



# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 11:51:28 di venerdì 22 aprile 2011 - 19.146 articoli presenti nell'archivio

1986-2011  
**25 anni di grazie**  
GUARDA TUTTE  
LE NOSTRE COPERTINE

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra IlNetwork Contatti Pubblicità Linkutili Policy Abbonamenti

RSS + Google™ Cerca per parole chiave ... Cerca per codice articolo

## PRIMO PIANO



### Formaggi d'autore a Gualdo Festa del gusto nel centro storico

12:22 - **EVENTI E MANIFESTAZIONI** - In esposizione nel centro storico, dal 21 al 22 maggio, i formaggi proposti e venduti da selezionatori, istituzioni, consorzi, pastori scesi dagli alpeggi o casari riuniti in un Presidio Slow Food. Non mancheranno degustazioni, laboratori del gusto, cibi di strada, convegni e spettacoli per bambini **Commenti - di la tua**



Duca Carlo Guarini  
Cantina storica e vini autoctoni



Cambio al vertice per  
Metro Italia Philippe  
Palazzi è il nuovo direttore

## RISTO TV - ITALIA A TAVOLA NETWORK

### Italia a Tavola



Genova e La Spezia (50 tonnellate)

[...] **Commenti - di la tua**

dal 1991  
**CONSULTAZIENDA**  
Il Periodico  
per **offrire e cercare**  
**LAVORO**  
e  
**ATTIVITA'**  
nel settore **HoReCa**

## LIBRI CONSIGLIATI

**ROTARI** TALENTO TRENTODOC

Autore di  
vini siciliani



# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 11:52:24 di venerdì 22 aprile 2011 - 19.146 articoli presenti nell'archivio

1986-2011  
**25 anni di grazie**  
GUARDA TUTTE  
LE NOSTRE COPERTINE

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra IlNetwork Contatti Pubblicità Linkutili Policy Abbonamenti

RSS + Google™ Cerca per parole chiave ... Cerca per codice articolo

## APPUNTAMENTI > EVENTI E MANIFESTAZIONI

21/04/2011 12.22.00

### Formaggi d'autore a Gualdo Festa del gusto nel centro storico

In esposizione nel centro storico, dal 21 al 22 maggio, i formaggi proposti e venduti da selezionatori, istituzioni, consorzi, pastori scesi dagli alpeggi o casari riuniti in un Presidio Slow Food. Non mancheranno degustazioni, laboratori del gusto, cibi di strada, convegni e spettacoli per bambini

QUALDO (MC) - Nel centro storico di Gualdo, piccolo borgo della provincia di Macerata, arrivano, il 21 e 22 maggio, i formaggi "d'autore". Un po' mostra e fiera, un po' mercato e festa, la manifestazione, appunto "Formaggi d'Autore", (promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con il Comune di Gualdo e la Condotta Slow Food dei Monti Sibillini, con il contributo della Provincia di Macerata e della Comunità Montana dei Monti Azzurri e, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) permette per due giorni (ingresso gratuito) di assaggiare, annusare, toccare, comprare numerosi tipi di formaggio provenienti da tutte le regioni d'Italia. La materia prima è sempre il latte, ma è difficile crederlo davanti a centinaia di colori, forme, sapori, profumi diversi.



## CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

## CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

## ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

A Perugia "Ditecheese!" Formaggi

**GROUPON**  
fino a **-70%**  
**Prelibatezze**  
a Bologna  
**Qui**  
\* Esempio di un'offerta in arrivo

**Mostra Nazionale Vini Passiti**  
e da Meditazione  
**Mostra mercato di vini passiti e prodotti tipici**



In "esposizione" (gli stand saranno aperti sabato dalle 15 alle 23 e domenica dalle 9 alle 21), formaggi a pasta molle, dura, filata, pressata, erborinata, proposti e venduti da selezionatori, istituzioni, consorzi, pastori scesi dagli alpeggi o casari riuniti in un Presidio Slow Food (Presidio del Puzzone di Moena, il Vezzena, il Castelmagno d'Alpeggio, la Tuma di pecora delle langhe il raro Pecorino dei Monti Sibillini), e ancora prodotti che ben si abbinano con i formaggi, come miele, confetture, conserve e gelatine di frutta.

La manifestazione si svolge nel cuore del centro storico di Gualdo. L'evento rappresenta quindi un'occasione attrattiva anche per visitare il piccolo borgo medievale, dalle vie tortuose e strette, con la chiesa di S. Savino e la chiesa della Madonna delle Grazie e lo sguardo sull'incantevole scenario dei monti Sibillini.

#### Per saperne di più...

Mangiare formaggio può diventare un'esperienza culturale. Ad una condizione però. Bisogna imparare a sceglierlo, assaggiarlo, riconoscerlo. Per questo sono stati pensati i Laboratori del gusto, condotti da esperti Slow Food, coadiuvati dalla partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi, mini-corsi per imparare a capire un formaggio, il suo sapore, anche accompagnandolo con il vino giusto (le lezioni sono a pagamento e ci si può iscrivere con un coupon da inviare via fax allo 0733 668427 o direttamente in loco). Tra questi "Profondamente Blu..." (sabato 21 maggio, ore 21.30 promosso da Slow Food Monti Sibillini di Gualdo), un viaggio tra gli erborinati naturali italiani, come il Castelmagno d'alpeggio, il Blu di capra del Piemonte, il Gorgonzola dop. Oppure "La Verde Iripinia, i pascoli, le viti e i formaggi d'autore" (domenica 22 maggio, ore 16, promosso da Slow Food Colline dell'Ufita e Taurasi dell'Iripinia).

Ricco il cartellone dei convegni, come "Sinergia tra produttori e trasformatori artigiani per prodotti alimentari di eccellenza Made in Italy", a cura di Coldiretti e Cna unione alimentare (sabato 21 maggio) o "Formaggi d'Autore tra tradizione locale ed innovazione" in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche (domenica 22 maggio).



#### Per assaggi...

Lo spazio "cibo di strada" si arricchisce e oltre a proporre irresistibili sfiziosità per chi ha fretta (dalla porchetta alle olive all'ascolana, dalle salsicce arrostiti alla pizza), quest'anno punta alla valorizzazione dei prodotti di altre regioni, come le bombette della Murgia di Slow Food Alberobello e Valle D'Itria, il Caciocavallo dell'Iripinia impiccato su pane di grano duro cotto a legna della condotta Slow Food Colline dell'Ufita e Taurasi dell'Iripinia, il gelato artigianale della Condotta Slow Food della Valle dell'Aniene di Subiaco.

Intensi i momenti di gastronomia, "all'Odissea nello sfizio", uno speciale ristorante, dove due grandi interpreti del panorama culinario Marchigiano, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, proporranno menù degustazione a tema formaggio (con l'utilizzo delle eccellenze agroalimentari del territorio).

#### Per acquisti...

Oltre ai formaggi nei vari stand, c'è un'area dedicata al mercato di Campagna Amica, a cura della Coldiretti di Macerata ed un'area per il mercato di prodotti bio di aziende

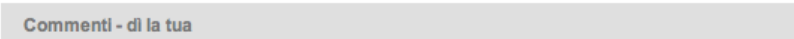
del territorio.

#### Per bambini e ragazzi...

Capire come nasce un formaggio e non solo: l'associazione Cuochi di Campagna organizza Fattorie didattiche per l'educazione alimentare. Piacerà ai piccoli, ma anche ai grandi, la mostra di "Arte Fantastica" (in collaborazione con Art Marche e Rainbow) in cui si potranno ammirare i primi bozzetti delle famose Winx, concessi dall'autore Iginio Straffi nato a Gualdo e cittadino onorario dal 2010.

#### Per divertirsi...

Numerosi gli spettacoli con la Shape company (musica, danza, acrobazie in un insieme organico, creativo e vitale di arte e movimento) che si esibiranno in danza acrobatica, danza del ventre, danze orientali, giocoleria, piramidismo.



ai quartieri italiani e stranieri  
Manzi e buoi dei paesi tuoi! A Carrù la festa della razza piemontese

Formaggi d'autore a Gualdo Festa del gusto nel centro storico

Bardolino Chiaretto e asparagi bianchi Menu per golosi sulle colline del Garda

Cuochi e artisti emergenti al fornelli Arriva la Cous cous fest preview

[clicca per l'archivio della sezione](#)