisario*, Podium 2008 *Garofoli*.

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
PER L'OSTERIA E I LABORATORI**

L'elenco delle strutture ricettive convenzionate su
www.formaggi.biz

info@formaggi.biz 339.7131810