

SAPORI DI COMUNITÀ

# VIA del LATTE e dei FORMAGGI

IL BUONO CHE CI UNISCE

Scegli cosa vivere.  
Dal capire al vivere c'è un passo.  
Iscriviti e compi il tuo.



Resta sempre aggiornato su eventi  
e iniziative del Distretto Friuli Orientale:

[www.distrettocommercio.friuliorientale.com](http://www.distrettocommercio.friuliorientale.com)



18 — 19  
APRILE  
2026



**Villa Elodia**  
Trivignano Udinese

MERCATO DELLE MERAVIGLIE,  
LABORATORI, CENA GOURMET,  
DEGUSTAZIONI, ESPERIENZE.

design by TIKOM

Con il sostegno di



CAMERA DI COMMERCIO  
PORDENONE-UDINE



Banca **360**  
Credito Cooperativo FVG



Distretto  
del Commercio  
Friuli Orientale



Comune  
di Trivignano  
Udinese



## SABATO 18 APRILE

14:30

### Accoglienza

Apertura della Villa e del Parco, punto informativo orientamento alla giornata e distribuzione del Passaporto del Distretto.

15:00

### Casaro per un giorno

Laboratorio esperienziale per bambini con visita alla stalla di Stefano Azzano (allevatore di Pezzata Rossa Friulana), produzione di mozzarella con Tommaso De Gennaro (maestro casaro di Vico Equense NA) e consegna del diploma "Casaro per un Giorno".

Ingresso riservato ai bambini della scuola elementare, su prenotazione:  
segreteria@distrettocommercio.friuliorientale.it

15:30

### Inaugurazione ufficiale

Apertura con le autorità e presentazione del tema: "Il Buono che ci Unisce".

16:00

### Apertura del Mercato delle Meraviglie

Uno spazio vivo dove la comunità incontra i sapori del territorio: filiera corta, relazione diretta e valore condiviso.

17:30

### Formaggi & vini: Incontri fra gusti del territorio

"I magnifici 6 formaggi e 6 vini: dialoghi fra i sapori del Distretto" – a cura di Fabiana Romanutti,

editore di QUBi.

Suggerimenti per un percorso di sapori, dove vini e formaggi dialogano tra loro con nuove armonie.

Ingresso limitato, prenotazione obbligatoria:  
segreteria@distrettocommercio.friuliorientale.it

## DOMENICA 19 APRILE

10:00

### Accoglienza

10:15

### Apertura del Mercato delle Meraviglie

10:45

### Incontri di valore

Uno spazio di ascolto e confronto che unisce visioni e competenze: dalle relazioni introduttive di esperti e studiosi, al dialogo con i protagonisti del territorio, per costruire uno sguardo condiviso su ciò che nasce dal latte e prende forma nella comunità.

↳ 11:00

### Relazioni introduttive:

Intervengono:

Paola Valdinoci, nutrizionista e naturopata, Verzegnis

Giulio Cozzi, Professore ordinario di Zootecnia Speciale, UNIPD

Duccio Cavalieri, Professore ordinario di Microbiologia, UNIFI

↳ 11:45

### Tavola rotonda:

### Voci che costruiscono

Intervengono:

Andrea Listuzzi,

Az. Agr. La Fattoria, Pavia di Udine

Daniele Vicario, Latteria Turnaria di Trivignano Udinese

Giuseppe Zoff, Fattoria Zoff

e Associazione Casari e Cesare

Michele Pecile, Presidente Latteria di Fagagna Borgo Riolo

Roberto Bruni,

Casa del Formaggio, Remanzacco

Gianni Saccavini, Presidente Coop Consumo di Premariacco

Modera:

Timothy Dissegna, Giornalista

Messaggero Veneto

13:00

### ↳ Conclusioni di valore

Interventi autorità

13:30

### Rinfresco a Km0

14:30

### Gelatiere per un giorno

Laboratorio di gelato fiordilatte con degustazione e consegna del Diploma "Gelatiere per un giorno"

– a cura di Andrea Listuzzi,

Az. Agr. La Fattoria, Pavia di Udine.

Ingresso riservato ai bambini della scuola elementare, su prenotazione:

segreteria@distrettocommercio.friuliorientale.it

16:30

### Abbinamenti creativi

"Formaggi &... sorprese gastronomiche"

– a cura di Fabiana Romanutti,

editore di QUBi. Dai contrasti più delicati agli accostamenti più audaci, i formaggi dialogano con ingredienti insoliti, per esperienze di gusto nuove e sorprendenti.

Ingresso limitato, prenotazione obbligatoria:  
segreteria@distrettocommercio.friuliorientale.it

18:00

### Workshop "Codice sensoriale dell'aceto balsamico"

Le Leader dei Narratori del Gusto Monica Panzeri e Maida Polentarutti presentano il "Codice Sensoriale dell'Aceto Balsamico", un viaggio alla scoperta dei segreti sensoriali di questo straordinario prodotto.

20:00

### Cena gourmet multisensoriale

Il racconto che si fa esperienza

A chiudere il percorso, una cena gourmet a Villa Elodia che unisce sapori, visioni e sensibilità del territorio. Un ristorante emergente del Distretto apre la cucina e, insieme ad alcuni noti chef locali, crea un dialogo di mani, tecniche e sapori. Nel corso della cena, esperienza sensoriale a cura dei Narratori del Gusto.

Prenotazione obbligatoria – 70€ a persona.

## DURANTE LE DUE GIORNATE

### Visite guidate alla Villa

Dalle 15:00 alle 15:30

Costo 10 € | ridotto 5 € (minori di 18 e over 65) | gratuito fino a 10 anni

Prenotazione obbligatoria:

segreteria@distrettocommercio.friuliorientale.it