

Programma

Sabato 17 maggio

15:30 • Apertura spazi espositivi
23:00 • Chiusura spazi espositivi

Domenica 18 maggio

09:00 • Apertura spazi espositivi
10:30 • Dibattito sul tema:

Sperimentazione ricerca e territorio: sinergie per il futuro

21:00 • Chiusura spazi espositivi

Eventi

LABORATORI DEL GUSTO

Esperienze sensoriali per conoscere, confrontare e assaggiare, all'insegna del piacere gustativo, a cura della condotta Slow Food dei Monti Sibillini

Sabato 17 maggio

21:30 Laboratorio "Panorama Blu"

Inebriante percorso tra i migliori erborinati Europei: Sassenage o Blu de Vercors, Bleu de Causses, Stichelton, Gorgonzola stagionato, Valdiki.

Abbinamento: AOC Monbazillac - Château Le Thibaut 2003, AOC Loupiac - Château Loupiac-Gaudiet 1999.

Domenica 18 maggio

11:30 Laboratorio "Un colpo di spugna"

Viaggio tra i formaggi a crosta lavata provenienti da Francia, Irlanda e Italia: L'Epoisses, il Saint Gall Irlandese a latte crudo, affiancati dalle produzioni nostrane di Puzzone di Moena (Presidio Slow Food), Taleggio e il rarissimo Vorderkas dell'Alto Adige.

Abbinamento vini Azienda Fausti, "Vespro" e "Syrah".

18:00 Laboratorio "Pecore e Trappisti"

Diverse espressioni di un formaggio legato alle tradizioni più antiche, prodotto da diverse razze ovine tutelate dai Presidi Slow Food:

Pecorino di Farindola, Fiore Sardo dei pastori, Pecorino Bagnolese, Canestrato di Castel Del Monte, Caciofiore della campagna romana e dalla Romania la Brânză de Burduf.

Abbinamento birre Belghe Trappiste: Orval, Westmalle Dubbel e Achel Extra.

Degustazioni

Sabato 17 e Domenica 18 maggio

L'angolo dei sapori ritrovati:

I formaggi rari delle Marche

Il Consorzio di tutela del Fiore Sardo DOP

I Presidi Slow Food: Caciofiore della campagna romana (Lazio), Pecorino Bagnolese (Campania), Fiore Sardo dei pastori (Sardegna), Canestrato di Castel del Monte e Pecorino di Farindola (Abruzzo), Pecorino dei Monti Sibillini (Marche), Brânză de Burduf (Romania).

Cibo di strada, irresistibili sfiosità... per chi ha fretta:

Olive all'Ascolana, Piadine e Squaquerone, Pecorino fritto.



Associazione
GUALDO TERZO MILLENNIO

www.formaggi.biz • info@formaggi.biz
0733.668323 • 339.7131810

OSTERIA "Odissea nello sfizio"

Menù degustazione per esaltare e interpretare il formaggio nelle sue diverse espressioni

Uno spazio dedicato al ristoro, dove due grandi interpreti del panorama culinario Marchigiano, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, proporranno menù degustazione sul tema formaggio, per appassionati e non di quell'enogastronomia che cerca nel passato le ragioni per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi.

Abbinamento vini dell'Azienda Agricola Capinera.

Sabato 17 maggio

19:00 **Cena dedicata ai prodotti dei Presidi**

21:00 **Cena dedicata ai prodotti dei Presidi**

L'introito verrà devoluto a sostegno dei produttori del Presidio Romeno della Brânză de Burduf

Domenica 18 maggio

12:00 e 14:00 **Pranzo con menù degustazione**

19:00 e 21:00 **Cena con menù degustazione**

LA PRENOTAZIONE PER I LABORATORI E PER L'OSTERIA È OBBLIGATORIA

Enoteca

Sabato 17 e Domenica 18 maggio

Selezione e degustazione di vini Marchigiani

Arte e cultura

Sabato 17

16:30 **"Latte, formaggio e fantasia"**

Gli alunni della scuola primaria e secondaria di Gualdo presentano uno spettacolo dedicato al progetto "Il formaggio: il calcio della vita".

Domenica 18

16:00 **"L'isola dei pastori"**

Dimostrazioni di produzione del formaggio, dalla mungitura alla caseificazione, a cura dei produttori del Presidio del Pecorino dei Sibillini.

Sabato 17 e Domenica 18 maggio

Intrattenimenti - Mostre e spettacoli di arte varia

Coupon di iscrizione

Da compilare ed inviare via fax al numero
0733.668427

Cognome: _____

Nome: _____

Città: _____

Telefono fisso: _____

Telefono mobile: _____

Per non perdere il diritto di prenotazione, il pagamento dovrà essere effettuato 30 minuti prima dell'inizio, all'ingresso di ciascun evento.

LABORATORI

"Panorama Blu"

per i soci Slow Food

per i non soci Slow Food

"Un colpo di spugna"

per i soci Slow Food

per i non soci Slow Food

"Pecore e Trappisti"

per i soci Slow Food

per i non soci Slow Food

APPUNTAMENTI A TAVOLA

Cena del 17 maggio ore 19:00

Cena del 17 maggio ore 21:00

Pranzo del 18 maggio ore 12:00

Pranzo del 18 maggio ore 14:00

Cena del 18 maggio ore 19:00

Cena del 18 maggio ore 21:00

	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
per i soci Slow Food	€ 15		
per i non soci Slow Food	€ 18		

	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
per i soci Slow Food	€ 15		
per i non soci Slow Food	€ 18		

	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
per i soci Slow Food	€ 12		
per i non soci Slow Food	€ 15		

	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
Cena del 17 maggio ore 19:00	€ 35		
Cena del 17 maggio ore 21:00	€ 35		
Pranzo del 18 maggio ore 12:00	€ 30		
Pranzo del 18 maggio ore 14:00	€ 30		
Cena del 18 maggio ore 19:00	€ 30		
Cena del 18 maggio ore 21:00	€ 30		

Informazioni e prenotazioni: Tel. 339.7131810 - info@formaggi.biz

Per l'elenco delle strutture ricettive convenzionate visitare il sito www.formaggi.biz

