



*Gemona
Formaggio... e dintorni*



07 · 08 · 09 novembre 2014

Centro storico di Gemona del Friuli

Programma

Venerdì 7 novembre

Saletta conferenze Palazzo Elti / **via Bini**
ore 14.00

Assemblea SoZooAlp

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



Sala consiliare Palazzo Boton / **Piazza Municipio**
ore 16.00

Convegno "Il latte di qualità per un nuovo modello di sviluppo"

(a cura dell'Ecomuseo delle Acque)

Centro Storico

ore 17.00

Apertura mercato dei formaggi:

- **Mercato della Terra di Slow Food**
(via Bini e via Cavour)
- **Mercato italiano**
(piazza Garibaldi e via Caneva)

Apertura stand enogastronomici delle Borgate di Gemona

Loggia Palazzo Boton / **piazza Municipio**
ore 18.30

Inaugurazione della Manifestazione

Sala consiliare Palazzo Boton / **piazza Municipio**
ore 20.30

Consegna diplomi corso di Friulano

Stand Borgata Taboga / **piazza Municipio**
ore 21.00

DJ Set

Sabato 8 novembre

Loggia Palazzo Boton / **piazza Municipio**
ore 9.00

Colazione con i prodotti del commercio equo e solidale

(a cura della "Buteghe dal Mont" Glemone)



Stand AAFVG / **piazza del Ferro**
ore 9.00

Meeting studenti Istituti agrari (introduzione)



Loggia Palazzo Boton / **piazza Municipio**
ore 9.30

Incontro con **Piero Sardo** e **Roberto Rubino**
con **Antonio Simeoli** del Messaggero Veneto

Centro Storico

ore 10.00

Apertura mercato dei formaggi:

- **Mercato della Terra di Slow Food**
(via Bini e via Cavour)
- **Mercato italiano** (piazza Garibaldi e via Caneva)

Mercatino degli hobbisti (via XX Settembre)

Apertura stand enogastronomici delle Borgate di Gemona



Ring AAFVG / **piazza del Ferro**
ore 10.00

Meeting studenti Istituti agrari (dimostrazione)



Stand AAFVG / **piazza del Ferro**
ore 10.00

Dimostrazione di caseificazione

Sala consiliare Palazzo Boton / **piazza Municipio**
ore 10.30

Convegno "I formaggi protagonisti della zootecnia alpina"

(a cura di AAFVG / Ersu / SoZooAlp - Società per
lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini)



Stand Slow Food / **piazza Municipio**
ore 12.00

Intrattenimento per adolescenti "Slow Drink"

(a cura dell'ISIS Linussio di Tomezzo e Condotta
Slow Food Gianni Cosetti)





Stand AAFVG / **piazza del Ferro**

ore 14.00



Chef: Loris Cosatti / Ristorante Hotel Riviera

Preparazioni di carni e formaggio Montasio di sola Pezzata Rossa



Ring AAFVG / **piazza del Ferro**

ore 14.30

Corso di formazione "Teoria e pratica del pareggio funzionale" (riservato ai giovani allevatori)

Loggia Palazzo Boton / **piazza Municipio**

ore 15.30

Intrattenimento per bambini

"Caccia ai tesori di Gemona"

(a cura dell'Ufficio IAT e Pro Locos di Gemona del Friuli)



Stand AAFVG / **piazza del Ferro**

ore 16.00

Dimostrazione di caseificazione

Palazzo Boton / **piazza Municipio**

ore 16.00

Presentazione del libro "Se no che gente saremmo" autore **Gianfelice Facchetti**,

Casa Editrice Longanesi



Ring AAFVG / **piazza del Ferro**

ore 16.30

Gara di valutazione (per giovani allevatori over 12)

Sala consiliare Palazzo Boton / **piazza Municipio**

ore 18.00

Premiazioni Concorso

"In viaggio nelle parole" 7^a edizione

(a cura dell'Associazione Valentino Ostermann)

Loggia Palazzo Boton / **piazza Municipio**

ore 19.00

Intrattenimento "Zeta Party"

Aperitivo, degustazioni di formaggi ...e dintorni

Duomo / **via Bini**

ore 20.45

Rassegna corale "Lait a Rôsis" 10^a edizione

Partecipano: Coro Gruppo ANA di Gemona, Coro "Chei di Guart" di Ovaro, Coro A.N.A. Montenero di Cividale

Stand Borgata Taboga / **piazza Municipio**

ore 21.00

Intrattenimento musicale dal vivo

Domenica 9 novembre

Loggia Palazzo Boton / **piazza Municipio**

ore 9.00

Colazione con i prodotti del commercio equo e solidale

(a cura della "Buteghe dal Mont" Glemone)

Centro Storico

ore 10.00

Apertura mercato dei formaggi:

• **Mercato della Terra di Slow Food**

(via Bini e via Cavour)

• **Mercato italiano** (piazza Garibaldi e via Caneva)

Mercatino degli hobbisti (via XX Settembre)

Apertura stand enogastronomici

delle Borgate di Gemona



Stand AAFVG / **piazza del Ferro**

ore 10.00

Dimostrazione di caseificazione



Ring AAFVG / **piazza del Ferro**

ore 10.00 - 15.30

Classifiche Mostra Regionale del Bovino da latte

Razze Bruna, Frisone italiana, Pezzata Rossa Italiana



Gara di conduzione Junior Show

(giovannissimi allevatori under 12)

Sfilata di capi delle razze locali a rischio di estinzione



Loggia Palazzo Boton / **piazza Municipio**

ore 10.30

Premiazioni Concorso

"Appassionati scrittori di formaggio"

con **Fabiana Romanutti** di QBquantobasta

Duomo / **via Bini**

ore 10.30

Celebrazioni del Ringraziamento

Festa del Ringraziamento

(a cura della Coldiretti Sezione di Gemona)

Loggia Palazzo Boton / **piazza Municipio**
ore 12.00

Saluto delle autorità ed esibizione dei
"Suonatori di corno" della Val Canale

Loggia Palazzo Boton / **piazza Municipio**
ore 15.30

Intrattenimento per bambini
"Caccia ai tesori di Gemona"

(a cura dell'Ufficio IAT e Pro Locos di Gemona del Friuli)



Ring AAFVG / **piazza del Ferro**
ore 16.00

Premiazioni:

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



Loggia Palazzo Boton / **piazza Municipio**
ore 17.00

Premiazioni Concorso "Miglior Frico 2014"



Stand AAFVG / **piazza del Ferro**
ore 17.00



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

Loggia Palazzo Boton / **piazza Municipio**
ore 18.00

Esibizione "Parmigiano Reggiano in note"



Iniziative a cura
dell'Associazione Allevatori del FVG



Iniziative a cura
di Slow Food ed Ecomuseo delle Acque

La manifestazione si svolge nel
Cuore del Centro Storico di Gemona



CUORE DI GEMONA
NATURALMENTE CENTRO

Mostre ed Esposizioni

Venerdì 7 / sabato 8 / domenica 9 novembre
Locale accanto alla Salita in Castello / **via Bini**
ore 09.00 - 19.00

Pesca di beneficenza con esposizione
dell'oggetto misterioso

Tra i partecipanti che indovineranno nome e funzioni dell'oggetto misterioso verrà estratto un vincitore al quale verrà assegnata in premio una forma di Latteria Turnaria Presidio Slow Food.

Corte del negozio "Il Cjanton" / **via Bini**
"La fattoria degli animali" avvicinamento alla conoscenza e cura degli animali

Dal **31 ottobre** al **23 novembre**
Sale espositive Palazzo Elti / **via Bini**

Da martedì a domenica
ore 10.00 - 12.30 / 14.30 - 18.00

Mostra di pittura di Alfredo Sereni
"L'aria si veste di luce"

Bus Navetta

Sabato 8 e Domenica 9 novembre sarà attivo
il **servizio gratuito** di **Bus Navetta** con partenza
dal **Piazzale della Stazione**

Stand Infopoint

Aperti dalle 10.00 alle ore 19.00
Porta Udine, via Bini, piazza Municipio,
piazza Garibaldi

Sabato 8 e domenica 9

Partecipazione della
Banda Musicale
"Città di Gemona"





Da venerdì **07** a domenica **09** novembre presso lo stand "FVG Via dei Sapori" in **piazzetta Fantoni** si terranno **dimostrazioni e corsi di alta cucina** tenuti da **rinomati Chef locali** che avranno per tema ricette dove il formaggio è l'ingrediente principale!

Venerdì 7 novembre

ore 19.00



Chef: Carlo Maria Tuti

Fonduta di formaggio servita con patata lessa e crisp di speck
Vino bianco "Friulano"

Costo 7 euro

Sabato 8 novembre

ore 11.00 - 12.00



Chef: Roberto Franzin /

Ristorante La Taverna

Morbido e croccante di frico
Vino bianco strutturato in legno
Costo 7 euro

ore 13.00

Degustazione delle preparazioni dell'**Ecomuseo di Argenta**

ore 16.00 - 17.00



Chef: Ramon Gigante / Ristorante Al Grop

Tortelli col formadi frant e pere williams e assaggio di frico col pomodoro
Ramandolo di media struttura
Friulano o Pinot grigio

Costo 7 euro

ore 17.00 - 18.00



Chef: Silvio Di Giusto /

Ristorante Costantini

Lasagnette alle verze con Pastorut di Sutrio e assaggio di crema di zucca e noci con perline fritte di Montasio stravecchio
Ramandolo di media struttura

Costo 7 euro

ore 19.00

Cena con gli Ecomusei

(a cura dell'Ecomuseo di Argenta e delle Acque)

Domenica 9 novembre

ore 11.00 - 12.00



Chef: Alessio Cazzador /

Ristorante Al Bagatto

L'arancione che conquista
Vino bianco "Friulano"

Costo 7 euro

ore 13.00

Degustazione delle preparazioni dell'**Ecomuseo di Argenta**

ore 16.00 - 17.00



Chef: Stefano Basello /

Ristorante La di Moret

Tortel frico e assaggio di struttura di Montasio e polenta
Vino bianco in legno o Chardonnay
Costo 7 euro

ore 17.00 - 19.00



Chef: Walter Filipputti / Pan formadi & vin

Corso per l'abbinamento di formaggi con diversi vini e tipi di pane sia nostrani che di altre regioni italiane.

Costo 10 euro

I vini abbinati alle varie dimostrazioni di cucina verranno presentati da un Sommelier





LABORATORI DEL GUSTO

Sabato 8 novembre

Laboratorio del terremoto / **piazza Municipio**
ore 12.30

Non tutto il latte ha lo stesso gusto

*(a cura dell'Associazione Nazionale
Formaggi sotto il Cielo)*

Stand AAFVG / **piazza del Ferro**
ore 14.00

Degustazioni di formaggi a latte crudo e Montasio

*(a cura di AAFVG, ERSA, CRITA e Consorzio
di Tutela Formaggio Montasio)*

Laboratorio del terremoto / **piazza Municipio**
ore 14.30 / 16.30

Formaggi a confronto

*(a cura della Condotta Slow Food Gianni Cosetti
ed Ecomuseo delle Acque)*

Domenica 9 novembre

Stand AAFVG / **piazza del Ferro**
ore 11.30 / 14.30

Degustazioni di formaggi a latte crudo e Montasio

*(a cura di AAFVG, ERSA, CRITA e Consorzio
di Tutela Formaggio Montasio)*

Laboratorio del terremoto / **piazza Municipio**
ore 12.30 / 14.30 / 16.30

Formaggi a confronto

*(a cura della Condotta Slow Food Gianni Cosetti
ed Ecomuseo delle Acque)*



LABORATORI DEL FARE

Sabato 8 novembre

Laboratorio del terremoto / **piazza Municipio**
ore 9.00 e ore 15.00

A tutta pasta: lunga, corta, liscia, ripiena

(a cura dell'Ecomuseo di Argenta)

Domenica 9 novembre

Corte negozio "Il Cjanton" / **via Bini**
ore 11.00 e ore 16.00

Lavorazione della lana cotta e del cartoccio di mais

*(a cura dell'Ecomuseo del Lagorai
e dell'Ecomuseo delle Acque)*

La partecipazione alle degustazioni e ai laboratori in programma è **gratuita!**
Gradita la **prenotazione** chiamando il **338 7187227**



ASSOCIAZIONE ALLEVATORI
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

CONCORSO REGIONALE
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

FORMAGGI A LATTE CRUDO



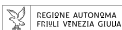
4^a edizione

07 · 08 · 09 novembre 2014
Gemona del Friuli

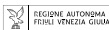
Con il patrocinio di

ersa

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

DIREZIONE CENTRALE RISORSE RURALI,
AGROALIMENTARI E FORESTALI

Con il sostegno della



CREDITO COOPERATIVO

Raccontaci la tua festa del formaggio
seguendo l'hashtag **#Gemonaformaggi**
@gemonaturismo / @ecodelleacque

f www.facebook.com/gemonaformaggi

www.gemonaformaggi.it

Per informazioni:

Associazione Pro Loco Pro Glemona

Ufficio IAT - Informazioni Competenza Turistica

Via Bini 7, 33013 Gemona del Friuli (UD)

tel. 0432.981441

info@prolocogemona.it - www.prolocogemona.it

Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

Via 29 Ottobre 9/b 33033 Codroipo (UD)

tel. 0432.824211

segreteria@aafvg.it - www.aafvg.it

Ecomuseo delle Acque del Gemonese

Largo Beorcje 12 - Borgo Molino

33013 Gemona del Friuli (UD)

tel. 338.7187227

info@ecomuseodelleacque.it

www.ecomuseodelleacque.it

Si ringrazia:

Tutti i volontari, ed in modo particolare i **Comitati di Borgata**, che hanno contribuito alla realizzazione della manifestazione

Carlo Maria Tuti

Protezione Civile

Gli uffici e gli operai del Comune di Gemona

ISIS Linussio di Tolmezzo e ISIS Magrini-Marchetti di Gemona per il coinvolgimento degli studenti nell'organizzazione delle degustazioni e del servizio accoglienza

Ecomuseo di Argenta per aver messo a disposizione le volontarie della Scuola di cucina

Rete degli Ecomusei del Trentino per le animazioni dell'area Slow Food

Il Museo Uomo Ambiente di Bazzano per la collaborazione con il Consorzio Parmigiano Reggiano

L'Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo per aver portato a Gemona il Latte Nobile

Slow Food Italia per il sostegno fattivo del Presidente della Fondazione Slow Food per la biodiversità **Piero Sardo**

Manifestazione organizzata da:



**CITTÀ DI GEMONA
DEL FRIULI**



**PRO GLEMONA
E COMITATI DI BORGATA**



**ECOMUSEO
DELLE ACQUE
DEL GEMONESE**



Slow Food®
Gandotta Gianni Cosetti



**ASSOCIAZIONE
ALLEVATORI DEL
FRIULI VENEZIA GIULIA**



COLDIRETTI

Con il contributo di:



ersa
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



**REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA**



**REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA**
L.R. 10/2006 comusei



FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it



Provincia di Udine
Provincia di Udin



**Comunità Montana del Gemonese,
Canal del Ferro e Val Canale**



**Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia**
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia



CUORE DI GEMONA
NATURALMENTE CENTRO

In collaborazione con:



**Ristoratori ed esercenti
del Gemonese**