


**A MISURA DI...**

## La ricotta anche oggi protagonista in undici caseifici



Il Fvg a misura di... scuete: la ricotta, fresca o affumicata (fumade), uno dei prodotti tipici della mensa friulana. Termina oggi la "Festa regionale della ricotta friulana" che ha coinvolto 11 caseifici dell'Associazione produttori lattiero caseari del Fvg (Aproluca) che durante la giornata restano aperti. Sono la Latteria di Venzone, Latteria Sociale Intercomunale di Tricesimo, Caseificio Val Tagliamento di Enemonzo, Caseificio Alto But di Sutrio, Cooperativa Agricola Val Canale di Ugovizza, Latteria Sociale di Coderno, Latteria Sociale di Talmassons, Latteria Sociale Turnaria di Lavariano, Latteria Sociale di Mortegliano, Caseificio di Fontanafredda e Latteria di Palse di Porcia.

Ieri in piazza San Paolino, dove ha sede la Latteria sociale turnaria di Lavariano, capofila della manifestazione, sono state premiate le migliori ricotte del 2012. E' risultato che, nel 2012, il premio per la migliore ricotta di pianura è un ex aequo tra la Latteria Sociale intercomunale di Tricesimo e la Latteria Sociale di Coderno; mentre la miglior ricotta di montagna è quella del Caseificio Val Tagliamento di Enemonzo. La signora Sabrina Fontanot di Lavariano ha vinto il concorso della miglior torta di ricotta. All'evento, organizzato da Aproluca, hanno collaborato Ciase-Coldiretti Fvg, il Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali dell'Università di Udine e il Comune di Mortegliano. (c.b.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA