

Gentilissimi,

siamo lieti di invitarVi agli eventi curati da ERSA, di seguito indicati, che si svolgeranno nell'ambito della manifestazione

### **“Il Filo dei Sapori” - Tolmezzo (UD)**

Sabato 13 e domenica 14 ottobre p.v. dalle ore 15.30 alle 16.30 in piazza Centa, si terranno due incontri informativi dal titolo “Indicazione facoltativa di qualità “Prodotto di montagna”: quali vantaggi per i consumatori e i produttori?”, organizzati nell’ambito del progetto finanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale e Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020, denominato “TOP-Value: il valore aggiunto del Prodotto di montagna”.

Di seguito il programma delle due conferenze:

SABATO 13 OTTOBRE, ORE 15.30-16.30:

- Indirizzi di saluto
- Presentazione del progetto “TOP-Value: il valore aggiunto del Prodotto di montagna”  
Gaia Dorigo – ERSA
- Il “Prodotto di montagna”  
Nicolò Tudorov – ERSA
- Multifunzionalità e valore aggiunto delle filiere zootecniche montane  
Enrico Sturaro, Università di Padova, Department of Agronomy Food Natural resources Animals and Environment

DOMENICA 14 OTTOBRE, ORE 15.30-16.30

- Indirizzi di saluto
- Presentazione del progetto “TOP-Value: il valore aggiunto del Prodotto di montagna”  
Gaia Dorigo – ERSA e Valentina Zambetti – Regione Veneto
- Il “Prodotto di montagna”  
Gaia Dorigo – ERSA

- Il valore aggiunto dei prodotti caseari di montagna: i servizi ecosistemici  
Stefano Bovolenta, Università di Udine, Dipartimento di Scienze Agroalimentari Ambientali e Animali

Entrambi gli incontri saranno seguiti da una degustazione di piatti elaborati dagli studenti dell'Istituto di Istruzione Superiore Linussio di Tolmezzo (UD).

Durante l'intera giornata di sabato 13 e di domenica 14, in via del Din, all'angolo con piazza XX Settembre, sarà presente un gazebo dedicato al progetto "TOP-Value", presso cui saranno esposti e offerti in degustazione prodotti agroalimentari provenienti da aziende montane. Lo stand, inoltre, rappresenterà un punto informativo dove gli interessati potranno richiedere informazioni riguardo il progetto e l'indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna".

Per le degustazioni in piazza Centa e presso lo stand "TOP-Value" verranno utilizzati prodotti di aziende situate nelle tre regioni partner, Friuli Venezia Giulia, Veneto e Carinzia, che già utilizzano l'indicazione "Prodotto di montagna", oltre che una selezione di prodotti provenienti da aziende montane interessate ad adottarla.

Sarà cosa gradita se riterrete di diffondere il presente invito anche ai Vostri contatti o a chiunque pensate possa esserne interessato.

Nella locandina allegata potrete trovare tutte le ulteriori informazioni.





# TOLMEZZO

12 > 15 ottobre 2018



## IL FILO DEI SAPORI LA CARNIA TI DA' IL CUORE



### EVENTI SPECIALI

**GIO** ore 20 - PIAZZA XX SETTEMBRE

**11** CENA DI GALA GUSTOCARNIA

**VEN** ore 18 - BIBLIOTECA COMUNALE

**12** INAUGURAZIONE DELL'EVENTO CON PRESENTAZIONE DEL LIBRO "AGRICOLTURA PER SENZA TERRA: NUOVE PROSPETTIVE SULL'ALLEVAMENTO DELLE NOSTRE API", Sarah Waring  
APERTURA STAND ENOGASTRONOMICI CON MUSICA

**DOM** ore 15.30 - FRONTE DUOMO

**14** GARA DI SGUSCIATURA DEI FAGIOLI

**LUN** ore 13 - PIAZZA XX SETTEMBRE

**15** PASTA DI BENEFICENZA



IL FILO DEI SAPORI  
LA CARNIA TI DA' IL CUORE

#### ORARI:

**VENEDÌ** apertura stand enogastronomici dalle ore 18,  
**SABATO** e **DOMENICA** ore 10-19, **LUNEDÌ** ore 9-12.30

novajra.it



## IL FILO DEI SAPORI LA CARNIA TI DA' IL CUORE

[www.carnianotizie.it](http://www.carnianotizie.it)

Il Filo dei Sapori

In collaborazione con:



Con il sostegno di:





## PIAZZA CENTA

### Area del mercato contadino

- Az. agr. Rio dal Mus di Fantinato Chiara (Sutrio)
- Az. agr. La Gallinella Saggia di Pillinini Caterina (Cavazzo Carnico)
- Az. agr. La Sisile di Elena Sica (Villa Santina)
- Soc. agr. Agostinis Stefano e Cimenti Vanessa (Prato Carnico)
- Soc. agr. Marmai Giovanni e Michele s.s. (Enemonzo)

- Az. agr. La Cjargnelute (Preone)
- Az. agr. Mazzolini Flavio e Campetti Francesca (Villa Santina)
- Bianco Sauris di Domini Francesca (Sauris)
- Gazebo centrale - Area attività a cura dell'ERSA e dell'UTI della Carnia e mostre espositive**
- Istituto I.S.I.S. Linussio (Tolmezzo)**

## VIA LEQUIO

- Carniagricola (Enemonzo)
- Della Mea Ezio (Chiusaforte)
- Taviela Soc. Coop Sociale agricola (Cervento)
- Il Vecjo Mulin (Tolmezzo)
- Az. agr. F.lli Marzona (Verzegnis)
- Malga Alta Carnia s.a.s. (Sauris)
- Panificio pasticceria Stefanutti (Enemonzo)
- Az. agr. Domini Albert (Sauris)
- Az. agr. I Cais da Cjargne di Dereani Alissa (Paularo)
- Az. agr. Rovis Sabrina (Lauco)
- Az. agr. Carnia Dolci Stagioni di Zanini Maurizio (Tolmezzo)
- Az. agr. Petris Gianni (Ampezzo)
- Mirandò di Morocutti Mirena (Treppo Carnico)
- Az. agr. San Juri (Enemonzo)
- Az. agr. Seletto Daiana (Tolmezzo)
- Antica Macelleria Lazzara (Paluzza)

- Az. agr. Tomat Andrea (Arta Terme)
- Az. agr. Mazzolini Fiorindo (Socchieve)
- Società Artelatte (Ovaro)
- Az. agr. De Caneva Roberto (Tolmezzo)
- Erbe in conserva di Ponti M. Grazia (Arta Terme)
- Zea (Sauris)
- Tradizione Carnia di Gortana Corinna (Arta Terme)
- Az. agr. Apicarnia di Renato Garibaldi (Cervento)
- Distilleria Casato dei capitani (Arta Terme)
- De Monte Giordano (Ampezzo)
- Natural Preiths (Sauris)
- Rete d'impresa Ortomele (Tolmezzo)
- Pozzi Georgia (Raveo)
- Pasticceria Di Lenardo (Venezze)
- Birrificio Foglie d'Erba (Forni di Sopra)

- Area Consorzio Pro Loco della Carnia**
- Area Gusto Carnia:** ristoratori e aziende agroalimentari

## VIA DEL DIN

- Pan di Casa di Della Pietra Carla (Tolmezzo)
- Liquori Forni di Sopra
- L'Allegra Fattoria (Treppo Carnico)
- Consorzio Privato di Collina (Forni Avoltri)
- Area ERSA Top\_Value**
- Birrificio Artigianale Casamatta di Menegon Andrea (Enemonzo)
- Latteria di Sappada
- Pasticceria De Marchi di Candotti Fabio e C. s.n.c. (Enemonzo)
- Az. agr. Specogna Giuseppe (Pulfero)

- Bioapicoltura Pura di Gressani Orietta e Nodale Luca (Lauco)
- CEFAP (Tolmezzo)
- Istituto I.S.I.S. Solari (Tolmezzo)

## VIA DUOMO SUD

- Area attività didattiche e di affezione con gli asini dell'Associazione Amici di Totò o.n.l.u.s.**



## VIA CAVOUR

- Espositori del miele: Il mondo delle api a 360°

## PIAZZA XX SETTEMBRE

- I Cultori della Tradizione locale**
- Area di ristoro e somministrazioni piatti:** Prosciuttificio Wolf (Sauris), Cucina di Carnia (Villa Santina), Chef Daniele Cortiula, Zahree Beer (Sauris)
- Az. vitivinicola Ronco dei Pini di Novello Claudio (Prepetto)
- InfoPoint Nuova Pro Loco Tolmezzo**
- Area attività ricreativa per i bambini**

SAB 13

ore 15  
cortile interno museo

**Il Museo Carnico propone**  
**INCONTRIAMO LE API PER SCOPRIRE IL LORO MONDO**

**Laboratorio didattico a cura di Michela e Fabio**  
Per informazioni: 0433 43233

## PROGRAMMA IL FILO DEI SAPORI

### SABATO 13 OTTOBRE

#### ersa | L'agricoltura di montagna: la voce a tecnici ed aziende

A cura di ERSA e dell'UTI della Carnia, degustazioni a cura dell'I.S.I.S. Linussio

- 11-12 Dall'orto al piatto, quali varietà di patate scegli?** degustazioni guidate.
- 12-13 Come riconoscere le qualità dei formaggi del Friuli Venezia Giulia**
- 15.30 TOP\_VALUE. L'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna": quali vantaggi per i consumatori e per i produttori?**
- 16.30**
- 17-18 I risultati del confronto varietale di grano saraceno in Carnia** a cura di UNIUD/ERSA.

#### ✂ Piazza XX settembre

- 15-17 Dimostrazione della produzione del formaggio** A cura di ERSA e dei rappresentanti delle aziende agricole Petris Gianni e Carniagricola.

#### 🍷 gustoCarnia

Lezioni di cucina e degustazioni a pagamento

- 11.30 15 I cereali in montagna: un viaggio attraverso la coltivazione, la macinazione e l'utilizzo delle farine** dialogo e dimostrazioni con: azienda agricola biologica Fiorindo Mazzolini, Panificio Pan di Casa di Della Pietra Carla, Panificio Stefanutti e la partecipazione del circolo di studio Antichi cereali per un nuovo pane.
- 15-16 I sapori del mediterraneo** a cura dello chef **Giorgio Spagnolo** del ristorante Corte dei Sapori di Tolmezzo.
- 16-19 Sauris nel piatto** a cura della chef **Sonia Schneider** dell'albergo ristorante Riglarhaus di Lateis, Sauris.

#### 👦 Attività per i ragazzi

- 16-18 Spazi d'arte** laboratori creativi con Stefania Monai.

**Durante tutta la giornata Ursus animazione: laboratori**

- 🍷 Filo di sapori e di colori (trucco artistico per bambini e adulti)
- 🍷 I giochi in legno del Mago Ursus
- 🍷 Divertiamoci nella "bottega" del Mago Ursus



### DOMENICA 14 OTTOBRE

#### ersa | L'agricoltura di montagna: la voce a tecnici ed aziende

A cura di ERSA e dell'UTI della Carnia, degustazioni a cura dell'I.S.I.S. Linussio

- 11-12 Le principali malattie dell'orto**
- 12-13 Convivere con gli animali selvatici, informazioni pratiche** interventi del Dott. Filacorda (UNIUD) e Dott. Cadamuro (Regione FVG)
- 15.30 TOP\_VALUE. L'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna": quali vantaggi per i consumatori e per i produttori?**
- 16.30**
- 18.30 Le attività sperimentali ERSA a supporto delle produzioni orticole e frutticole in ambito montano**

#### 🍷 Fronte Duomo

- 15.30 Gara di sgusciatura dei fagioli**

#### 🍷 gustoCarnia

Lezioni di cucina e degustazioni a pagamento

- 11-15 Le ricette dello chef Lorenzo Gerometta** della Trattoria Carnia da Modesto di Tolmezzo.
- 15-19 I sapori dell'autunno** a cura dello chef **Paolo Plozner** del ristorante Al cavallino di Paularo, della chef **Roberta Clapiz** del ristorante Al Gan di Tualis di Comeglians e della chef **Debora Puschiasis** dell'Hotel Aplis di Ovaro.

#### 👦 Attività per i ragazzi

- 10 12.30 Arte del feltro: lana, acqua e sapone** a cura di Sonia Stefanutti.
- 10.30 12 L'Ors di Pani e altri racconti** attività didattica a cura di CarniaMusei dedicata ai bambini e ragazzi dai 5 agli 11 anni. Presso il Museo Carnico delle Arti Popolari Michele Gortani.
- 14-16 Il filo del divertimento**
- 16-18 Spazi d'arte** laboratori creativi con Stefania Monai.
- Durante tutta la giornata** in compagnia dell'Associazione gli Amici di Totò, attività ludiche e di affezione con gli asini.