



ASSOCIAZIONE ALLEVATORI
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

CONCORSO REGIONALE
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

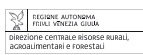
FORMAGGI A LATTE CRUDO

7^a edizione

Gemona 10, 11, 12 nov. 2017



Con il patrocinio di



Con il contributo di:



Per informazioni:

Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

Via XXIX Ottobre 9/b 33033 Codroipo (UD)

tel. 0432.824211 / segreteria@aaavg.it / www.aaavg.it



ASSOCIAZIONE ALLEVATORI
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



GEMONA FORMAGGIO... E DINTORNI

10 / 11 / 12 NOVEMBRE 2017

CENTRO STORICO / GEMONA DEL FRIULI



Programma Allevatori
del Friuli Venezia Giulia
Piazza del Ferro
Gemona del Friuli

Venerdì 10 novembre

Arrivo e sistemazione animali

Ore 14.30

Classificazione dei prodotti

7° "Concorso Formaggi a latte crudo"

da parte della commissione giudicatrice

Ore 19.00 / **Area Stand**

Il Montasio: Storia e Sapori – immagini, parole e gusto

in collaborazione con il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio

Sabato 11 novembre

Area Stand / Piazza del Ferro

Ore 9.30 – 11.00

Dimostrazione di caseificazione del latte

Ore 11.00 – 16.30

Degustazioni guidate

a cura di Istituti Agrari e Alberghieri del Friuli Venezia Giulia

Ore 16.30

Dimostrazione di caseificazione del latte

Area Ring / Piazza del Ferro

Ore 9.30 – 11.00

Meeting con gli studenti degli **Istituti Agrari** del Friuli Venezia Giulia:

presentazione delle razze bovine allevate in FVG

Ore 16.30 – 18.00

Presentazione con commento tecnico delle razze bovine allevate in FVG con particolare attenzione a quelle a limitata diffusione

CONVEGNO

Ore 15.00 / Ex Chiesa di San Michele

(vicino al Duomo)

Gestire le problematiche sanitarie nell'allevamento da latte quando cala la redditività

A seguire: premiazioni 7° Concorso regionale "Formaggi a latte crudo"

Domenica 12 novembre

Area Stand / Piazza del Ferro

Ore 9.30 – 11.00

Dimostrazione di caseificazione del latte

Ore 11.00 – 15.30

Degustazioni guidate

a cura di Istituti Agrari e Alberghieri del Friuli Venezia Giulia

e il Consorzio Tutela Formaggio Montasio

Ore 16.00

Dimostrazione di caseificazione del latte

Chiusura della manifestazione con **degustazione formaggi a latte crudo, Montasio DOP e monorazza** offerti dai caseifici friulani e dal Consorzio Tutela Formaggio Montasio

Area Ring / Piazza del Ferro

Dalle 10.30 alle 12.00

e dalle 15.00 alle 17.00

Presentazione con commento tecnico delle razze bovine allevate in FVG: **Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Bruna, Jersey, Grigio Alpina, Pinzgauer e Pustertaler**



11 / 12 Novembre 2017

Area Stand / Piazza del Ferro

Show Cooking

Degustazioni guidate a cura degli Istituti Agrari e Alberghieri del Friuli Venezia Giulia

Sabato 11 novembre

ore 11.00 - 12.30

Istituto BRIGNOLI EINAUDI MARCONI / Gradisca D'Isonzo (GO)

Istituto SANDRO PERTINI / Grado (GO)

ore 13.15 - 14.30

Istituto P. D'AQUILEIA / Cividale Del Friuli (UD)

Istituto BONALDO STRINGHER / Udine

ore 15.15 - 16.30

Istituto IL TAGLIAMENTO / Spilimbergo (PN)

Istituto FEDERICO FLORA / Pordenone

Domenica 12 novembre

ore 11.00 - 12.30

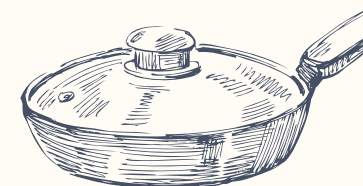
Istituto FERMO SOLARI / Tolmezzo (UD)

Istituto PASCHINI - LINUSSIO / Tolmezzo (UD)

Istituto SABBATINI / Pozzuolo del Friuli (UD)

Degustazioni gratuite*

I vari menù verranno preparati con i prodotti agricoli abbinati al formaggio Montasio e alla carne "solo di Pezzata Rossa Italiana"



* Prenotazioni presso lo Stand Allevatori fino ad esaurimento posti disponibili.