

Info:
www.formandifvg.it
Tel. 0433 486281
friulmont@friulmont.it

FORMANDI

Sapori e formaggi di montagna

Cjase dal Len, Sutrio (Ud),
Sabato 2 e Domenica 3
Dicembre 2017

Valorizzazione del formaggio di malga
prodotto nell'area montana del FVG
e di altri prodotti agroalimentari in
abbinamento con i vini "naturali" friulani.



GIOVEDÌ 30 NOVEMBRE e VENERDÌ 1 DICEMBRE MASTER sui FORMAGGI

Rivolto agli studenti degli Istituti alberghieri (in orario scolastico)
e a tutti portatori di interesse (dalle 18.00 - 22.00).

RELATORE: Roberto Rubino, Presidente Anfosc -
Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo
(Il corso si terrà presso l'Aula Magna ISIS 'Fermo Solari',
Tolmezzo (UD))

Quota di iscrizione € 100,00 (inclusa tessera Slow Food).
Per i tesserati Slow Food € 75,00

SABATO 2 DICEMBRE ASTA dei formaggi di malga

La PRIMA ASTA del Friuli Venezia Giulia, rivolta a operatori del
settore alberghiero, della ristorazione e del commercio interessati ad
acquistare i formaggi prodotti nella stagione di monticazione 2017.

Dalle 9.00 alle 10.00: VALUTAZIONE DI QUALITÀ
da parte della Commissione tecnica

Dalle 11.00 alle 14.00: DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI
abbinati a vini friulani "naturali"

Ore 15.00: ASTA (riservata ai partecipanti della degustazione)

Ore 17.30: sarà comunicato il GIUDIZIO di qualità espresso
dalla Commissione tecnica

Iscrizione € 15,00

DOMENICA 3 DICEMBRE DEGUSTAZIONE enogastronomica

Promozione delle eccellenze agroalimentari, dei formaggi del territorio
montano e dei vini "naturali" del FVG aperta al pubblico.

Ore 10.00: PRESENTAZIONE di "Slow Wine", la guida di Slow Food
sui vini "naturali" del Friuli Venezia Giulia, a cura di Fabio Pracchia

Dalle 10.30 alle 20.00: DEGUSTAZIONE dei formaggi abbinati
ai vini "naturali" e ai prodotti dei Presidi Slow Food FVG

Quota di partecipazione: € 15,00

PROGETTO MOMA
- L.r. 21/2016 art.62 c.1 lettere a)b)


Friulmont
SOCIETÀ CONSORTILE LATTIERO-CASEARIA

ersa 
AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO RURALE


Slow Food
Friuli Venezia Giulia

CON IL CONTRIBUTO DI:

www.turismofvg.it