

Programma Mercato
“Slow Food Senza Confini - Slow Food Grenzenlos”
e iniziative connesse

Inaugurazione della manifestazione

Ore 10.00 Breve incontro di presentazione dei partner del progetto CLLD Heuopen “Slow Food Senza Confini” e delle finalità del mercato. A seguire visita alle aiuole didattiche con Alessandro Lodolo e intervento di Ennio Furlan, esperto di erbe spontanee e cuoco

Presentazione delle erbe spontanee

Ore 12.00 Show cooking in piazza con Ennio Furlan che presenterà e cucinerà le erbe spontanee. Previsti anche assaggi di pane alle erbe della panetteria Boscari

Ospiti della manifestazione

Alla manifestazione sono stati invitati i produttori della Carinzia partner del progetto “Slow Food Senza Confini” CLLD Heuopen Interreg Italia-Austria e gli artigiani della Federcasalinghe FVG che animeranno lo spazio espositivo

Iniziative collaterali

Per tutta la giornata resterà aperto il Museo dell’agricoltura di Artegna, al cui ingresso verrà allestito l’infopoint del mercato

La Bottega d’arte ceramica ARJILA aprirà il proprio laboratorio alle persone interessate a realizzare formelle ceramiche con imprime erbe spontanee. Turni dalle ore 10 alle 12 e dalle 15 alle 17, prenotazioni presso l’infopoint del mercato

Nel pomeriggio dalle 15 alle 17 visite guidate al Castello Savorgnan, prenotazioni presso l’infopoint del mercato

I ristoratori e i bar con cucina di Artegna, a pranzo, a cena e durante gli aperitivi, proporranno piatti e stuzzichini realizzati con erbe spontanee e i prodotti Slow Food presenti al mercato

Bar da Luciano - Via Villa 116

Propone frittata alle erbe spontanee realizzata con le uova dell’Azienda agricola Vuerich

Bar Gardel - Via Villa 44

Propone panini di *Pan di Sorc* salato con salame dell’Azienda Non solo cicciole e crostini di *Pan di Sorc* salato con patè agli scapi d’aglio dell’Associazione Produttori Aglio di Resia

Bar La Bettola - Piazza Marnico 35

Propone piadine, realizzate con la farina dell’Azienda Natura Viva, farcite con ricotta della Latteria turnaria di Campolessi ed erbe aromatiche

Menù a base di erbe spontanee anche all’**Albergo trattoria Al Castello** e all’**Enoteca Castello Savorgnan**

Associazione CEA Mulino Cocconi
Ente gestore Ecomuseo delle Acque
Piazza Municipio 5
33013 Gemona del Friuli
+39 338 7187227
info@ecomuseodelleacque.it



25 GIUGNO 2022
MERCATO AD ARTEGNA



Illustrazioni di Luigino Peressini

dalle 9 alle 15 - Piazza Marnico
Slow Food Grenzenlos

iniziativa finanziata da:



realizzata in collaborazione di:





Daniele Ursella - Latteria di Campolessi
Formaggi freschi, stagionati, invecchiati e affumicati, burro, ricotta, "formadi frant" San Juri



Associazione produttori Pan di Sorc
Pan di Sorc (versione dolce e salata), farina di mais cinquantino, gallette al mais



Cantina Bulfon
Vini fermi, spumanti e moscati tutti derivati da uve di vitigni autoctoni a rischio di estinzione (Forgiarin, Sciglin, Ucelut, Cjanoros, San Zuan...)



Sepp Brandstätter - Gailtaler weiße Landmais
Farina di mais bianco



Thomas Matitz - Bäckerei Matitz
"Panealpi" (rivisitazione dei cracker) e altri prodotti da forno



Hans Steinwender - Schloss Lerchenhof
Gailtaler Speck e miele



Laura Beltrame - Ass. Produttori Aglio di Resia
Aglio di Resia e preparazioni a base di aglio



Fernanda Fachin - Az. olivicola Fachin
Olio extravergine di oliva monovarietale, succo di mela e aceto di mele



Azienda agrituristica Non solo cicciole
Insaccati, salumi e carne di maiale allevato allo stato semibrado



Az. Ag. Bela
Brovedâr, prodotti fermentati a base di rape



Soc. Ag. Vuerich
Uova da galline al pascolo



Paola Zanzi - Az. Ag. Zanzi
Prodotti caseari caprini



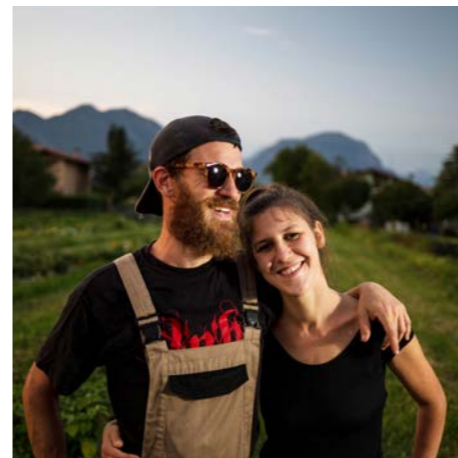
Fiorindo Mazzoleni - Az. Ag. Natura Viva
Farine di mais, frumento, segale, farro, grano saraceno, orzo e farro decorticati, pasta, polenta



Marco Di Luca - Az. Ag. 2E20
Verdure di stagione



Laura Andreuzza - Az. Le api di Laura
Miele, propoli e cera d'api



Filippo Bortolon - Azienda B-Orto Peppers
Peperoncino e prodotti a base di peperoncino



Gianni Munini
Artigiano della pietra



Valter Facini
Artigiano del legno