

Patrocini e collaborazioni / Patrocini e collaborazioni



Ministero per i Beni
e le Attività Culturali
e del Turismo



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Provincia di Udine
Provincie di Udin



Salire in alto per guardare lontano



Comune di
Tolmezzo



COMUNITÀ MONTANA
DELLA CARNIA



Accademia Italiana
della Cucina



Museo Carnico delle Arti
e Tradizioni Popolari
"Luigi e Michele Gortani"



ITALIA
EXPO MILANO 2015

O ringraziin / Si ringrazia



DE CLARICINI



Societât
Filologjiche
Furlane



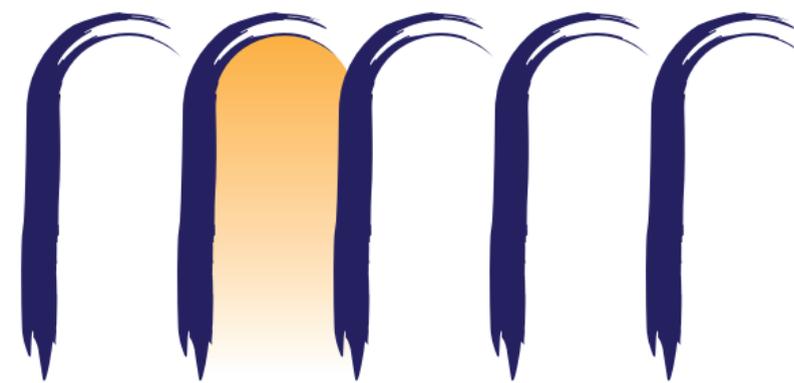
Società
Filologica
Friulana

filologicafriulana.it/scf2015

UDINE Palazzo Mantica, Via Manin, 18
Tel. 0432 501598 - Fax 0432 511766
info@filologicafriulana.it

Cul jutori di / Con il sostegno di

SETEMANE
DE CULTURE
FURLANE



SETTIMANA
DELLA CULTURA
FRIULANA

C'è forma e forma

Il formaggio di Carnia: una tradizione e una risorsa

Societât
Filologjiche
Furlane



Società
Filologica
Friulana

CUNVIGNE DI STUDIS
CONVEGNO DI STUDI

SABIDE | SABATO 9 MAI | MAGGIO 2015 | 10.30

TUMIEÇ | TOLMEZZO Museo Carnico delle Arti e Tradizioni Popolari "Luigi e Michele Gortani"
Palazzo Campeis, Salone d'Onore - Via della Vittoria

Il tema del convegno è quello del formaggio e dei latticini prodotti in Carnia, visti come alimenti fondamentali per la sussistenza e la vita della popolazione della montagna friulana.

Oltre ad occupare una posizione di rilievo nell'economia friulana, l'industria lattiero-casearia carnica rappresenta infatti il simbolo per eccellenza della memoria storica e culturale delle popolazioni montane, della loro capacità di raggiungere un fragile equilibrio con un ambiente spesso ostile, di una solida competenza

produttiva accumulata nei secoli e che oggi si rivela in serio pericolo.

Lo scopo di questo incontro non è tanto quello di sollecitare un'attenzione – spesso solo tecnica o voluttuaria – sull'argomento, bensì quello di promuovere la consapevolezza del profondo legame che unisce uomo, natura e storia e di rispondere alle curiosità legate alla lingua, alle terminologie, ai simboli, ai significati, partendo da uno spunto alimentare spesso dato per scontato nella sua "complessa semplicità".

PROGRAMMA

C'è forma e forma

Il formaggio di Carnia: una tradizione e una risorsa

Indirizzi di saluto

Introduce e modera Massimo Percotto (Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Udine)

Silvia Marcolini (Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Udine)

Storia, tradizione e cultura del formaggio di montagna in Friuli Venezia Giulia

Nadia Innocente (Università degli Studi di Udine)

La tecnologia al servizio delle necessità

Ulderica Da Pozzo (Fotografa e ricercatrice)

Il mondo dall'alto... la bellezza struggente della montagna alta: letture e brani video in dialogo con il malgaro Luca Petris

Visita guidata al Museo

con particolare attenzione alla sezione dedicata alla vita agricola e pastorale ed all'attività casearia

Degustazione guidata

con analisi sensoriale di alcuni formaggi tipici della Carnia e della montagna friulana