

L'EVENTO

Giovedì la tipicità dei prodotti in vetrina a Udine con l'ateneo

UDINE. Dai prodotti tipici del Tarvisiano all'agnello carsolino, dall'allevamento del cavallo trotatore all'asparago friulano, dalla viticoltura d'eccellenza all'extravergine triestino. Sono alcuni dei casi di attività imprenditoriali di successo nei settori agricolo, agroalimentare e degli allevamenti che saranno presentati nel corso del convegno "Piccolo è bello. Esempi di microfiliera di qualità nel Friuli Venezia Giulia". L'appuntamento, organizzato dal dipartimento di biologia ed economia agroindustriale dell'Università di Udine, si terrà giovedì 26 giugno, dalle 9, nell'aula magna dell'ateneo, in piazzale Kolbe. Apriranno il convegno i saluti del prorettore Maria D'Aronco, l'assessore alla Qualità della città del Comune di Udine, Lorenzo Croattini;



l'assessore all'Agricoltura della Provincia di Udine, Daniele Macorig; il presidente della facoltà di Agraria, Angelo Vianello. I lavori saranno coordinati dal direttore del dipartimento di biologia ed

economia agroindustriale, Margherita Chang, e dal presidente dell'Associazione interregionale partecipazione e studi in agribusiness paesaggio e ambiente (Ipsapa), Romano Giovanardi. Nello stand dei produttori ci saranno: Girolamo Dorigo, viticoltore, di Buttrio; "Angolo di Paradiso" di Eliana Franco, apicoltore, di Dolegna del Collio; "Fattoria dei magredi" di Lorena Popesso, salumi biologici, di Flambro; Casali Leonischis di Laura Driussi, specialità d'oca e anatra, di Fraforeano; Parovel, olio Tergeste Dop, di San Dorligo della Valle; Sandro Bergamasco, carne bovina "Limousine", di Spessa; Sante Rugo, formaggio caprino, di Socchieve; "La frambule" di Molfetta Federica, confetture di piccoli frutti, di Sutrio; Mauro Mesina, formaggio ovino, di Tramonti di Sotto; Cooperativa agricoltori Val Canale, caseificio, di Ugovizza; "Prodotti del bucanave" di Paola Toso, Lavanda di Venzone.