



presenta:

## La Valorizzazione dei Prodotti Tipici del Friuli Venezia Giulia

### 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 ERSA FVG

ore 11.00

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

CRITA, Università degli Studi di Udine, Ass. Allevatori FVG,  
Ass. Naz. Allevatori di Pezzata Rossa Italiana e alcuni caseifici  
regionali

ore 18.30

#### FILIERA DELLA BIRRA ARTIGIANALE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

CRITA, Università degli Studi di Udine,  
Azienda sperimentale A. Servadei

### 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

CRITA, Università degli Studi di Udine,  
Ass. Naz. Allevatori di Pezzata Rossa Italiana e alcuni  
allevatori di trota della regione

Tutti gli appuntamenti sono ad ingresso libero e si tengono  
presso lo Spazio Incontri, nell'area festeggiamenti  
di Sapori Pro Loco.  
Il programma completo su: [www.protocoloregionefvg.org](http://www.protocoloregionefvg.org)



Peso: 12%