



Comunicato stampa
29 novembre 2017

FORMANDI – sapori e formaggi di montagna: 30 novembre – 3 dicembre, Sutrio (UD)

All'asta dei formaggi di malga, sabato 2 dicembre, professionisti di spicco del panorama culinario nazionale: Fabrizio Nonis, Stefano Buttazzoni e Veronica Defilippis

A garantire la loro presenza alla **PRIMA ASTA dei formaggi di malga** del Friuli Venezia Giulia di sabato 2 dicembre, alla Cjase dal Len di Sutrio (UD), sono alcuni professionisti di spicco, conosciuti nel panorama gastronomico nazionale. Parliamo di **Fabrizio Nonis**, il "doge" dei macellai, dello chef **Stefano Buttazzoni**, e di **Veronica Defilippis**, fondatrice della prima accademia di cucina carnica "Cuciniamo con...la Carnia".

*"Ritengo sia un appuntamento assolutamente imperdibile per tutti gli operatori del settore alberghiero, della ristorazione e del commercio. – ha osservato **Veronica Defilippis** - Ci sarà la possibilità di acquistare i migliori formaggi di 20 malghe da latte della Carnia, del Canal del Ferro-Val Canale e del Pordenonese. I formaggi d'alpeggio sono prodotti sani, genuini e completi che portano con sé tutti i benefici del latte, per non parlare poi dell'unicità dei loro profumi e dei loro sapori con i quali è possibile realizzare nelle nostre cucine piatti assolutamente fantastici."* La filosofia della Defilippis caratterizza la sua scuola di cucina carnica, tant'è che *"tutti i piatti sono concepiti con materie selezionate a KM 0, per promuovere e incentivare l'utilizzo dei nostri ottimi prodotti tipici e delle materie prime d'eccellenza tra cui i grandi formaggi che la Carnia riesce ad esprimere. Questa filosofia di promozione territoriale attraverso i nostri grandi prodotti agroalimentari si è sposata perfettamente nel grande evento "Carnia Eccellenze in Malga" organizzato da me, Fabrizio Nonis e Massimo Peresson dove chef locali, chef stellati e chef mediatici hanno cucinato assieme ad oltre 1500 metri d'altezza, utilizzando i grandi prodotti delle nostre malghe omaggiando così la straordinaria bellezza del nostro territorio"*.

L'ASTA, che si inserisce nell'evento **FORMANDI – Sapori e formaggi di montagna**, è rivolta a operatori del settore alberghiero, della ristorazione e del commercio interessati ad acquistare i prodotti della stagione di monticazione 2017 (da 4 a 6 mesi). Dalle 9,00 alle 10,00 una **Commissione Tecnica composta da 7 esperti e presieduta da Antonio Papa dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi ONAF**, valuterà i formaggi prodotti da 20 malghe da latte e formulerà un giudizio di qualità. Dalle 11,00 alle 14,00 avrà luogo una **degustazione** dei prodotti, abbinati ai vini friulani naturali selezionati da Slow Food FVG, riservata ai partecipanti all'asta. La quota per la degustazione è di 15 euro. Alle 15.00 avrà inizio **L'ASTA** dei formaggi (con stagionatura da 4 a 6 mesi), a cui saranno ammessi tutti coloro che avranno partecipato alla degustazione. Al termine della vendita, la Commissione tecnica relazionerà sulle proprietà e caratteristiche qualitative dei prodotti e dei pascoli dei comprensori malghivi. L'innovativo e atteso appuntamento vedrà come protagonisti assoluti i migliori **formaggi di 20 malghe** della Carnia, del Canal del Ferro-Val Canale e del Pordenonese - **che per la prima volta si mettono assieme per valorizzare la qualità delle loro produzioni** - in abbinata con i migliori vini del Friuli Venezia Giulia e della Slovenia selezionati da Slow Wine. Un binomio che rafforza il concetto di valore aggiunto cibo-conservazione del territorio. Iscrizioni sul sito www.formandifvg.it.

FORMANDI è un evento dedicato alla valorizzazione del formaggio di malga del Friuli Venezia Giulia e di altri prodotti agroalimentari in abbinamento con i migliori vini del Friuli Venezia Giulia e della vicina Slovenia secondo

FORMANDI

Sapori e formaggi di montagna



*Cjase dal Len, Sutrio (Ud),
dal 30 Novembre
al 3 Dicembre 2017*



Slow Wine, guida di Slow Food. É costituito da tre sezioni: oltre all'ASTA, è stato inserito un MASTER sui formaggi, rivolto a tutti i portatori di interesse e coordinato da Slow Food, che si terrà presso la scuola "J. Linussio" di Tolmezzo (UD) giovedì 30 novembre e venerdì 1 dicembre (iscrizioni www.formandifvg.it); domenica 3 dicembre sarà invece dedicata alla degustazione di prodotti dell'alpeggio abbinati ai vini regionali nella Cjase dal Len di Sutrio (UD), che sarà aperta al pubblico. Per prenotazioni o iscrizioni al Master o all'Asta: www.formandifvg.it tel. 0433 486281 friulmont@friulmont.it

Evento organizzato da Friulmont, finanziato dalla Regione nell'ambito del progetto Mo.Ma-una montagna di malghe-finanziato dalla regione FVG con la partecipazione di diversi partner quali Ers FVG, Promoturismo FVG, Slow Food FVG, Consorzio Malghesi Della Carnia E Della Valcanale, Consorzio Prodotti Della Montagna FVG, Caseificio Alto But-Sutrio, Caseificio Val Tagliamento-Enemonzo e Caseificio Val Canale-Ugovizza, Uti Della Carnia, Associazione Pro Loco Sutrio, Comune di Sutrio, Albergo Diffuso Borgo Soandri Sutrio, Carnia Welcome.

Info stampa
federica@punktone.it
349 7744862