



AGENDA

In Primo Piano
Eventi
Appuntamenti
Corsi e Concorsi
Rassegna Stampa

NEWS

Fatti e Persone
Luoghi
Salute e Benessere
Qualità
Enti e Ministeri

PARLIAMO DI...

Soste Golose
Il vino giusto
Monografie
Aziende e Prodotti
Recensioni
Autori ASA

■ ASA - Uffici Stampa

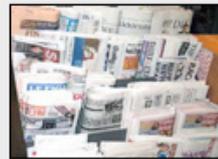
■ Photogallery



Chi siamo



Come associarsi



Newsletter



Contattaci



FIERE, SAGRE E MOSTRE Il calendario aggiornato degli eventi più tipici in Italia e dintorni

NEWS di enogastronomia e turismo in collaborazione con Italia a Tavola

PERCORRENDO LA FILIERA

Commenti e approfondimenti sui diversi aspetti della filiera agroalimentare
A cura di **Giuseppe Cremonesi**
■ **Ultimo aggiornamento: 13 maggio**
Vini rosati: la paura fa... compattare

LA BORSA DELLA SPESA

Notizie, prezzi e idee sui prodotti di stagione in collaborazione con l'Ortomercato di Milano
A cura di **Enza Bettelli**
■ **Ultimo aggiornamento: 11 maggio**
La salsiccia fresca

ATTORNO ALLA TAVOLA

News, tendenze, curiosità e spunti(ni) dal mondo dell'enogastronomia
A cura di **Carlo Passera**
■ **Ultimo aggiornamento: 9 aprile**
La crisi infuria, il pane manca

TERRITORIO E VITA DALLO SPAZIO

Risorse, cibo, natura e ambiente del pianeta Terra alla lente dell'ESA al servizio dell'uomo
A cura di **Enzo Lo Scalzo**
■ **Ultimo aggiornamento: 22 aprile**
Terremoto e ESA, 2009

L'ITALIA DEI SAPORI

In giro per le regioni alla (ri)scoperta delle tipicità
A cura di **Marina Cioccoloni**
■ **Ultimo aggiornamento: 24 aprile**
La festa dei serpari a Cocollo

LA VITA DELLA VITE

Viaggio tra territorio e ambiente alla scoperta delle radici del vino e della vigna
A cura di **Marco Tonni - SATA**
■ **Ultimo aggiornamento: 12 maggio**
Loazzolo: tra le più piccole DOC italiane

23 - 24 maggio. Formaggi d'autore

A Gualdo, piccolo borgo medievale, in provincia di Macerata "in passerella" i più famosi prodotti caseari per Formaggi d'Autore con la mostra mercato, giunta alla tredicesima edizione, promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche. Banchi di vendita e di assaggio di quei formaggi più buoni e particolari, che occupano un posto d'onore sulla tavola. E' un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione, attori dell'intera filiera, oltre che con i laboratori del gusto, dove imparare tecniche e segreti di tutti i formaggi, i loro valori nutrizionali, come renderli versatili in cucina, fino a saperli riconoscere per evitare le truffe. www.formaggi.biz - Info per la stampa isagrassano@libero.it