



## Formaggi d'autore a Gualdo

Dove: **Gualdo**Località: **Gualdo**Telefono: **0733668323**Email: [info@formaggi.biz](mailto:info@formaggi.biz)Sito web: <http://www.formaggi.biz/index.htm>

Dal 21/05/2011 al 22/05/2011

Se il nostro "Stivale" fosse fatto di formaggi, li mangeremmo in oltre cinquecento modi diversi. Sono numerose, infatti, le tipologie della nostra penisola, che si differenziano per tradizione e caratteristiche, e molte di queste saranno presenti nel borgo di Gualdo (Macerata), il fine settimana del 21 e 22 maggio. Va in scena "Formaggi d'Autore", kermesse gastronomica, giunta alla quindicesima edizione, promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio (in collaborazione con il Comune di Gualdo e la Condotta Slow Food del Monti Sibillini, la Provincia di Macerata e con il patrocinio della Comunità Montana dei Monti Azzurri) che vuole valorizzare uno degli alimenti più antichi, le cui prime testimonianze risalgono al III millennio a.C., frutto dell'ingegno e dell'arte dei pastori.

Un'eccezionale vetrina per tutti i tipi di formaggi, che piacciono molto agli italiani.

Ecco che in mostra (gli espositori provengono da ogni regione, con una maggiore concentrazione delle Marche, ma anche Sud ed isole), ci saranno pecorini ed erborinati, caciocavallo e taleggio. Immane, poi, la mozzarella, formaggio fresco a pasta filata (nelle varianti fiordilatte e di bufala) che s'identifica così profondamente con la nostra gastronomia da essere diventato in tutto il mondo sinonimo dell'Italia a tavola.

Così come il parmigiano, il "re" dei formaggi stagionati. Stand dopo stand (aperti Sabato dalle 15 alle 23 e Domenica dalle 9 alle 21), lungo le vie del centro storico, si potranno degustare e acquistare numerose specialità, molte delle quali dop (a denominazione d'origine protetta) oltre che gli altri "alleati in tavola", come confetture, salumi, tartufo, miele, spesso piccole produzioni artigianali, ideali come abbinamenti.



### ilcercaricette

Cerca fra le ricette presenti sul nostro database

Parola chiave:

### newsletter

Iscriviti alla Newsletter Cucina Naturale.

### area utenti

Registrati gratuitamente per poter commentare le nostre ricette!

[Dimenticato la password?](#)

[Registrazione](#)