



Tradizione e innovazione con la qualità di sempre



Formaggi Brunelli, dal 1938: Pecorino Romano, Prodotti Caseari, Formaggi Freschi e Stagionati di latte di Pecora, Capra e Mucca



[Home](#) > [News](#) > Formaggi: quelli d'autore a Gualdo

Publicato in [News](#)

## Formaggi: quelli d'autore a Gualdo

[in](#) [Tweet](#) [Share](#)



Ancora formaggi in scena. Questa volta il palco scenico si trova in terra marchigiana, nel piccolo e delizioso borgo medievale di Gualdo, in provincia di Macerata. È qui, infatti, che si svolgerà la mostra mercato "Formaggi d'autore 2012".

L'evento, che è frutto della magica formula dell'unione di saperi e sapori, è promosso dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, con la collaborazione del Comune di Gualdo e della Condotta Slow Food dei Monti Sibillini.

L'imperdibile appuntamento, che ha riscosso sempre maggior successo di anno in anno, è giunto alla sua sedicesima edizione. Dal 18 al 20 maggio le strade del centro storico di

Gualdo ospiteranno una serie di eventi, tutti al gusto di formaggio.

L'iniziativa nasce dalla volontà di portare in mostra l'eccellenza della tradizione casearia italiana, ma anche dal desiderio di promuovere il territorio proprio attraverso i prodotti tipici.

La manifestazione ha un programma pieno e coinvolgente. Durante le tre giornate si potrà partecipare alle ricche esposizioni di formaggi di ogni tipo (provenienti da diverse parti d'Italia): da quelli freschi agli stagionati agli erborinati. I visitatori potranno inoltre prendere parte a convegni e laboratori del gusto, e soprattutto degustare specialità culinarie buone da leccarsi i baffi. Non mancheranno neanche gli spettacoli di intrattenimento.

Insomma, "Formaggi d'autore" è veramente un'occasione speciale che permette ai partecipanti di unire cultura, gusto e divertimento.

Il sublime contesto paesaggistico delle colline maceratesi, poi, sarà la ciliegina sulla torta. Noi di Brunelli consigliamo vivamente ai nostri lettori una bella trasferta in quel di Gualdo con gli amici o con la famiglia.

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

[Consiglia](#) [Registrazione per vedere cosa consigliano i tuoi amici.](#)

← [Formaggi: presentazione del libro di Michele Grassi al Vinitaly](#) [I formaggi vincono anche nell'ora dell'happy hour](#) →

[Scrivi un Commento](#)

Il tuo indirizzo Email non verrà mai pubblicato e/o condiviso. I campi obbligatori sono contrassegnati con

Nome

Cerca nel sito

### Prodotti

▶ [Pecorino Romano D.O.P.](#)



▶ [Settecolli e Vergaro Allbrandi](#)

▶ [Linea ricotte e primosale](#)

▶ [Linea Boncapri](#)

▶ [Linea Gasperone](#)

▶ [Linea Bio](#)

▶ [Su misura per ogni gusto](#)

▶ [Linea della Tradizione Toscana](#)

▶ [Linea Caciottoni](#)

▶ [Linea Snack](#)



Ritrovaci su Facebook



**Brunelli**

[Mi piace](#)

Brunelli piace a 2,141 persone.



Angela

Chiara

Albini Mauro



Laura

Ile Monet

Daniela

[Plug-in sociale di Facebook](#)