



CERCA

[Registrati subito](#) - [Login](#)

Sei qui » [Guide](#) » [Viaggi](#) » [Marche](#)

[Chi siamo](#) - [Contatti](#) - [Pubblicità](#) - [Blog](#) - [Lavora con noi](#) - [Archivi](#)

- [Arte, Cultura e Scienze](#)
[Istruzione e Formazione](#)
- [Economia](#)
[Media e Società](#)
- [Informatica e Internet](#)
[Salute e Benessere](#)
- [Intrattenimento e Spettacolo](#)
[Sport](#)
- [Tempo Libero](#)
[Viaggi](#)

Marche

di  **stefikit**

[Home](#) [Fotogallery](#) [Sondaggi](#) [La guida risponde](#)

Formaggi d'Autore, 14ª edizione

29 e 30 maggio 2010, Gualdo (MC).



In Italia si contano oltre 500 tipi di formaggi, tanto differenti quanto ugualmente buoni. E le differenze, almeno quando si parla di tavola, significano ricchezza, soprattutto per coloro che avranno la voglia di spendere un fine settimana tra le strade di Gualdo (Macerata) per dedicarsi a degustazioni ed acquisti.

Per due giorni, il 29 e 30 maggio, il borgo medievale diventerà la meta golosa per tutti gli amanti del formaggio.

Va in scena la 14ª edizione di **Formaggi d'Autore**, promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, una ricca vetrina nazionale dei prodotti lattiero-caseari.

Un **viaggio** tra i saperi e i piaceri sensoriali di quel "mondo bianco", frutto dell'antica cultura pastorale che ancora lavora con passione.

La kermesse **Formaggi d'Autore** è ormai un classico nell'agenda di primavera di un esercito di gourmet e, anno dopo anno, sta diventando sempre più un punto di riferimento per i produttori italiani di ogni regione, protagonisti dell'intera filiera, e per un vasto pubblico di appassionati alla ricerca del gusto ma anche di quei piccoli segreti per scoprire i valori nutrizionali dei formaggi, come renderli versatili in cucina, come riconoscerli per evitare le truffe.

L'intero paese è coinvolto: le bancarelle degli espositori s'installano tra le vie tortuose e strette che guardano ai non lontani Monti Sibillini, la grande piazza centrale e la passeggiata che si snoda tra i giardini.

E ci sarà solo l'imbarazzo della scelta tra gli erborinati (gorgonzola, roquefort), gli stagionati (grana, parmigiano, pecorino) e i formaggi freschi tra cui la Mozzarella di Bufala che secondo Coldiretti è stata consumata nel 2009 da quasi un italiano su due e si classifica tra i formaggi preferiti a livello nazionale e internazionale dove svolge un ruolo di traino del **Made in Italy**.

Uno spazio d'onore sarà riservato, inoltre, a quei prodotti caseari tutelati dai **Presidi Italiani** (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte crudo).

Sulla scia della positiva esperienza delle passate edizioni, anche quest'anno la kermesse marchigiana pensa a tutelare l'**ambiente**.

Verranno usati piatti completamente biodegradabili (realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, completamente naturale e compostabile) che contribuiscono a ridurre le emissioni di gas serra, il consumo di energia e di risorse non rinnovabili. Ci saranno contenitori per la raccolta differenziata e,

Pubblicato il 20 aprile 2010 in: [Sagre, feste e manifestazioni](#)
» [Le vostre opinioni](#)

Argomenti
formaggi d'autore gualdo, slow food marche

Ultimi interventi

- **Formaggi d'Autore, 14ª edi...**
Pubblicato il 20 apr 2010
- **65° Anniversario della Liber...**
Pubblicato il 20 apr 2010
- **IV Rievocazione Storica Porto...**
Pubblicato il 20 apr 2010

[Vedi tutti](#)

Le categorie della guida

- Arte e Cultura nelle Marche**
(86)
- Città d'arte** (18)
- Eventi nelle Marche** (288)
- Intervista a.....** (4)
- Mangiare marchigiano** (17)
- Marche News** (108)
- Marchigiani famosi** (9)
- Monumenti da scoprire** (16)
- Musica nelle Marche** (82)
- Sagre, feste e manifestazioni** (109)
- Teatro nelle Marche** (36)

Le nuove gallerie

- **Esercito guerrieri terracotta**
[Leggi intervento associato](#)
- **Petra in Giordania**
[Leggi intervento associato](#)
- **Noemi**
[Leggi intervento associato](#)
- **Golfo di Gaeta**
[Leggi intervento associato](#)
- **La dura verità diretto da Robert L...**
[Leggi intervento associato](#)
- **La Chiesa di S. Pietro in Montorio...**
[Leggi intervento associato](#)

Le nuove guide

- **Glee** di Beatrice Pagan
- **Tutti Pazzi per Amore** di Alessandra Cardarello
- **Ris Roma Delitti Imperfetti** di Alessandra Cardarello
- **Favole** di Cleonice Parisi

Ultimi registrati



Ultimi sondaggi

- Favorevoli o contrari al doppiaggio?
Robert e Kristen dovrebbero chiarire?
- Il tuo preferito di Musig Gate
Svizzera, Italia e minareti

novità assoluta, sarà creato uno spazio per le aziende del territorio che puntano alle energie rinnovabili (per la produzione di energia pulita per uso residenziale, agricolo e industriale).

Insomma una **rassegna** per tutti i gusti, dove non mancheranno i laboratori, gli spettacoli teatrali, sino alle animazioni per bambini.

Per gli amanti della buona tavola, sarà allestita l'osteria **Odissea nello sfizio**, dove si potrà provare la cucina, ovviamente a base di formaggi, dei talentuosi chef Peppe Rossi e Aurelio Damiani, due dei migliori interpreti della tradizione marchigiana.

Per informazioni:
Tel. 339 7131810 – www.formaggi.biz

PUBBLICITÀ

[mozzarella alta qualita'](#)

Annunci Google

e formaggi freschi e stagionati caciocavallo silano dop

www.caseificiocampolongo.it

[Zoomarine](#)

Il parco divertimenti di Roma. Una vacanza in un giorno!

www.zoomarine.it

PUBBLICITÀ

Le vostre opinioni

Inserisci per primo un commento a questo articolo.

PUBBLICITÀ

[Agriturismo nelle Marche](#)

Annunci Google

Colle Indaco country house & wellness

www.colleindaco.it

[Tenuta San Marcello](#)

Agriturismo nelle marche per le tue vacanze da sogno

www.tenutasanmarcello.net

[Caseificio la Sciruma](#)

Produzione e vendita di formaggi freschi e stagionati ,yogourt

www.caseificiolasciruma.com

[Credenze Ikea](#)

Scopri la qualità al miglior prezzo Scopri Credenze & Vettrine da Ikea!

www.Ikea.com/it

PUBBLICITÀ

L'email è richiesta ma non verrà mostrata ai visitatori.

Commenta questo articolo

Registrati per riservare il tuo nickname preferito e per caricare il tuo avatar. Se sei già registrato, effettua il login per usare il tuo nickname.

Nome (richiesto):

Email (richiesta, non verrà mostrata ai visitatori):

URL del vostro sito (opzionale):