

Coupon di iscrizione

da compilare e inviare via fax allo 0733.668427

Cognome/Nome _____

Città _____ Tel. fisso _____ mobile _____

Indirizzo mail _____

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

LABORATORI DEL GUSTO

"I misteri delle muffe"	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
per i soci Slow Food	€ 22	<input type="text"/>	€
per i non soci Slow Food	€ 25	<input type="text"/>	€

"Ad ogni capra il suo formaggio"	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
per i soci Slow Food	€ 22	<input type="text"/>	€
per i non soci Slow Food	€ 25	<input type="text"/>	€

OSTERIA "Odissea nello Sfizio"

Cena del 19 maggio	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
ore 20:30	€ 35	<input type="text"/>	€

Pranzo del 20 maggio	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
ore 13:00	€ 35	<input type="text"/>	€

Si raccomanda la massima puntualità
Per gruppi superiori a 8 persone è richiesta la caparra

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

con il patrocinio



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

con il contributo



Provincia di Macerata



Comune di Gualdo



Comunità Montana dei Monti Azzurri

con la collaborazione



Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS

Slow Food Marche



Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa Alimentare Macerata



SPONSOR TECNICI



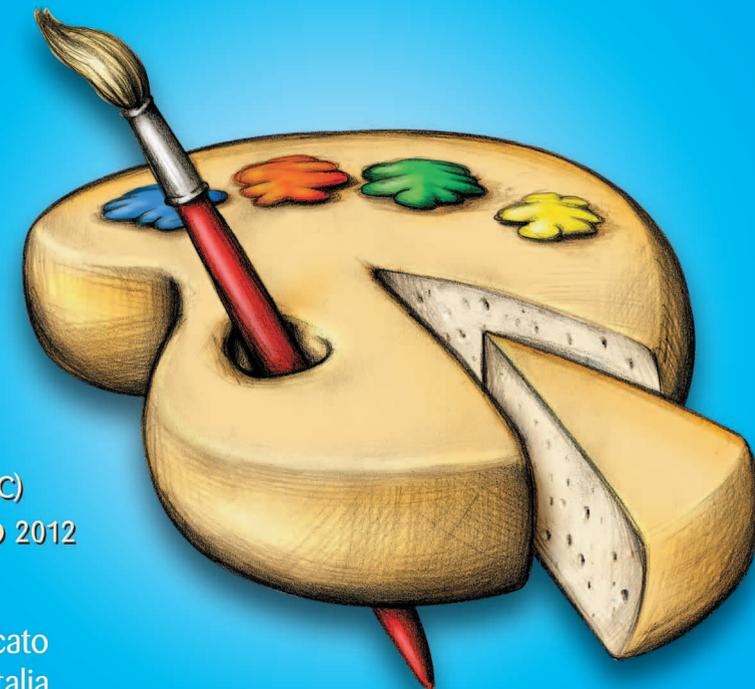
Associazione GUALDO TERZO MILLENNIO
www.formaggi.biz
339.7131810 - info@formaggi.biz

La mostra mercato Formaggi d'Autore nasce a metà degli anni novanta con l'intento di valorizzare e far conoscere Gualdo e il territorio in cui è inserito. Gualdo è un borgo medievale a ridosso dei Monti Sibillini situato tra la valle del Fiastra e quella del Tenna. Un luogo tranquillo, fuori dai tradizionali circuiti turistici ma ricco dal punto di vista paesaggistico. La scelta è caduta sul formaggio principalmente perché una produzione fortemente radicata nel territorio e quindi idonea a caratterizzarlo. L'Associazione Gualdo Terzo Millennio dal 2002 cura l'organizzazione della manifestazione che oggi è diventata punto di riferimento per gli appassionati di enogastronomia e motivo di orgoglio per la comunità Gualdese.

BERT & ASSOCIATI / SPALVIERI - Illustrazione M. Marlungo

FORMAGGI D'AUTORE

INGRESSO LIBERO



GUALDO (MC)
19~20 maggio 2012

16^a mostra mercato dei formaggi d'Italia e dei prodotti tipici del territorio

www.formaggi.biz

PROGRAMMA

Sabato 19

10:00 APERTURA 23:00 CHIUSURA

Domenica 20

09:00 APERTURA 21:00 CHIUSURA

MERCATO (ingresso libero)

è il luogo dove, trasportati da inebrianti profumi, ci si può avventurare in un affascinante viaggio ideale alla scoperta delle tradizioni e dei saperi dei produttori, affinatori e commercianti di formaggi provenienti da tutta Italia.

Enoteca

Selezione e degustazione di vini Marchigiani Ospite d'onore "Antica Casa Vinicola Garofoli".

I Presídi Slow Food

Tuma di pecora delle Langhe, Castelmagno d'alpeggio, Caciocavallo Podolico del Gargano, Caciocavallo di Ciminà, Pecorino dei Monti Sibillini.

Degustazioni

L'angolo dei sapori ritrovati

Degustazioni di formaggi italiani a cura dell'Associazione Cuochi di Campagna in abbinamento ai vini delle Marche.

Cibo di strada

Le irresistibili sfiziosità della tradizione... per chi ha fretta. Porchetta, salsicce alla brace, olive all'ascolana, pizza, birra artigianale, bombette della Murgia, arrosticini.

Mercatino di Campagna Amica

I produttori a "chilometri zero" di Coldiretti Macerata

Visite guidate

a cura dell'Associazione Turistica "Pro Gualdo", alla Torre campanaria con orologio meccanico del 1850 di Pietro Mei, alla Biblioteca-Archivio di Romolo Murri e alla Chiesa parrocchiale di San Savino.

EVENTI

Arte e cultura

Per tutta la durata della manifestazione laboratori musicali itineranti con **Zastava★Orkestar** Collettiva di artisti marchigiani a cura di **Art Marche** in collaborazione con la **Rainbow**.
Performance musicali:

Uncle Bob Henry Lee, One Man Band (Blues, Folk, Rock)

Venerdì 11 maggio

21:00 Teatro Comunale

DALL'ADRIATICO AI SIBILLINI

Spettacolo realizzato dagli alunni della Scuola Primaria di Gualdo

Sabato 19 e Domenica 20 maggio

11:30 ~ 13:00 / 18:30 ~ 20:00 Area Enoteca

HAPPY HOUR a Km 0

sabato 10:00 ~ 23:00 / domenica 09:00 ~ 21:00

Mostra Fotografica Sala Parrocchiale

TRA I MONTI E IL MARE

Un viaggio a piedi dai Monti Sibillini all'Adriatico

Il racconto di un cammino di cinque giorni alla riscoperta del maceratese attraverso un reportage fotografico e un video-documentario.

sabato e domenica 16:00 ~ 18:00

Proiezione VIDEO-DOCUMENTARIO "Tra i Monti e il Mare"

sabato 22:30 "ZASTAVA★ORKESTAR" - Performance

Domenica 20 maggio

09:00 CONVEGNO

AMBIENTE, PAESAGGIO, ECONOMIA

Quale futuro per il Pecorino dei Monti Sibillini?

a cura di Slow Food Marche

15:00 LUDORICICLO - Gioco per bambini

a cura del COSMARI

OSTERIA "Odissea nello sfizio"

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

Uno spazio dedicato al ristoro, dove Peppe Rossi (Osteria bar a vino - Fermo), 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 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. (L'osteria è allestita su tensostruttura)

Sabato 19 maggio

20:30 CENA con menù degustazione

a cura dell'associazione Cuochi di Campagna

Aperitivo Varnelli con Cassis e Metodo Charmat, Biscotto con caprino ed erbe aromatiche.

Antipasto: Flan di Pecorino dei Monti Sibillini con misticanza selvatica.

Purea di fave e ridotto agrodolce di Sapa.

Primi: Risotto Grumolo delle Abbadesse al Rosso Piceno e Caciomagno Azienda Agricola Fontegranne.

Cannellone di Pane con ricotta di pecora e carciofi.

Secondo: Agnello al profumo di lavanda e albicocche con patata schiacciata di Montemonaco.

Degustazione di formaggi dell'Azienda Agricola Fontegranne e confetture dell'Azienda Agricola La Moretta.

Dolce: Tortino alla frutta con Yogurt di bufala Sorbetto di fragola adriatica biologica.

Vini: Antica Casa Vinicola Garofoli:

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "Macrina" 2011, Rosso Conero DOC "Piancarda" 2009.

Cicchetteria Varnelli

Domenica 20 maggio

13:00 PRANZO con menù degustazione

a cura di Aurelio Damiani e Peppe Rossi

Aperitivo d'Autore al Varnelli

Antipasto: Maiale dell'Azienda Agricola F.lli Mei, marinato con erbe e salsa di Rochefort.

Strudel con scarola, acciughe e caprino.

Primi: Risotto con peperoni, olive nere e Taleggio. Crepes ai carciofi al profumo di mentuccia

e fonduta valdostana.

Secondo: Scamone di vitello dell'Azienda Agricola F.lli Mei, cotto a bassa temperatura con melanzane e provola.

Degustazione di formaggi dell'Azienda Agricola Fontegranne e confetture dell'Azienda Agricola La Moretta.

Dolce: Torta di ricotta e amarene.

Vini: Antica Casa Vinicola Garofoli:

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "Macrina" 2011, Rosso Conero DOC "Piancarda" 2009.

Cicchetteria Varnelli

A richiesta sono possibili piccole variazioni sui menù. È previsto un menù per bambini al costo di € 15,00.

La prenotazione è obbligatoria 339.7131810

oppure utilizzare il coupon allegato.

LABORATORI DEL GUSTO

Piacevoli esperienze sensoriali per conoscere in maniera concreta e consapevole le tecniche ed il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare, un'opportunità per apprendere in modo giocoso il linguaggio della degustazione guidati da esperti ONAF, coadiuvati dalla partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi, alla scoperta del "pianeta" formaggio.

Sabato 19 maggio

21:30 TEATRO DEL GUSTO

Laboratorio "I misteri delle muffe"

Gli erborinati italiani ed europei e le magie di artigiani affinatori.

- Murianengo o Blu del Moncenisio - Piemonte
- Bleu de Queyras - Francia
- Cashel Blue - Irlanda
- Shropshire Blue - Inghilterra
- Erborinato di Artavaggio - Lombardia

Abbinamento

- Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC passito "Brumato" Antica Casa Vinicola Garofoli
- Marche Bianco IGT "Maximo" 2001 Umani Ronchi.

La prenotazione è obbligatoria 339.7131810

oppure utilizzare il coupon allegato.

Domenica 20 maggio

16:00 TEATRO DEL GUSTO

Laboratorio "Ad ogni capra il suo formaggio"

Diverse espressioni di caprini italiani.

- Capra Girgentana - Sicilia
- Capra Camosciata delle Alpi - Piemonte
- Capra Roccaverano - Piemonte
- Capra Orobica - Lombardia
- Capra Sarda - Sardegna

Abbinamento

- Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC classico riserva "Serra Fiorese" 2006 Antica Casa Vinicola Garofoli
- Collio DOC "Sauvignon" 2009 Schioppetto.

La prenotazione è obbligatoria 339.7131810

oppure utilizzare il coupon allegato.



Associazione
GUALDO TERZO MILLENNIO

L'elenco delle strutture ricettive convenzionate su
www.formaggi.biz

info@formaggi.biz 339.7131810