



ilfilodeisapori.com

IL FILO

DEI

**LA CARNIA
TI DÀ
IL CUORE**



SAPORI

TOLMEZZO
10-12 ottobre 2025



Programma dell'evento

Il principio ispiratore che ha spinto la Comunità di montagna della Carnia ad ideare l'evento nel 2014 è stato la necessità di riportare l'attenzione sul settore agroalimentare, mettendo al centro le persone che con passione si dedicano alla terra e al mantenimento delle tradizioni e della cultura popolare.

Col tempo la manifestazione è divenuta anche un importante momento di divulgazione ed informazione grazie al coinvolgente format, che vede incontri tecnici, attività e approfondimenti su tematiche legate al comparto agroalimentare, all'ambiente ed alla biodiversità. Per i visitatori è un'occasione unica di conoscere l'enorme ricchezza ambientale e le diverse realtà che vi operano. Anche quest'anno, il ricavato dello stand dei Cultori della Tradizione e della pasta del lunedì sarà devoluto in beneficenza.

Organizzato da:



Patrocinato da:



**Città di
Tolmezzo**

Con il sostegno di:



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE

Con la collaborazione di:



INNOVALP



Museo Carnico
delle Arti Popolari
Michele Gortani



CONFCOMMERCIO
FRIULI VENEZIA GIULIA

**Scarica
il programma**



A.A.F.V.G.
ASSOCIAZIONE AMICI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



www.mhhe.comwww.mhhe.comwww.mhhe.com<http://www.mhhe.com/9780130908962><http://www.mhhe.com/9780130908962><http://www.mhhe.com/9780130908962><http://www.mhhe.com/9780130908962><http://www.mhhe.com/9780130908962><http://www.mhhe.com/9780130908962>

sabato **11** e domenica **12 ottobre**

STAND E AZIENDE PARTECIPANTI

1_PIAZZA CENTA - Area mercato contadino

**Bioapicoltura Pura e
Az. Agr. Ursula Puntel**

Miele, derivati - Erbe
officinali
Lauco - Paluzza

**Agricoltura Energetica
Vibrazionale (Elettrocoltura)**

Alessio Bozzato

Agricola Salvan

Ortaggi
Tolmezzo

**Soc. Agricola Agostinis
Stefano e Cimenti Vanessa**

Prodotti lattiero-caseari
Prato Carnico

Soc. Agr. Marmai G. e M.

Ortaggi, frutta e prodotti
lattiero-caseari
Enemonzo

Az. Agr. F.Ili Pace

Prodotti lattiero-caseari
Preone

Az. Agr. Mazzolini

Conigli e lavorati
Villa Santina

Az. Agr. BiancoSauris

Prodotti lattiero-caseari
Sauris

Az. Agr. La Sisile di E. Sica

Ortaggi e derivati
Villa Santina

**GAZEBO CENTRALE
Comunità di montagna
della Carnia**

Attività ed incontri tecnici

**Istituto I.S.I.S.
Paschini Linussio**
Tolmezzo

2_VIA LEQUIO

Az. Agr. F.lli Marzona

Miele e derivati. Mele e succhi
Verzegnis

Kevin D'Agaro

Pasticceria
Tolmezzo

Az. Agr. Federica Zerbato

Ortaggi e derivati
Arba

Saut Cercivento

Erbe officinali
Cercivento

Malga Alta Carnia s.a.s.

Prodotti lattiero-caseari
Sauris



**INFOPOINT - EURO DESK
EUROPE DIRECT**

Az. Agr. Domini Albert

Frutti di bosco e conserve
Sauris

Az. Agr. Saliet

Erbe officinali
Claut

Az. Agr. Carnia Dolci

Stagioni di Maurizio Zanini

Miele e derivati
Tolmezzo

Az. Agr. Petris Gianni

Prodotti lattiero-caseari
Ampezzo

Rovis Sabrina

Conservare
Lauco

Az. Agr. Art di Marta Gerin

Erbe officinali
Lauco

Rete d'Impresa Ortomele:

Az. Agricole S. Daiana

Podrecca Del Torre Lina

Mele e conserve - Tolmezzo

Antica Macelleria Lazzara

Carne, insaccati e salumi
Paluzza

Distilleria Casato dei Capitani

Liquori e distillati
Arta Terme

Iubex s.a.s.

Fagioli
Tolmezzo

2_VIA LEQUIO

Caseificio Val Tagliamento

Prodotti lattiero-caseari
Enemonzo

ApiCarnia

Miele e derivati
Cervento



Ortomele

Frittelle
Tolmezzo

Az. Agr. Mazzolini Fiorindo

Farine
Socchieve

Tradizione Carnia di Gortana

Corinna

Cjarsons, pasta
Arta Terme

Strudelina

Pasticceria
Venzone



Foglie d'Erba

Birrificio
Forni di Sopra

Malga Cason di Lanza

Prodotti lattiero-caseari
Paularo



l'Agriturismo

Plan di Cuel

Piatti tipici
Arta Terme

3_PIAZZA XX SETTEMBRE



GustoCarnia

Daniele Cortiula

Piatti tipici



Zahre Beer

Birrificio
Sauris



Cucina di Carnia

Piatti tipici
Villa Santana

Panificio pasticceria

Stefanutti

Enemonzo

SAPORI DI FRIULI VENEZIA GIULIA

**Degusta, scopri e assapora
il meglio del territorio!**

Il gusto del Friuli Venezia Giulia
ti aspetta **all'interno del nostro
ristorante itinerante**

 **Tolmezzo**
Via Lequio

 **Sabato 11 e domenica 12 ottobre**



La degustazione
ha un costo
di 10€ che verrà
rimborso con
buono spesa



Potrai scegliere tra
3 diversi slot orari:
11:30 | 14:30 | 17:00
(Durata 1h15h)



**4 produttori del
territorio**
che racconteranno
le loro eccellenze
Latteria di Ovaro
Conigionatura
Cantina Produttori Cormons
Pasticceria De Marchi



**Esperienza guidata
dallo chef locale**
Giacomo Della Pietra
che valorizzerà i sapori
locali con piatti unici



**Menù
proposto**



Formaggio fritto
con malinese
alle erbe



Gnocco ripieno
di formaggio su
spuma di zucca e
crumble di malga



Coniglio in saor
con aceto di
lamponi



Biscotti alla
polenta e spuma
di zabalone



Posto a sedere
e mis en place
dedicata



Prenota ora la tua esperienza!
Per maggiori informazioni vai
su despar.it/it/sapori-fvg



4_VIA MONSIGNOR BROLLO



Birrificio Dimont
Arta Terme



Gruppo Shanghai
(sabato)
Piatti tipici
**Cultori della
Tradizione** (domenica)
Piatti tipici



Food Truck GO! Pasta
Idrijski žlikrofi



5_VIA DEL DIN



Casamatta

Birrificio
Enemonzo



Birrificio Bondai

Sutrio



Il Granello

Piatti tipici
Tolmezzo

Pan di Casa

Panificio e pasticceria
Tolmezzo

Borgo Titol

Salumi
Tramonti di Sopra

Coopmont

Collina di Forni Avoltri

Ortaggi e conserve
Forni Avoltri

Pasticceria De Marchi

Biscotti
Enemonzo

Naturpreiths

Erbe officinali
Sauris

Az. Agr. Carusone Sandra

Ortaggi e Conserve
Cavasso Nuovo

"Sapori dimenticati" di Patrick Rovedo

Ortaggi, frutta e conserve
Fanna

Cooperativa malghesi

Prodotti lattiero-caseari

Associazione Gailtaler Almkäse Austria

Prodotti lattiero-caseari

Malga Promosio

Prodotti lattiero-caseari
Cleulis

Società Agricola Candotti

Prodotti lattiero-caseari
Lauco

Malga Grantagar

Prodotti lattiero-caseari
Tarvisio

Malga Montasio

Prodotti lattiero-caseari
Sella Nevea

6_VIA CAVOUR - Via della Biodiversità

Ersa FVG

ARPA FVG

Parco Naturale
Dolomiti Friulane

Parco Naturale
Prealpi Giulie

Istituto di Istruzione
Superiore "Fermo Solari"
(sabato)

Cefap FVG (domenica)

Geoparco Alpi Carniche

Club Alpino Italiano
Sezione di Tolmezzo

Ente Tutela
Patrimonio Ittico

Servizio biodiversità
Regione FVG

Università di Udine
– Gruppo gestione e
conservazione della fauna

Naturalista Tiziano Fiorenza
e Associazione A.S.T.O.R.E.
FVG

7_PALAZZO DELLA REGIONE

La Piccola Fattoria
Associazione Allevatori FVG

Caseificio Val Bût
Prodotti lattiero caseari
Visite alla vecchia latteria



Malga Morareto
Piatti tipici
Forni Avoltri

8_PIAZZA GARIBALDI

Area di somministrazione
e attività e giochi di un tempo.





I luoghi della festa

1_ PIAZZA CENTA

Area del mercato contadino

GAZEBO CENTRALE: Area attività Comunità di montagna della Carnia ed incontri tecnici

2_ VIA LEQUIO

3_ PIAZZA XX SETTEMBRE

4_ VIA MONSIGNOR BROLLO

5_ VIA DEL DIN

6_ VIA CAVOUR - Via della Biodiversità

7_ Palazzo della Regione

8_ PIAZZA GARIBALDI



InfoPoint - Via Lequio



Piazza Garibaldi, Via Monsignor Brollo,
Via Lequio



Piazza
Garibaldi



via Cavour

Via de
biodiver

6

Via Raimondo della Torre

Via Monsignor Brollo



12

11 sabato
OTTOBRE

10.00-19.00

Apertura area mercato
PIAZZA CENTA

L'agricoltura di montagna: la voce ai tecnici, alle aziende ed agli studenti

10.30-11.45

Open Talk INNOVALP

**Montagne Produttive: giovani protagonisti
nelle comunità e in agricoltura**

In un contesto in cui le montagne si trasformano da spazi marginali a laboratori di innovazione sociale, questo panel racconta storie autentiche di protagonismo giovanile: chi coltiva tradizione, chi innova, chi sceglie di tornare o di mettersi in gioco con coraggio, chi costruisce comunità, chi rende l'agricoltura un vero motore di crescita.


crevalp
PROBLEMI CONSUMATORI SOCIALI TRASFORMATI IN RISORSE
INNOVALP

12.00-13.00

Show cooking: **risotto
zafferano, rape e
pulled duck**

Istituto Paschini-Linussio ad
indirizzo enogastronomico



15.15-16.15

**Agricoltura Energetica Vibrazionale
(Elettrocultura) a cura di
Alessio Bozzato**



Degustazione a tema
**Gnocchi di patate,
formaggio salato e carbonara
di trota**

Istituto Paschini-Linussio ad
indirizzo enogastronomico

11 sabato OTTOBRE

16.15-17.15

La migrazione degli uccelli
a cura dell'associazione
astore, relatrice **Valentina**
Cechini



Degustazione a tema
**Uccelletti scappati,
crema soffice di patate e
verdure in agrodolce**
Istituto
Paschini-Linussio
ad indirizzo
enogastronomico

17.15-18.15

Orticoltura, frutticoltura,
seminativi **"QUALE
BIOLOGICO IN MONTAGNA?"**

A cura dei tecnici
dell'Associazione Italiana
Agricoltura Biologica FVG



Degustazione a tema
**Tortelli di zucca,
pastorut e nocciole**
Istituto
Paschini-Linussio
ad indirizzo
enogastronomico



14

11 sabato
OTTOBRE

EVENTI SPECIALI

PIAZZA XX SETTEMBRE

DIMOSTRAZIONE DI CASEIFICAZIONE

15.30 - 17.00

Azienda agricola
F.lli Petris - Petris Luca

La caseificazione: il percorso da un alimento semplice quale il latte ad un prodotto caseario dalle mille peculiarità e differenze



PIAZZA GARIBALDI

17.00

Inaugurazione della mostra micologica: **I funghi dei nostri boschi: importanza, caratteristiche, attenzioni e confronti.** A cura del Centro Micologico Friulano Mario Bianchi APS e dell'Associazione Micologica Valcanale Canal Del Ferro



11 sabato
OTTOBRE

Per le vie di Tolmezzo
Pomeriggio

Coro Sot La Nape con balli
ed i canti tradizionali
lungo le vie



VIA LEQUIO
Ursus Animazione



L'OMINO IN BICICLETTA:

Costruzione-assemblaggio di un
simpatico giocattolo in legno;

L'ELICA MAGICA: Assemblaggio di un
giocattolo in legno veramente magico;

FILO DEI COLORI: Trucco artistico per
bambini ed adulti: fiori, farfalle, dame
(I colori impiegati sono a base acqua, testati
antiallergici, atossici, lavabili con acqua)



12 domenica OTTOBRE

10.00-19.00
**Apertura area
mercato agroalimentare**

**L'agricoltura di
montagna
la voce ai tecnici,
alle aziende ed agli
studenti**

PIAZZA CENTA
**DIRETTAMENTE NELLO
STAND DELL'ISTITUTO
PASCHINI LINUSSIO:**

10.00-10.30
**Degustazione di Morbido
di carota e nocciole**
10.30-12.00
**Show cooking di sala
IL FLAMBE' DEL FILO**


GO! Pasta – gradimo medkulturne in gospodarske mostove s polnjenimi testeninami. GO! Pasta – costruire ponti interculturali ed economici attraverso la pasta ripiena. Projekt financira Evropska unija iz Sklada za male projekte GO! 2025 programa Interreg VI-A Italija-Slovenija 2021-2027, ki ga upravlja EZTS GO. Il progetto è finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Fondo per piccoli progetti (Small Project Fund) GO! 2025 del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia 2021-2027, gestito dal GECT GO.


10.30-11.00
**Report sulla sperimentazione
in Carnia in frutticoltura,
pataticoltura e orticoltura a
cura dei tecnici ERSa FVG Luca
Poggetti e Valentina Cacitti**
11.00-12.00
**L'Ente Tutela Patrimonio Ittico
e la conservazione della fauna
ittica - relatori Emanuele Bianco
e Davide Lesa del CFR**

12

domenica
OTTOBRE

12.15-13.15

"Tessere di Sapori" Show cooking curato da Degustibus ed Artibus. Un connubio tra le eccellenze del pordenonese e della Carnia

Degustazione curata dal salumificio Lovison di Spilimbergo: **musetto con contorno della tradizione**



14.30-15.30

Quante ne sai sui formaggi? Degustazione guidata di **formaggi** a cura dell'Ist. Paschini-Linussio e la Cooperativa Malghesi della Carnia e Val Canale



15.45-16.30

"Storie di cjarsons e zlikrofi" Progetto Go! Pasta, presentazione del lavoro di Chiara Selenati e Francesco Gallo nell'ambito del Progetto Go! Pasta programma Interreg Italia-Slovenija 2021-2027, Fondo piccoli progetti (SPF). Con degustazione di **cjarsons alle erbe e zlikrofi** Istituto Paschini-Linussio ad indirizzo enogastronomico

16.30-17.30

Menta e melissa, il binomio perfetto donato dalla natura.



Le piante nella cucina tradizionale e le loro proprietà a cura dell'esperta erborista Ursula Puntel, con la collaborazione dell'Az. Agr. "Art" di Marta Gerin



Degustazione **Entrée di patate con sformatino di erbe e sfoglietta croccante ai semi** accompagnato da un aperitivo alla menta e melissa Istituto Paschini-Linussio ad indirizzo enogastronomico

12 domenica
OTTOBRE**EVENTI SPECIALI****VILLA DI VERZEGNIS****11.00**

Visita guidata gratuita al Prato d'Arte Marzona a cura di Carnia Musei (Comunità di Montagna della Carnia).

Ritrovo al parcheggio adiacente il Prato d'Arte.

Non è necessaria la prenotazione.

La visita avrà luogo anche in caso di leggero maltempo

Per info:

Tel. e whatsapp: 335 7697838

e-mail: info@geoparcoalpicarniche.org

Ci trovi anche allo stand del **Geoparco delle Alpi Carniche** nella via della Biodiversità (via Cavour)

**TOLMEZZO****15.00-16.30**

Visita guidata al centro storico di Tolmezzo

a cura dell'Associazione Udinese Amici dei Musei.

Punto di ritrovo sul **sagrato del Duomo di Tolmezzo**.

La visita è gratuita



PIAZZA GARIBALDI

10.00-17.00

I funghi dei nostri boschi: importanza, caratteristiche, attenzioni e confronti.

A cura del Centro Micologico Friulano Mario Bianchi APS e dell'Associazione Micologica Valcanale Canal Del Ferro

PIAZZA GARIBALDI

EDDJ TEAM sarà impegnato nella realizzazione di sculture nel legno utilizzando le motoseghe. **Mostra di motoseghe d'epoca**

13 lunedì
OTTOBRE

PIAZZA XX SETTEMBRE

12.00-13.30

La Pasta di **BENEFICENZA**, una raccolta fondi da destinare ad un'associazione locale che opera per il benessere delle persone in difficoltà



11^e 12 OTTOBRE

VIA CAVOUR

Via della Biodiversità

**Parco Naturale Dolomiti
Friulane e Parco Naturale
Prealpi Giulie.**

Laboratori

10.00 e 14.00

Attività sensoriali di scoperta della biodiversità. Attraverso l'utilizzo dei sensi i visitatori verranno condotti alla conoscenza delle principali caratteristiche vegetazionali, delle specie floristiche e di quelle faunistiche.

11.00 e 15.00

La classificazione degli organismi. Le guide coinvolgeranno i visitatori con giochi e l'utilizzo di reperti animali e vegetali al riconoscimento di esemplari di flora e fauna.

Ore 12.00 e ore 18.00

Giochi, favole, poesie e indovinelli sulla Natura.

Attività dedicata ai più piccoli alla scoperta degli animali e degli alberi.

Ore 16.00

La Natura ti fa bella.

Laboratorio di realizzazione di creme cosmetiche a base di piante officinali alla scoperta delle proprietà benefiche delle foglie e dei fiori.



PROGRAMMA ARPA FVG | Attività laboratoriali

Alla scoperta dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente del Friuli Venezia Giulia (ARPA FVG), i ragazzi e gli adulti potranno osservare e sperimentare alcune delle attività di monitoraggio che i tecnici di ARPA FVG svolgono quotidianamente.

Durante le giornate si alterneranno i diversi tecnici proponendo interessanti approfondimenti relativi a:

inquinamento

elettromagnetico:

misurazioni dell'inquinamento elettromagnetico realizzate con un'apposita sonda che misura le fonti outdoor (tablet, smartphone, etc.).

rumore ed inquinamento

sonoro: misurazioni dell'inquinamento sonoro, analisi delle fonti rumorose e sulle conseguenze per animali, piante e uomo.

qualità dell'aria:

dimostrazione delle analisi svolte, previsioni e riflessioni sulle cause di inquinamento dell'aria indoor e outdoor.

qualità delle acque interne:

strumenti ed attrezzature per lo svolgimento dei campionamenti nei fiumi e sui laghi. Stato dei corsi d'acqua regionali.

qualità del suolo: consumo di suolo e proprietà del suolo sano (come riconoscerlo, come preservarlo).

previsioni meteo e

cambiamento climatico:

meteo e clima non sono la stessa cosa; piccoli esperimenti di meteorologia.

analisi di laboratorio:

quali analisi sui campioni quotidianamente raccolti dai tecnici dell'Agenzia.

rifiuti: a cosa serve la raccolta differenziata? Presentazione della situazione rifiuti nella nostra regione.

educazione ambientale:

riflessione sull'importanza dei comportamenti quotidiani di ognuno di noi.



Ente Tutela Patrimonio Ittico (ETPI) gestisce le risorse ittiche su scala regionale.

Gli acquari con le specie ittiche del FVG: **la biodiversità dei fiumi a "portata di sguardo".**



Palazzo Frisacco

**dalle ore 10.00 alle 12.30 e
dalle ore 15.00 alle 19.00**

Il Palazzo sarà aperto con la mostra **"di tanti volti"** curata da Giovanna Durì, che espone ritratti di donne realizzati da oltre quaranta tra i più significativi nomi dell'illustrazione contemporanea.





VIA DEL DIN VIA DELLE MALGHE

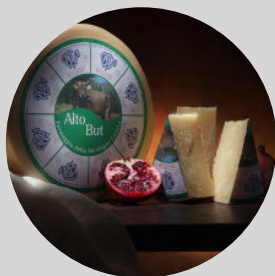
Area di vendita di formaggi di malga da:
Cooperativa malghesi della Carnia e Val Canale, Malga Promosio,
Malga Gratar, Malga Montasio, Az, agr. Giovanni Candotti;

Ci sarà la presenza della cooperativa dei malghesi della Gaitaler
Almkäse g. (AU)

Lungo la via si potranno ammirare alcune immagini tratte dalla
mostra **"PASSAGGI – Sul fil dal timp"** Un viaggio fotografico tra
vecchie e nuove generazioni di malgari realizzato durante gli anni
da Ulderica Da Pozzo.

Altre fotografie gentilmente concesse dal circolo culturale
fotografico della Carnia di malghe della Carnia e delle Aste Bovine
di un tempo.

Presso la sede del **Caseificio
Val But a Tolmezzo** oltre
all'acquisto dei prodotti locali,
sarà possibile visitare l'antica
latteria di Tolmezzo.



— NEI GIARDINI —
DEL MUSEO CARNICO

Percorso interattivo alla scoperta
degli animali della fattoria



**Porca
Vacca**
...QUANTI SIAMO!

PERCORSO

SABATO 11 — DOMENICA 12

dalle 10.00 alle 17.00

Vieni a scoprire il percorso! **Ingresso libero.**

LABORATORI

SABATO 11

ore 11:00

“Conosco il cane”

a cura del Centro cinofilo “L’orma del cane” di Nedi D’Orlando

Attività rivolta a bambini, adulti e persone con disabilità.

ore 14:30

“Trasforma un rolo di carta in un animale della fattoria”

Attività rivolta a bambini 4-6 anni (max 20 persone). Euro 5,00

ore 16:00

“Taglia e incolla la tua coroncina”

Attività rivolta a bambini 4-6 anni. (max 20 persone) Euro 5,00

DOMENICA 12

ore 11:00

“Con i semi si può creare”

Attività rivolta a bambini 4-6 anni. (max 20 persone) Euro 7,00

ore 15:00

“Con le foglie delle pannocchie nascono dolci coniglietti”

Attività rivolta a bambini 6-8 anni. (max 20 persone) Euro 7,00

per tutta la giornata

ASINI e CAPRE IN MUSEO - Az. Agr. VASULMUS/Associazione Allevatori

PER I PIÙ GRANDI

DOMENICA 12

ore 10.30

“Un percorso su il Filo dei Sapori”

Visita guidata a cura dell’Associazione della Carnia “Amici dei musei”

ore 14.00

Degustazione guidata di miele di alta montagna delle Alpi FVG

a cura di Maria Luisa Zoratti – esperta in Analisi sensoriale del miele

Referente presidio Slow Food Miele di Alta Montagna Alpina FVG

INFO: 0433 43233 - info@museocarnico.it



Museo Carnico
delle Arti Popolari
Michele Gortani