|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ORARIO** | **SABATO 29/10** | **IN DEGUSTAZIONE** |
| **10.30 - 13.30**  **GustoCarnia** | **Come fare la birra in casa** dimostrazione del processo produttivo della birra a cura di Gianluca Bertozzi *Homebrewer* e membro ONAB. |  |
| **11-12**  **Ersa** | **Nuove varietà di patata per un’agricoltura sostenibile** Renato Danielis del Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione ed assistenza tecnica ERSA  e Az. agricola *Tomat Travani Celso e Piero.* | patate |
| **12-13**  **Ersa** | **La montagna, luogo della biodiversità** a cura di Fausto Gusmeroli Ricercatore Fondazione Fojanini di Sondrio e Docente a contratto di Ecologia agraria all’Università degli Studi di Milano.  Società cooperativa sociale agricola *Taviele* (NaturalCarnia) |  |
| **13-15**  **Ersa** | **Dimostrazione preparazione formaggio con minicaseificio**  a cura di Giordano Chiopris del Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione ed assistenza tecnica ERSA. |  |
| **14-16**  **GustoCarnia** | **Gustiamoci l’orto con la chef Anna Cosetti** |  |
| **15-16**  **Ersa** | **Carnia paradiso di fiori e di natura per api e uomini** Eleonora Cozzi dell’azienda *Apicarnia* di Cercivento realizzerà in diretta una candela a partire dalla cera. | miele |
| **16-17**  **Ersa** | **Le attività sperimentali ERSA**  in ambito montano e la tutela dei prodotti tipici tradizionali, l’esempio della Fava di Sauris. Costantino Cattivello del Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione  ed assistenza tecnica ERSA ed alcuni rappresentanti del comune di Sauris-Zahre. | fave /fagioli |
| **16-17**  **GustoCarnia** | **La ricetta dello chef Giorgio Spagnolo** del ristorante *Corte dei Sapori* di Tolmezzo. |  |
| **17-18**  **GustoCarnia** | **Il cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri** un prodotto tipico tradizionale custodito dal Consorzio di Collina, valorizzato dalla ricetta degli **chef Valentino e Mattia** dell’*Antica Osteria Stella d’Oro* di Verzegnis. | cavolo cappuccio |
| **18-19**  **Ersa** | **Idee innovative per valorizzare un “mestiere” tradizionale:**  **Malga Chias di Sot, una malga didattica** Franco Sulli dell’UTI della Carnia e l’Az. agricola *La Cjargnelute Bram’s Ranch* di Paularo. | formaggi caprini |
| **18-19**  **GustoCarnia** | **Avere la zucca in cucina** a cura dello chef **Paolo Plozner** del ristorante *Al Cavallino* di Paularo e della chef **Roberta Clapiz** del ristorante *Al Gan* di Trava di Comeglians. |  |
| **ORARIO** | **DOMENICA 30/10** | **DEGUSTAZIONE** |
| **10.30 - 14.30**  **GustoCarnia** | I cultori della tradizione carnica presentano: **le polente** realizzate con vari tipi di farine e come si prepara il **Frico**.  **Gli ecotipi di mais** raccontati da Giorgio Barbiani del Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione ed assistenza tecnica ERSA. |  |
| **11-12**  **Ersa** | **La tutela della biodiversità opportunità per l’agricoltura montana** Franco Sulli dell’UTI della Carnia e l’Az. agricola *Al Vecjo Mulin* di Illegio. | cavolo nero |
| **12-13**  **Ersa** | **La zootecnia in Carnia e nuove forme di allevamento:  i conigli** Franco Sulli dell’UTI della Carnia e l’Az. agricola *Campetti e Mazzolini* di Villa Santina. | coniglio |
| **14-15**  **Ersa** | **I giovani e l’agricoltura: il progetto di assistenza tecnica dell’UTI della Carnia**  Franco Sulli e le aziende *La Gallinella Saggia* di Caterina Pillinini di Cavazzo Carnico e *La Sisile* di Sica Elena di Villa Santina. | rabarbaro/zucca |
| **15-16**  **Ersa** | **Le nuove sfide della frutticoltura in montagna**  Luigi Fabro del Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione ed assistenza tecnica ERSA e Az. agricola *Podrecca Del Torre Lina* di Terzo di Tolmezzo. |  |
| **15-17**  **GustoCarnia** | **I Cjarsons** con lo **chef Lorenzo Gerometta** della *Trattoria Carnia da Modesto* di Tolmezzo e la **chef Alessia Fruch** del ristorante *Rosa di Cret* di Enemonzo. |  |
| **16-17**  **Ersa** | **Luppolo, malto e formaggio, una nuova alchimia?** Elena Valent, consulente tecnico UTI e ERSA, e l’affinatore di formaggi Sebastiano Crivellaro della *Malga Alta Carnia* di Sauris. Con la collaborazione del birrificio *Foglie d’Ersa* di Forni di Sopra ed il *Birrificio agricolo Zhare* di Sauris. |  |
| **17-17.30**  **GustoCarnia** | **Premiazione GUSTOCARNIA** dei vincitori della prova *Indovina gli ingredienti.* |  |
| **17.30-19**  **GustoCarnia** | **Castagne a tavola!** A cura dello **chef Paolo Plozner** del ristorante *Al Cavallino* di Paularo e della **chef Roberta Clapiz** del ristorante *Al Gan* di Trava di Comeglians. |  |
| **18-19**  **Ersa** | **I vincitori della XXXIII Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga Enemonzo** De Monte Giordano della *Malga Pura* di Ampezzo ed Unfer Albano della *Malga Lavareit* di Paluzza in collaborazione con la Pro Loco di Enemonzo. | formaggio e ricotta di malga |