

## Laboratori del gusto

Alla festa, abbinati ai vini in degustazione verranno proposti piatti tipici regionali, la cui riscoperta è affidata alla condotta di Udine di Slow Food attraverso "Laboratori del gusto" incentrati sulla trota, il prosciutto San Daniele, i formaggi di malga dell'associazione malghesi, gli oli. Novità di questa edizione il lancio del disciplinare della "Ribolla brut", che verrà trattato da Slow Food in

un convegno il 2 giugno, un tema di grande attualità visto il crescente ricorso alla spumantizzazione di questo vitigno autoctono. Accanto al concorso principale dedicato ai vini proseguirà l'ormai consolidato concorso dell'olio "El Bon Vueli" e relative degustazioni, con la partecipazione del Dipartimento Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine, il tutto con il prezioso contributo di idee ed esperienze dell'Ersa Fvg.

