

SpecialWeekEnd.IT

Tante idee per il tuo week-end a portata di Click!!!

NEWS EVENTI Guide SpecialWeekEnd Viaggi di Cultura Viaggi di Natura Viaggi di Musica Viaggi di Carta Speciale Pasqua Contatti

Tweet

Follow: [Facebook](#) [Twitter](#) [RSS](#)



TROVA IL TUO EVENTO

"FORMAGGI D'AUTORE" 2012 A GUALDO DI MACERATA

by LORENZO 31/03/2012 [0] COMMENTS

[Share](#)

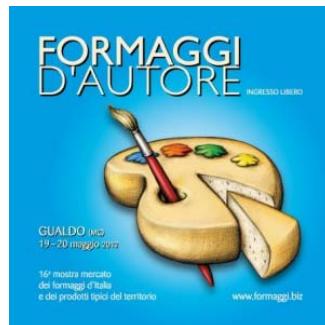
[Pin it](#)

[Country House Marche](#)

Vacanze Marche agriturismo con piscina, ristorante, 5 min dal mare

www.countryhousegirasole.com

Annunci Google



A Gualdo di Macerata, grazioso borgo dell'entroterra marchigiano, il 19 e 20 maggio 2012, si terrà la sedicesima edizione di **Formaggi d'Autore**, evento gastronomico sul mondo dei formaggi dedicato a tutti coloro che amano trascorrere una giornata all'aria aperta in luoghi autentici, dove è possibile ritrovarsi per discutere di saperi e di sapori.

"Formaggi d'autore", promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, con il patrocinio del **Ministero per le politiche agricole e forestali**, e la collaborazione del **Comune di Gualdo**, della Condotta **Slow Food** dei Monti Sibillini, della Provincia di Macerata e della Comunità Montana dei Monti Azzurri, è un vero pellegrinaggio per i gourmet che qui troveranno banchi di vendita e di assaggio di quei formaggi più buoni e particolari, che occupano un posto d'onore sulla tavola.

Novità del 2012 l'apertura di Formaggi d'Autore Sabato 19 maggio dalle ore 10.00, e come di consueto, lungo le vie del centro storico, si potranno degustare e acquistare numerose specialità, molte delle quali d.o.p. oltre che gli altri "alleati in tavola", come confetture, salumi, tartufo, miele, spesso piccole produzioni artigianali, ideali come abbinamenti.

La manifestazione è un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione, attori dell'intera filiera, oltre che con i Laboratori del Gusto, e all'osteria "Odissea nello sfizio" all'interno della quale Peppe Rossi (Osteria bar a vino - Fermo) e Aurelio Damiani (Trattoria Damiani & Rossi Mare - Porto San Giorgio) e i ragazzi dell'Associazione Cuochi di Campagna, (Agriturismo Agra Mater, Agriturismo Ponterosa, Una Taverna x Loro, Agriturismo Rio Chiaro) proporranno menù

VIAGGI DI MUSICA



PATTI SMITH IN CONCERTO IN ITALIA AL NEAPOLIS FESTIVAL

Una notizia sorprendente per gli amanti del Giffoni Film Festival. il... [read more](#)



DURAN DURAN: DUE DATE IN ITALIA

Anche l'Italia sarà presente nel tour europeo estate 2012 dei... [read more](#)



HEINEKEN JAMMIN' FESTIVAL 2012

Dal 5 al 7 luglio 2012 torna L'Heineken Jammin' Festival per la gioia... [read more](#)

[browse viaggi di](#)



MOZZARELLA A PAESTUM

Stufi delle solite strade?? concedetevi una vacanza!!! Percorrete le... [read more](#)

[browse news](#)

GOOGLE+

GUIDE E CONSIGLI

5 PROPOSTE DI PRIMAVERA PER 5 SENSI

Cinque luoghi dove poter festeggiare la nuova stagione stimolando i... [read more](#)

WEEKEND SULLE TRACCE DEI GRANDI AMORI

Ci sono storie d'amore che hanno fatto storia. Storie d'amore... [read more](#)

PRAGA A PRIMAVERA: COSA FARE E CONSIGLI UTILI

Fino al 22 aprile avrete un motivo in più per visitare Praga. Avrete la... [read more](#)

[browse guide](#)

VIAGGI DI CULTURA

IL MUSEO CIVICO DI VITERBO

NELLA SETTIMANA DELLA CULTURA

Il Museo Civico di Viterbo ha una storia particolare; il nucleo della sua... [read more](#)

degustazione sul tema formaggio, per appassionati e non di una enogastronomia che cerca nel passato le ragioni per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi.

Un intero fine settimana in cui sarà di scena un mix irresistibile di formaggi - diversi per odore, consistenza, forma, durabilità, colore - provenienti dalle diverse regioni italiane, frutto di tradizioni centenarie, trasmesse e rielaborate con l'esperienza e la curiosità di chi ancora lavora con passione.



In collaborazione con la **Fondazione Slow Food** per la Biodiversità saranno presenti i Presidi Slow Food Caciocavallo del Gargano, Caciocavallo di Ciminà della Calabria, Caciocavallo Podolico della Basilicata, il Castelmagno d'Alpeggio e la Tuma di Pecora delle Langhe e l'immancabile padrone di casa il Pecorino dei Monti Sibillini.

In collaborazione con la Condotta Slow Food dei Monti Sibillini esperti ONAF vi guideranno nella degustazione alla scoperta del "pianeta" formaggio, due Laboratori del Gusto, uno sabato sera 19 maggio e l'altro domenica pomeriggio 20 maggio, piacevoli esperienze sensoriali per conoscere in maniera concreta e consapevole le tecniche ed il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare, una opportunità per apprendere in maniera giocosa il linguaggio della degustazione

E dopo una passeggiata e un giro tra gli stand, per chi ha fretta, gli sfiziosi "cibi di strada", tra cui olive ascolane, pizza, porchetta, panini con salsiccia, birra, gelato artigianale, un'area di degustazione di formaggi e l'enoteca con vini marchigiani in cui verranno organizzati sabato e domenica **"Happy Hour ... a km 0"**.

Il tutto con una particolare attenzione all'ambiente: piatti e bicchieri biodegradabili, realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, naturale e compostabile, ed allestimenti con materiali di riciclo.

Spettacoli musicali, animazioni per grandi e piccini arricchiranno ogni ora del giorno.

Tutto questo in una incantevole cornice paesaggistica e ambientale, con lo sfondo dell'imponente catena dei Monti Sibillini, ci sono quindi tutte le premesse per un appuntamento da non mancare!!!!



Per Informazioni:

Associazione "Gualdo Terzo Millennio"

Via Dante Alighieri, 4 – 62020 GUALDO (MC)
Tel. 0733.668323 – 339.7131810 Fax 0733.668427

www.formaggi.biz – info@formaggi.biz

musica



VIAGGI DI CARTA



QUANTI LIBRI CI SONO IN UNA BIBLIOTECA?

Quante sono le biblioteche in Italia? E quanti sono i libri contenuti... [read more](#)



PREMIO LETTERARIO GIOVANE HOLDEN: AL VIA LE ISCRIZIONI

Un appuntamento tra i più attesi nel panorama letterario italiano. Sono... [read more](#)

[browse viaggi di carta](#)

VIAGGI DI NATURA



PASSEGGIATA TRA LE ERBE DEPURATIVE

Un weekend immersi nella natura alla scoperta di antiche tradizioni. Da... [read more](#)