

# ITALIASQUISITA.NET il network dell'eccellenza a tavola

- Chef
- Ristoranti
- Grandi Ricette
- Prodotti di qualità
- Etichette e Cantine
- Strumenti e Attrezzature
- Luoghi e Itinerari
- Appuntamenti
- Libri
- Video
- Foto



grandi chef italiani vini italiani

Itinerari enogastronomici formaggi tipici

italiani milano **eventi**  
**enogastronomici**

MORE TAGS...  
GLOSSARIO...

### Weekend a partire da 20€

Divertiti il fine settimana Con Letsbonus è facile  
[Letsbonus.com/IT](http://Letsbonus.com/IT)



18 November 2010 -- Life of Wine – Viaggio nelle età del vino Se siete in cerca di eventi enogastronomici, domenica 21 novembre 2010 avrà luogo a Firenze "Life of...

16 May 2011 -- Eventi enogastronomici? Formaggi d'autore 2011 I formaggi tipici italiani saranno protagonisti, il 21 e 22 maggio, a "Formaggi d'autore", nel borgo...

LE RIVISTE IN DIGITALE



## APPUNTAMENTI

# Eventi enogastronomici? Formaggi d'autore 2011

by Redazione italiaSquisita, Monday 16 May 2011

Tags: eventi enogastronomici, formaggi dop, formaggi tipici italiani, macerata, presidi slow food



I formaggi tipici italiani saranno protagonisti, il 21 e 22 maggio, a "Formaggi d'autore", nel borgo medievale di Gualdo (Macerata).

Oltre cinquecento le tipologie di formaggi tipici italiani, prodotti con i medesimi ingredienti (può variare la provenienza del latte, bovina, ovina o caprina) tuttavia differenti l'uno dall'altro per tradizioni e caratteristiche. Molte di queste varietà saranno presenti nel borgo di Gualdo (Macerata), il fine settimana del 21 e 22 maggio, durante il quale andrà in scena "Formaggi d'Autore", kermesse gastronomica, giunta alla quindicesima edizione, che vuole valorizzare uno degli alimenti più antichi.

Ecco che gli espositori, che provengono da ogni regione d'Italia, con una maggiore concentrazione delle Marche, metteranno in mostra pecorini ed erborinati, caciocavallo e taleggio. Immaneabili, poi, la mozzarella – formaggio fresco a pasta filata nelle varianti fiordilatte e di bufala – e il parmigiano, prodotti che sono diventati il simbolo della produzione casearia italiana nel mondo. Stand dopo stand lungo le vie del centro storico, si potranno degustare e acquistare numerose specialità, tra cui molti **formaggi Dop** e altre specialità da abbinarvi a tavola, come confetture e miele, ma anche salumi e altre produzioni artigianali.

Ampio spazio anche ai **Presidi Slow Food** con il Trentino Alto Adige protagonista, con il Puzzone di Moena, dall'intensa personalità aromatica e il Vezzena che si caratterizza per la costante nota olfattiva di erba cipollina o agliacea; e poi il Castelmagno d'Alpeggio per il Piemonte e il raro Pecorino dei Monti Sibillini.

Sarà inoltre possibile seguire i laboratori del gusto, piacevoli esperienze sensoriali per apprendere le tecniche di degustazione, guidati da esperti relatori di Slow Food con la partecipazione di produttori e allevatori per conoscere e capire il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare.

Info: [www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz)

- MANDA VIA EMAIL
- STAMPA
- AGGIUNGI AI PREFERITI
- CONDIVIDI SU FACEBOOK
- CONDIVIDI

51 views per questo articolo

0 comments

CERCA UNO CHEF  
CERCA UN RISTORANTE

CERCA

To search, type and hit er

## NEWSLETTER

Nome   
Cognome   
E-mail

Trattamento dei dati personali secondo il vigente Codice della privacy (art. 4 D. Lgs. 196/03)



## BLOG

