



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 ERSVA 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.prolocoregionefvg.org



Peso: 18%