

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

	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
"From ... Age"			
per i soci Slow Food	€ 20		
per i non soci Slow Food	€ 23		
"I gioielli del Piemonte"			
per i soci Slow Food	€ 18		
per i non soci Slow Food	€ 20		
"Blu d'Europa"			
per i soci Slow Food	€ 20		
per i non soci Slow Food	€ 23		

APPUNTAMENTI A TAVOLA

	PREZZO	N° pers.	IMPORTO
Cena del 29 maggio ore 20:30	€ 35		
Pranzo del 30 maggio ore 13:00	€ 35		
Cena del 30 maggio ore 20:00	€ 35		

Si raccomanda la massima puntualità

Per gruppi superiori a 8 persone è richiesta la caparra

Informazioni e prenotazioni:

Tel. 339.7131810 - info@formaggi.biz



BERT & ASSOCIATI / SPALVIERI - illustrazione M. Marilungo



SPONSOR TECNICI



INGRESSO LIBERO

FORMAGGI D'AUTORE

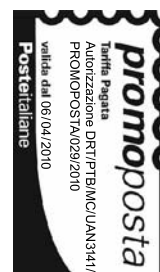


GUALDO (MC)
29~30 maggio

14ª MOSTRA MERCATO
DEI FORMAGGI D'ITALIA
E DEI PRODOTTI TIPICI
DEL TERRITORIO

2010

www.formaggi.biz



Sabato 29 maggio

15:30 APERTURA 23:00 CHIUSURA

Domenica 30 maggio

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 dalle più disparate regioni d'Italia.

Enoteca

Selezione e degustazione di vini Marchigiani

I Presìdi Slow Food

Dal Piemonte: Robiola di Roccaverano, Tuma di pecora delle Langhe, Montébore e Castelmagno d'alpeggio.

Degustazioni

L'angolo dei sapori ritrovati

Selezione di formaggi italiani in abbinamento ai vini delle Marche

Cibo di strada

Le irresistibili sfiziose della tradizione.... per chi ha fretta.

Arte e cultura

Per tutta la durata della manifestazione laboratori musicali itineranti con "Zastava★Orkestar" gli Zzingheri di Maremma
Intrattenimenti per bambini con clown e saltimbanchi.
Collettiva di artisti marchigiani a cura di Art Marche.

Eventi

Venerdì 21 maggio

21:00 "Spreconetti o Risparmiucci?" (Proteggiamo il nostro futuro)

Spettacolo sul risparmio energetico e sulla raccolta differenziata realizzato dagli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Primaria e della Secondaria di 1° grado di Gualdo.

Sabato 29 maggio

17:00 "La qualità alimentare sfida la crisi"

CONVEGNO REGIONALE - CNA UNIONE ALIMENTARE

18:30 TEATRO DEL GUSTO

"Alla riscoperta del Caciofiore della Sibilla"

a cura della Provincia di Macerata

22:30 "Zastava★Orkestar" - Performance

Domenica 30 maggio

09:00 WORKSHOP "Agroenergie e valorizzazione del territorio"

Una nuova progettualità per la filiera agroalimentare tra turismo, enogastronomia e ambiente.

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 una gastronomia che cerca nel passato le ragioni e il piacere per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi.

(L'osteria è allestita su tensostruttura)

Sabato 29 maggio

20:30 CENA con menù degustazione

Aperitivo mediterraneo al Varnelli

Antipasto: Cipollotti caramellati, passata di patate e crema di Castelmagno.

Primi: Riso di Grumolo delle Abbadesse, mantecato alla robiola di Roccaverano con ristretto di Vernaccia di Serrapetrona; Mezzemaniche "PuntoNatura" della Coop. Agricola Valle del Chienti con salsa di pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, guanciale di Candido Passamonti e pecorino di Gualdo.

Secondo: Agnello da latte arrostito, con ripieno di carciofi. Degustazione di formaggi dell'Azienda Agricola Fontegranne e confetture dell'Azienda Agricola La Moretta.

Dolce: Panna cotta al profumo di vaniglia di Tahiti con la sapa. Vini: Passerina "Tufilla" e Rosso Piceno Superiore "Picus" Azienda Agricola Poderi Capecci San Savino.

Cicchetteria Varnelli

Domenica 30 maggio

13:00 PRANZO con menù degustazione

20:00 CENA con menù degustazione

Aperitivo mediterraneo al Varnelli

Antipasto: Ceci Firmum con ricotta di pecora di Gualdo, aglio fresco e origano; cannellini con scamorza, pomodorini, cipollotti freschi e alici salate; borlotti con sugo al pecorino di Gualdo e maggiorana.

Primi: Lasagne ai carciofi al profumo di mentuccia, con fonduta di Parmigiano Reggiano; Mezzemaniche "PuntoNatura" della Coop. Agricola Valle del Chienti al ragù della tradizione marchigiana con Bra duro.

Secondo: Lombo di maiale nostrano della Cooperativa Agricola Valle del Chienti, brasato al vino cotto, con verdure saltate. Degustazione di formaggi dell'Azienda Agricola Fontegranne e confetture dell'Azienda Agricola La Moretta.

Dolce: Mousse di ricotta di pecora al profumo di Varnelli, con fragole biologiche dell'Azienda Agricola "Stoppo".

Vini: Passerina "Tufilla" e Rosso Piceno Superiore "Picus" Azienda Agricola Poderi Capecci San Savino.

Cicchetteria Varnelli

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 di Slow Food, coadiuvati dalla partecipazione attiva di produttori, allevatori e studiosi, alla scoperta del "pianeta" formaggio.

Sabato 29 maggio

21:30 TEATRO DEL GUSTO

Laboratorio "From ... Age - Grandi vecchi a confronto"

Quando l'età ... è un pregio, due formaggi di grande eleganza e lunga stagionatura, al fianco di due principi del vino italiano Bitto 2005 e 2007 Presidio Slow Food Asiago Stravecchio 2007~2009 Presidio Slow Food

Abbinamento Sforsat della Valtellina - Amarone della Valpolicella

Domenica 30 maggio

16:00 TEATRO DEL GUSTO

Laboratorio "I gioielli del Piemonte"

I formaggi piemontesi dei Presidi Slow Food di diverse stagionature in abbinamento a Barbaresco e Barolo. La tradizione e l'eleganza del Piemonte in un appuntamento dalle grandi emozioni. Robiola di Raccaverano, Tuma di pecora delle Langhe, Montébore e Castelmagno d'alpeggio.

Abbinamento Barbaresco - Barolo

18:00 TEATRO DEL GUSTO

Laboratorio "Blu d'Europa"

Un viaggio tra i più grandi formaggi erborinati d'Europa: l'eleganza dello Stilton e del Gorgonzola, l'intensità ed il carattere del Roquefort e del Cabrales saranno accompagnati da una gradita sorpresa locale.

Abbinamento: Sauternes Castelnaud de Suduiraut 2004 - Tokaji Aszu 5 Puttonyos 1995

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

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



Associazione
GUALDO TERZO MILLENNIO

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