



ASSOCIAZIONE ALLEVATORI  
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

CONCORSO REGIONALE  
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

# FORMAGGI A LATTE CRUDO

4<sup>a</sup> edizione

Gemona 07, 08, 09 nov. 2014



CITTÀ DI GEMONA  
DEL FRIULI



PRO GLEMONA  
E COMITATI DI BORGATA



ASSOCIAZIONE  
ALLEVATORI DEL  
FRIULI VENEZIA GIULIA



*Gemona  
Formaggio... e dintorni*



**07 · 08 · 09 novembre 2014**

Centro storico di Gemona del Friuli

Con il patrocinio di

**ersa**



REGIONE AUTONOMA  
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



REGIONE AUTONOMA  
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA  
DIREZIONE CENTRALE RISORSE RURALI,  
ACQUICULTURALI E FORESTALI

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



## PROGRAMMA

### Venerdì 07 novembre

Palazzo Elti / Saletta conferenze / via Bini

ore 14.00 / **Assemblea SoZooAlp**

(Società per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini)

### Sabato 08 novembre

Palazzo Boton / Sala consiliare / Piazza Municipio

ore 10.00 / **I formaggi protagonisti della zootecnia alpina**


Convegno (a cura di AAFVG / Ersu / SoZooAlp)



**Area Stand** / Piazza del Ferro

Ore 09.00 / Meeting con gli studenti degli Istituti Agrari del Friuli Venezia Giulia (introduzione)

Ore 10.00 ed ore 16.00 / Dimostrazioni di caseificazione

Ore 14.00 /  Chef: **Loris Cosatti / Ristorante Hotel Riviera**  
Preparazioni di carni e formaggio Montasio di sola Pezzata Rossa



**Area Ring** / Piazza del Ferro

Ore 10.30 / Meeting con gli studenti degli Istituti Agrari del Friuli Venezia Giulia (2ª parte)

Ore 14.30 / Teoria e pratica del pareggio funzionale  
Corso di formazione (riservato ai giovani allevatori)

Ore 16.30 / Gara di valutazione (per giovani allevatori over 12)

Loggia Palazzo Boton / Piazza Municipio

ore 19.00 / Intrattenimento "Zeta Party"

Aperitivo, degustazioni di formaggi ...e dintorni

Piazza del Ferro / **Gemona del Friuli**



### Domenica 09 novembre



**Area Stand** / Piazza del Ferro

Ore 10.00 / Dimostrazioni di caseificazione

Ore 11.30 ed ore 14.30 / Degustazioni di formaggi a latte crudo e Montasio

Ore 17.00 /  Chef: **Loris Cosatti / Ristorante Hotel Riviera**  
Preparazioni di carni e formaggio Montasio di sola Pezzata Rossa



**Area Ring** / Piazza del Ferro

Dalle ore 10.00 fino alle ore 15.30

/ Classifiche Mostra Regionale del Bovino da latte  
Razze Bruna / Frisona italiana / Pezzata Rossa Italiana

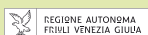


/ Gara di conduzione Junior Show (giovannissimi allevatori under 12)  
/ Sfilata di capi delle razze locali a rischio estinzione

Ore 16.00 / Premiazioni:

- Mostra regionale "Bovino da latte"
- 4° Concorso regionale "Formaggi a latte crudo"
- Gara "Junior Show"

Con il contributo di:



ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



FRESCHI TECH srl