

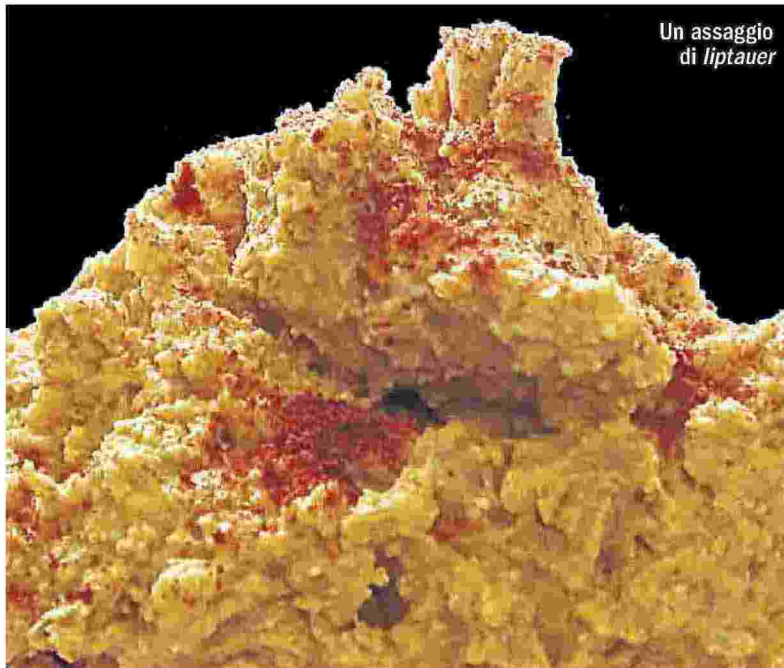
Insieme all'Accademia italiana della Cucina, la Società filologica friulana organizza, sabato 13, una conferenza davvero 'gustosa'.

Tavola tipica anche grazie ai formaggi

In occasione di Friuli Doc, la Società Filologica Friulana con la collaborazione delle Delegazioni di Gorizia, Pordenone e Udine dell'Accademia Italiana della Cucina, sabato 13 settembre alle ore 10.30, a Palazzo Mantica, via Manin 18, terrà una conferenza su "Tipicità friulane a tavola: i formaggi".

PER TUTTI I PALATI

La vasta produzione di formaggi in Friuli sarà presentata da **Massimo Percotto**, seguirà **Silvia Marcolini** che parlerà sui formaggi di malga e sul grande contributo che la montagna ha dato nella produzione di specialità casearie, le cui caratteristiche organolettiche sono uniche. Scendendo dalla



Un assaggio di *liptauer*

montagna si arriverà nelle valli del Friuli occidentale, dove **Giorgio Viel** parlerà delle numerose pregiate latterie e della preparazione di due famosi formaggi: il formaggio dal Cit e quello Asino.

SGUARDO ALLA MITTELEUROPA

Concluderà **Giorgio Rizzato** parlando della storia goriziana del *liptauer*, tipica preparazione a base di formaggi molli aromatizzati con cumino e paprika dolce comune ad alcuni territori della Mitteleuropa, ricordando, anche il formaggio tipico del Monte Nanos e le attuali sperimentazioni biologiche di eccellenza come il formaggio di fossa di Cormons ed il famoso Jamar che matura nelle grotte carsiche.

