
RESIA

**Conclusa la raccolta dell'aglio pregiato
che studia l'ateneo e piace a "Slow food"****Resia**

Ultimata la raccolta dell'aglio della Val Resia, inserito nell'elenco dei presidi di Slow Food e studiato dall'Università di Udine. L'annata è da considerarsi positiva sia per quantità che per qualità. Il prodotto, che in dialetto locale è chiamato "Rzjanski Strok", dalle proprietà organolettiche ben evidenziate, verrà commercializzato nel corso della manifestazione "Mostra mercato del raccolto resiano e della Transumanza", che avrà luogo a Stolvizza di Resia venerdì 12, sabato 13 e domenica 14 e quindi venerdì 19, sabato 20 e domenica 21 settembre prossimi. I turisti, nei due fine settimana, potranno comprare i prodotti della montagna e assistere al rientro degli animali dalle malghe in altura. Madrina sarà Maria Giovanna Elmi. Molte le iniziative musicali, culturali, sportive e di costume che saranno predisposte.
