

(C) Il Gazzettino S.p.A. | ID: 00209402 | IP: 93.63.249.2



Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia



ersa
AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO RURALE



CASSA DI RISPARMIO
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

16-17/22-23-24
MAGGIO 2015

Vivere il Friuli Venezia Giulia
Tipicità Gusto Tradizioni

14^a Sapori
Pro Loco



Villa Manin di Passariano - Codroipo (Ud)



ersa  REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

presenta:

La Valorizzazione dei Prodotti Tipici del Friuli Venezia Giulia

SABATO 16 MAGGIO

ore 18.30

GLI OLIVI NEL FRIULI VENEZIA GIULIA E LA PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Seguirà approccio di assaggio dell'olio

DOMENICA 17 MAGGIO

ore 17.00

VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE DEL COMPRESORIO DELLA CARNIA

Progetto sviluppato in collaborazione con Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura - CRITA, Comunità Montana della Carnia, Azienda sperimentale A. Servadei e alcune aziende agricole della Carnia

Seguirà degustazione guidata

SABATO 23 MAGGIO

ore 10.00

PROCESSO DI LAVORAZIONE DEL LATTE PER LA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO E DELLA RICOTTA

Dimostrazione didattica a cura dei tecnici di ERSVA FVG (Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica)

Tutti gli appuntamenti sono ad ingresso libero e si tengono presso lo Spazio Incontri, nell'area festeggiamenti di Sapori Pro Loco.
Per informazioni: www.prolocoregionefvg.org

ore 11.00

FORMAGGIO MONTASIO DI MALGA E PIANURA "SOLO DI PEZZATA ROSSA ITALIANA"

Progetto sviluppato in collaborazione con Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura - CRITA, Università degli Studi di Udine (Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali), Associazione Allevatori FVG, Associazione Nazionale Allevatori di Pezzata Rossa Italiana e alcuni caseifici regionali

Seguirà degustazione guidata

ore 18.30

FILIERA DELLA BIRRA ARTIGIANALE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Progetto sviluppato in collaborazione con Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura - CRITA, Università degli Studi di Udine (Dipartimento di Scienze degli Alimenti), Azienda sperimentale A. Servadei

Seguirà degustazione guidata

DOMENICA 24 MAGGIO

ore 11.30

BREVE CORSO DI APPROCCIO AL VINO. Come degustare il vino

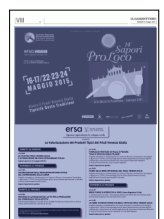
in collaborazione con l'AIS - Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia (partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti)

ore 17.00

LA CARNE DI PEZZATA ROSSA ITALIANA e TROTA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Progetti sviluppati in collaborazione con Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura - CRITA, Università degli Studi di Udine (Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali e Dipartimento di Scienze degli Alimenti), Associazione Nazionale Allevatori di Pezzata Rossa Italiana e alcuni allevatori di trota della Regione

Seguirà degustazione guidata



Peso: 100%