

8 e 9 novembre A “Gemona, formaggio...e dintorni”, Corsi di alta cucina tenuti dagli chef di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

I **Corsi di alta cucina** tenuti dagli chef di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori saranno una delle principali attrattive di “Gemona, formaggio...e dintorni”, ormai tradizionale appuntamento gourmand dell’autunno del Nord Est, che animerà dal 7 al 9 novembre prossimi il centro storico della cittadina friulana. A numero chiuso, con prenotazione obbligatoria, i corsi si terranno **sabato 8 e domenica 9** e avranno ovviamente come soggetto principale il formaggio, utilizzato per la preparazione di piatti inconsueti e raffinati (tutti i dettagli su www.friuliviadeisapori.it). **Le prime cinque lezioni saranno tenute da altrettanti chef del gruppo**, ovvero Roberto Franzin de La



FVG Via dei Sapori_formaggi
foto DaPozzo

Taverna di Colloredo di Monte Albano, Ramon Gigante del Grop di Tavagnacco, Silvio di Giusto del Costantini di Tarcento, Alessio Cazzador de Al Bagatto di Trieste, Stefano Basello de La’ di Moret. A ciascun piatto, che sarà degustato alla fine della preparazione, sarà abbinato un vino friulano. Inoltre gli chef porteranno la loro personale



interpretazione di un dolce col formaggio, che i partecipanti potranno assaggiare a conclusione dell'incontro. L'ultimo corso, domenica alle ore 17.00, sarà intitolato **Pan, vin & formadi e sarà tenuto da Walter Filiputti**, presidente di FVG Via dei Sapori: sarà un divertente e gustoso gioco di abbinamenti non solo col vino, ma anche con diversi tipi di pane che meglio si sposano al formaggi sia nostrani sia di altre regioni italiane.

Gemona è, per tradizione e posizione geografica, un luogo straordinariamente vocato alla produzione del formaggio. Infatti nel suo territorio vi sono ancora molti prati stabili che – ricchi come sono di erbe e fiori – offrono alle mucche foraggi di straordinario valore nutritivo, che danno al loro latte profumi e gusti unici. Naturale location per una

manifestazione dedicata ai formaggi, dal 2000 è diventata nel week end di metà novembre – in coincidenza con la Festa del Ringraziamento che segnava, e segna ancor oggi, il calendario agricolo – la golosa meta per tutti coloro che amano questi appetitosi prodotti. Oltre a valorizzare la produzione lattiero-casearia del Gemonese, la rassegna è un piacevole e stuzzicante viaggio alla scoperta di quanto di meglio offre il Friuli Venezia Giulia in fatto di latticini, dai Presidi Slow Food alle latterie turnarie, ai piccolissimi produttori, ed offre interessanti spaccati su pregiati formaggi di altre regioni italiane e di stati limitrofi, quali la Slovenia.

Informazioni: Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori Tel 0432 538752

– info@friuliviadeisapori.it – www.friuliviadeisapori.it