

ALLEVA *News*



la newsletter degli allevatori

n. 7/8 LUGLIO AGOSTO 2015 - Periodico dell'Associazione Allevatori del FVG

sommario



- DALLA MALGA MONTASIO ALL'EXPO DI MILANO

PAG 2



- GEMONA DEL FRIULI: 1° CONCERTO DEL GUSTO
- FESTA DELL'ALLEVATORE

PAG 3



- "LA NATURA DEL PANE IN MALGA MONTASIO
- ONAF DELEGAZIONE TREVISO IN MALGA MONTASIO
- BCC CREDITO COOPERATIVO

PAG 4



AAAFVG

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



DALLA MALGA MONTASIO ALL'EXPO DI MILANO



Assieme alle eccellenze agroalimentari del Friuli anche il formaggio Montasio "Solo Di Pezzata Rossa Italiana", prodotto in malga Montasio, è stato presente all'EXPO a Milano. Una vetrina aperta sul mondo, formidabile per presentare e promuovere il TOP delle produzioni zootecniche regionali. Carne, formaggi e il gelato sono stati i "gioielli" presentati alla manifestazione ed illustrati ad un nutrito gruppo di presenti, tra cui molti rappresentanti della stampa, dai vari relatori che in questi anni hanno aderito al marchio "Solo di Pezzata Rossa Italiana". Coordinatore dell'iniziativa il Direttore della Associazione Allevatori del FVG

dott. Andrea Lugo che nell'aprire i lavori ha sottolineato il problema relativo alla bassa remunerazione del latte alla stalla indicando come possibile soluzione la trasformazione di qualità. Un po' di latte fresco ci vuole, ma dobbiamo puntare sullo stagionato, i prodotti che oggi presentiamo all'EXPO possono essere, vista l'alta qualità, un esempio vincente. Il Presidente dell'A.N.A.P.R.I Sig. Franco Moras e il Direttore dott. Daniele Vicario hanno illustrato il percorso e il regolamento per l'utilizzo del marchio "Solo Di Pezzata Rossa Italiana", depositato nel 2008 che vanta oggi oltre 20 produttori sparsi in tutta Italia di cui 10 in regione FVG. Di

seguito Giuseppe Zof, Bianchini Enzo, Massimiliano Pascuttini Latteria di Venzone/Consorzio Agrario del Friuli V.G. hanno raccontato le loro esperienze nel mercato agroalimentare italiano. Vanni Micolini ha presentato (proiettando anche un filmato con i paesaggi mozzafiato di malga Montasio) i prodotti della malga e l'offerta agrituristica. A tutti i presenti è stata offerta una degustazione di carne, frico (malga Montasio) formaggi e gelato, presentati dallo Chef Loris Cosatti del ristorante Riviera di Pradamano (UD). Conclusioni e chiusura dell'evento da parte del Direttore ERSA dott. Paolo Stefanelli.



GRANDE CONCORSO WIENI WIDI WINCI!

CON LA BANCA ONLINE HAI UNA CARTOLINA

RACCOGLI LE CARTOLINE CON I PRODOTTI BCC!

IN PALIO 20 IPAD MINI 3 E GRAN PREMIO FINALE 1 TV SAMSUNG CURVED

Hai tempo fino al 30 novembre 2015!

www.bccfvg.it

BCC CREDITO COOPERATIVO
LA NOSTRA BANCA È DIFFERENTE

Message pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali dei prodotti e dei servizi illustrati e per quanto non espressamente indicato è necessario fare riferimento ai Fogli Informativi che sono a disposizione dei clienti presso tutte le filiali e sul sito internet della Banca. Concorso a premi promosso dalla Federazione delle Banche di Credito Cooperativo del Friuli Venezia Giulia, valido dal 1° maggio 2015 al 31 gennaio 2016, riservato ai clienti BCC sottoscrittori servizi indicati nel regolamento. Regolamento disponibile sul sito www.bccfvg.it ed Internet della BCC del FVG presso tutte le succursali della BCC del FVG.

GEMONA DEL FRIULI: 1° CONCERTO DEL GUSTO



Gemona del Friuli, piazza del Ferro all'ombra del castello ricostruito da cui si gode un bellissimo panorama, martedì 30 giugno ha avuto luogo una serata dedicata al "Concerto del Gusto". Una serata d'eccellenza, organizzata dalla Via Dei Sapori (Walter Filiputti), presenti con le loro cucine una ventina fra i migliori ristoranti regionali, vignaioli, distillatori e le produzioni lattiero casearie locali con le latterie: Sociale Turnaria di Campolessi Soc.Coop. a R.L. di Gemona, la latteria di Moseanda dell'az. Cucchiario di Gemona, la Gemona Latterie S.r.l. di Gemona, l'ANAPRI con la carne "Solo Di Pezzata Rossa Italiana" e la malga Montasio - AAFVG con tre tipologie di frico. La presenza ad una manifestazione così qualificata, importante, dove anche le nostre produzioni zootecniche (latte-carne) hanno avuto l'occasione di mostrarsi in una manifestazione sulle eccellenze agroalimentari del FVG, ci riempie di soddisfazioni e ci invita a proseguire sulla strada delle produzioni di qualità.

Domenica 23 agosto 2015

FESTA dell'ALLEVATORE

La giornata avrà inizio alle ore 11.00 con la celebrazione della Santa Messa

seguirà il pranzo dell'allevatore (carni e verdure grigliate, assaggi di formaggio)

con la partecipazione della "Corà di Fiumignano e Sant'Andrà"

Malga
MONTASIO

SONO GRADITI I DOLCI CHE LE SIGNORE VORRANNO PREPARARE

VUOI RICEVERE LA NEWSLETTER

ALLEVA News

dell'AAFVG?

ISCRIVITI!!

Invia la tua mail con i tuoi dati (nome, cognome, indirizzo, città) a segreteria@aafvg.it

Ti terremo aggiornato sulle attività dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

la newsletter degli allevatori

ALLEVA News

EXPO MILANO - DALLA MALGA MONTASIO ALL'EXPO DI MILANO **OP 2**

GEMONA DEL FRIULI, 1° CONCERTO DEL GUSTO - FESTA DELL'ALLEVATORE **OP 3**

BCC CREDITO COOPERATIVO - LA NATURA DEL PANE IN MALGA MONTASIO - CNAP DELL'AGLIATORE TREVISO DI MALGA MONTASIO - BCC CREDITO COOPERATIVO **OP 4**

AAFVG ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA - VIA SORE OTTOBRE 6/7B - 33030 COSSUZZO (UD) - TEL. 0432 82421 - segreteria@aafvg.it - www.aafvg.it - ORARI: dal lunedì al venerdì: 8.00/12.00 - 15.00/17.00

“LA NATURA DEL PANE” IN MALGA MONTASIO



Il pane ed il latte sono da sempre il cibo di base nella nostra civiltà e nella nostra cultura.

Così, nell'ambito delle attività estive, si è deciso di dedicare una giornata per celebrare questi due alimenti grandiosi nella loro semplicità e completi, pur nella loro modestia, dal punto di vista nutrizionale.

Nella cornice della Malga Montasio a Sella Nevea, in comune di Chiusaforte, in mezzo alla natura incontaminata, tra le vacche al pascolo, si è voluto ancora una volta richiamare l'attenzione sui

valori più importanti per i nostri cibi: la genuinità, i sapori, la sicurezza.

Domenica 19 luglio, l'azienda “Da Claudio-Panificio Pasticceria, di Sara Cocetta” ha offerto una dimostrazione di panificazione, indicando gli ingredienti utilizzati per preparare l'impasto: farina, lievito, sale, acqua; spiegando i criteri per la loro scelta in un percorso di qualità igienico sanitaria ed organolettica, illustrando la tecnica di lavorazione e di cottura ed offrendo ai presenti una degustazione di crostini in abbinamento con miele, marmellate e latticini (burro, panna, ricotta e formaggi) prodotti nel caseificio di Malga Montasio con il latte ottenuto dalle vacche al pascolo.

La giornata, all'insegna della genuinità e della salubrità, immersa nella magia di questo fantastico sito naturale, ha avuto il seguente svolgimento:

- ore 10.30 – ritrovo in Malga Montasio
- ore 11.10 – dimostrazione di panificazione
- ore 12.30 – degustazio-

ne dei crostini di pane con miele, marmellate e latticini

• ore 13.00 – degustazione del pane fresco a tavola per coloro che hanno pranzato nel ristorante dell'Agriturismo.

Durante la dimostrazione la sig.ra Sara Cocetta (assieme a tutta la famiglia), esperta fornaia che gestisce il panificio di Valvasone, ha risposto a tutte le domande ed alle curiosità dei presenti. Tanti i complimenti da parte del numeroso pubblico e molte le domande su dove trovare in Friuli un pane così buono.



ONAF DELEGAZIONE TREVISO

“ALLA SCOPERTA DELLE ORIGINI DEL FORMAGGIO MONTASIO DOP”

Il Consorzio Tutela Montasio in collaborazione con Onaf Treviso ha organizzato una visita di un gruppo di maestri assaggiatori formaggi, presso la Malga Montasio di gestione della Associazione Allevatori FVG in comune di Chiusaforte.

Il gruppo coordinato dal dottor Mauro Gava ha potuto incontrare le maestranze, nelle figure del responsabile della malga, Vanni Micolini e dei casari Adriano e Daniele, ed assistere ad una lavorazione di formaggio Montasio Dop di sola Pezzata Rossa Italiana.



A seguito è stata effettuata una degustazione guidata dallo stesso Gava Mauro, secondo i dettami dell' ONAF, dei loro prodotti caseari, dove ha fatto ottima figura un eccellente Montasio dop di Monta-

gna di sola pezzata rossa, produzione del agosto 2012.

Dulcis in fundo un lauto pranzo con i piatti più tipici, prodotti dai cuochi della malga e con un finale tutto dolce con le loro torte

L' accoglienza generosa riservata, accompagnata da esauritive informazioni sulla gestione della Malga, la visita al caseificio, la visione delle mandrie e dei pascoli in un contesto paesaggistico spettacolare nonché l'eccellente pranzo hanno reso questa uscita Onaf una giornata speciale per tutti i partecipanti.