

La collaborazione con l'Ersa: sette incontri formativi

L'edizione 2015 della manifestazione conferma la collaborazione con l'Ersa (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale) che proporrà sette incontri di formazione e approfondimento, ad ingresso libero, su prodotti tipici della nostra regione. Si parte il 16 maggio con «gli olivi nel Fvg e la produzione dell'olio extravergine»; seguiranno il 17 maggio «le produzioni ortofrutticole del comprensorio della Carnia», il 23, in partnership con l'Università di Udine, la dimostrazione sulla

«lavorazione del formaggio e della ricotta»; la presentazione del progetto sul «Formaggio Montasio di Malga e pianura solo di pezzata rossa italiana» e la «filiera della birra artigianale del Fvg» con degustazione. Si termina il 24 maggio con un «breve corso di approccio al vino» con degustazione a cura dell'Associazione italiana sommelier Fvg e, a seguire, un focus sulla «carne di pezzetta rossa italiana e sulla trota regionale» a cura dell'Ateneo friulano. L'Istituto Regionale per il patrimonio culturale del

Fvg organizzerà, domenica 17 maggio, l'incontro: "La cultura... si mangia!" e sarà possibile degustare vini autoctoni friulani. (g.m.)



Peso: 10%