



Vuoi **PROMUOVERE** il tuo territorio? Per **SAPERNE DI PIU'**

6 edizioni locali 6 gruppo mdg



ENOGASTRONOMIA
AMBIENTE
TURISMO

Mondo del Gusto con la Fitel al Salone del Tempo Libero 2011 di Bardonecchia (Torino)

Giornale

Offerte speciali

Ospitalita'

eventi

territori

Prodotti

Produttori

Benvenuto sul giornale!

Contenuti personalizzati?



da non perdere

conosci questo scorcio? I NOSTRI ITINERARI

SCOPRI ORA



UN'EDIZIONE SUL TERRITORIO

Scopri nel dettaglio le particolarità, gli eventi, le ricette da chi è proprio sul territorio...

-- scegli l'edizione --

EDIZIONI LOCALI

Venerdì 13.05.2011

"Formaggi d'autore 2011": a Gualdo (Macerata) la "Verde Irpinia" è protagonista di Redazione 21

Contatti

[7 prodotti consigliati](#)

[4 ospitalità consigliate](#)

[3 territori consigliati](#)

[1 eventi consigliati](#)

[54 ricette consigliate](#)

[Vedi mappa](#)

[Vedi meteo](#)

contatto rapido consiglia la lettura

Condividi



Dal 21 al 22 maggio 2011 a Gualdo (Macerata) -

Nel centro storico di Gualdo, provincia di Macerata, aprirà i battenti la XV edizione della manifestazione "Formaggi d'autore". Un po' mostra e fiera, un po' mercato e festa, la manifestazione permette, per due giorni, 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. 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



Continua il Gran Tour del cioccolato di qualità [\[Leggi\]](#)

Storie di cioccolato [\[Leggi\]](#)

La via Emilia del cioccolato di qualità [\[Leggi\]](#)

Vedi tutti gli articoli di lunedì cioccolato



Intervista a Gino Fabbri [\[Leggi\]](#)

La ricetta - Tentazione di Gino Fabbri [\[Leggi\]](#)

Intervista a Federico Valicenti [\[Leggi\]](#)

Vedi tutti gli articoli di martedì con lo chef



Amico Magnesio [\[Leggi\]](#)

Come praticare Yoga [\[Leggi\]](#)

Aprile dolce dormire [\[Leggi\]](#)

Vedi tutti gli articoli di mercoledì del benessere



Presidio Slow Food.

La manifestazione si svolge **nel cuore del centro antico 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 San Savino e la chiesa della Madonna delle Grazie e lo sguardo sull'incantevole scenario dei monti Sibillini.

Da quest'anno con il gemellaggio con la condotta Slow Food dei Monti Sibillini da parte della Condotta Slow Food Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi alla manifestazione **ci sarà anche un po' d'Irpinia**. Uno stand della condotta Irpinia darà l'opportunità a varie aziende irpine di promuoversi e far conoscere i prodotti lattiero caseari e agroalimentari dell'area del Miscano, dell'Ufita, del Calore e della Baronìa.

Un apposito **Laboratorio del Gusto** è stato programmato per domenica 22 maggio alle ore 16.00 dal titolo "La Verde Irpinia, i pascoli, le viti e i formaggi d'Autore", dove **i formaggi di pecorino** di Laticauda dell'Azienda Ricciardi di Monte calvo Irpino, il pecorino bagnolese della Cooperativa di Bagnoli, del Carmasciano di Forgiione Carmela e del Caciocavallo Podolico di Montella saranno accompagnati dall'Aglianico di Antonio Caggiano, dal Taurasi della cantina GMG, dal Fiano della cantina Filadoro e dal passito MEL sempre della cantina Caggiano.

Altro appuntamento molto importante e **pieno di bontà irpina** è lo spazio che occuperà la delegazione della Condotta irpina all'interno del cosiddetto "cibo di strada" che propone 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 per l'appunto il Caciocavallo dell'Irpinia "impiccato" su pane di grano duro cotto a legna della condotta Slow Food Colline dell'Ufita e Taurasi dell'Irpinia.

CONTATTI

Riferimento: Formaggi d'autore

CONTATTO RAPIDO

Introduci i tuoi dati,
la tua richiesta ed invia!

Accetto le condizioni di utilizzo e presto il consenso
al trattamento dei miei dati (clicca qui per leggere l'informativa)

Ti consigliamo...

 7 prodotti Vedi dettaglio	 4 ospitalità Vedi dettaglio	 3 territori Vedi dettaglio	 1 eventi Vedi dettaglio
--	--	---	---

9 le Erbe aromatiche per una cucina da chef [\[Leggi\]](#)

9 il Fico Bianco del Cilento [\[Leggi\]](#)

9 con il progetto "NU-AGE", lunga vita in piena salute per tutti gli anziani [\[Leggi\]](#)

[Vedi tutti i giovedì con Stefano Bugamelli](#)



✓ Frullato di...magnesio! [\[Leggi\]](#)

✓ Il Panir [\[Leggi\]](#)

✓ Il Ghee [\[Leggi\]](#)

[Vedi tutti gli articoli di venerdì delle ricette yogiche](#)



S Colomba Pasquale [\[Leggi\]](#)

S Come funziona la Dieta Zona - Metodo a Blocchi [\[Leggi\]](#)

S A tavola con più salute [\[Leggi\]](#)

[Vedi tutti gli articoli di sabato con la nutrizionista](#)



Iscriviti alla newsletter

Non mancare l'appuntamento con gli eventi, le ricette, gli itinerari, una volta alla settimana, sul tuo territorio!

Nome
Cognome
Azienda
Email
Autorizzo

 Visita la nostra pagina su facebook

 La ricetta del giorno, su facebook

 Consigliaci ora ad un amico

Le ultime dalle edizioni locali

Salerno, venerdì 13 maggio 2011



Il 14 Maggio 2011 a Velia (Salerno) Anche quest'anno il MiBAC ha realizzato La Notte dei Musei che ...

Messina, venerdì 13 maggio 2011



Il 15 Maggio 2011 a Messina - Domenica 15 i clown Volontari delle Associazioni appartenenti alla ...

[Vedi tutte le edizioni locali](#)