



[ilfilodeisapori.com](http://ilfilodeisapori.com)

**IL FILLO**



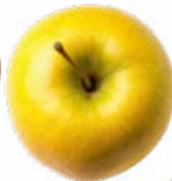
**DEI**



**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:



IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA



CAMERA DI COMMERCIO  
PORDENONE-UDINE

Con la collaborazione di:



INNOVALP



Museo Carnico  
delle Arti Popolari  
Michele Gortani



Scarica  
il programma



**10** venerdì  
**OTTOBRE**

**EVENTI SPECIALI**

via Del Din 3/7

**BIBLIOTECA CIVICA**  
**"Adriana Pittoni"**  
ore 17.30

**Presentazione del libro**  
**"Le Madonne Vestite**  
**del Friuli".**

L'autrice, Paola Treppo,  
in dialogo con  
Isabella Gregoratto.



Info: T. 0433 487950

biblioteca@comune.tolmezzo.ud.it

Ingresso libero.

## **PALAZZI IN FESTA**

ore 18.00

**Cena itinerante alla scoperta dei palazzi**  
**storici di Tolmezzo.**



**gustoCarnia**  
STORIA ED EMOZIONI IN OGNI PIATTO

**PALAZZI IN FESTA**  
CENA ITINERANTE  
Tolmezzo 10 \ 10 \ 2025 – 18:00 - 22:00

Logo of gustoCarnia and other partners at the bottom.

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 (Elettrocultura)**

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.lli 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**

Conserven  
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  
Cercivento



### 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



### Cucina di Carnia

Piatti tipici  
Villa Santina



### Zahre Beer

Birrificio  
Sauris

### 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  
rimborsato con  
buona spesa



Potrai scegliere tra  
3 diversi slot orari:  
**11:30 | 14:30 | 17:00**  
(Durata 1:15h)



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



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



**Menù  
proposto**



Formaggio fritto  
con maionese  
alle erbe



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



Coniglio in saùr  
con aceto di  
lamponi



Biscotti alla  
polenta e spuma  
di zabaione



Posto a sedere  
e mis en place  
dedicata



Prenota ora la tua esperienza!  
Per maggiori informazioni vai  
su [despar.it/it/sapori-fvg](https://despar.it/it/sapori-fvg)



**DES PAR**  
EUROSPAN  
INTERSPAR  
Il gusto dello scatto

**SAPORI DEL  
TERRITORIO**  
EUROSPAN  
EUROSPAN  
EUROSPAN

## 4\_VIA MONSIGNOR BROLLO



**Birrificio Dimont**  
Arta Terme



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



**Food Truck GO! Pasta**  
Ildrijski 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

## 8\_PIAZZA GARIBALDI

Area di somministrazione  
e attività e giochi di un tempo.



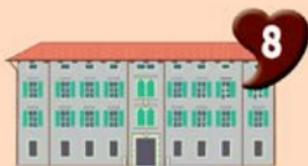
Malga Morareto

Piatti tipici  
Forni Avoltri





## I luoghi della festa



Piazza Garibaldi



Via  
biod

Via Cavour

### 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

Via Raimondo della Tor  
Via Monsignor



**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.

**crewa.it**  
**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



**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 poljnjerimi 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](mailto: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<sup>e</sup> 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 Duri, 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 Gratagar, 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 rotolo 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 Mieli di Alta Montagna Alpina FVG

INFO: 0433 43233 - [info@museocarnico.it](mailto:info@museocarnico.it)



Museo Carnico  
delle Arti Popolari  
**Michele Gortani**