



SLOW NEWS

FEBBRAIO

Purcità... con **fricis** e martusse

Venerdì 3 febbraio alle 20.00 - Trattoria Ai Cacciatori, via Pradamano 28, Cerneglons (UD)

Marcello, della mitica Trattoria Ai cacciatori di Cerneglons cucinerà per noi "cose porche": il salame con l'aceto, le ossa, la polmonaria, il cotechino con la brovada, la martusse (anche detta marcundella). Il tutto accompagnato dalla polenta e dall'immane radicchio con "lis fricis". E per riprendersi...sorbetto e caffè! Carlo Tolazzi, nella veste di autore e interprete, si esibirà in una performance dal titolo "Purcità, elogio del maiale".

Cena (con bevande comprese) e spettacolo: 30 euro per i Soci Slow Food e chi volesse diventarlo nel corso della serata, 35 euro per i non soci. Info slowfoodcividale@gmail.com - Tel. 347 04 88 376

Laboratorio della **memoria****Mangiar di magro:**

la tradizione in cucina con Lucia Pertoldi, maestra di cucina mercoledì 29 febbraio alle 18.30

Az. Agr. Ronco Albina Spessa di Cividale (UD)

Durante il laboratorio si cucineranno alcuni piatti della tradizione friulana e slovena, piatti un po' amari e un po' dolci (Fevrâr, mieç dolç e mieç amâr). La župa idrikova, la minestra di radicchio; la frîte di ôrt, il baccalà al pomodoro e salvia di Tercimonte, un delicato biancomangiare.

Costo 45 euro. Per i soci Slow Food una confettura o un miele a scelta in omaggio.

Info: giovanna@roncoalbina.it o slowfoodcividale@gmail.com o 329 29 55 043.

"Terra Madre" di **Ermanno Olmi**

Tre giorni dedicati alla musica e al cinema al Centro Culturale delle Grazie di Udine il 6, il 7 e l'8 febbraio per inaugurare il nuovo auditorium. Mercoledì 8 alle 17, con l'introduzione di Slow Food FriuliVG, proiezione di Terra Madre di Ermanno Olmi. Un film d'inchiesta limpidamente autoriale, che fa i conti con il destino del pianeta. Ingresso gratuito.

Mini Master of **Food - Formaggi**

Il 2 e il 3 febbraio alle 19.30 alla Latteria San Floreano di Buia lezioni a cura di Cristiano de Riccardis. Costo complessivo delle due serate 50 euro. Per partecipare è necessario essere soci Slow Food (ci si può tesserare anche al momento dell'iscrizione: Tessera Progetto 25 euro). Info 0423 52 35 23, info@slowfoodfvg.it a Simonetta Buttazoni (referente Master Of Food)

Cinque **Malvasie** da Zero Miglia

Giovedì 23 febbraio alle 20.00 - Ristorante Zero Miglia, Riva Dandolo, 22, Grado (GO)

Festeggiamo un nuovo ingresso in Osterie d'Italia (vedi pagina seguente) con una bella cena e cinque grandi malvasie.

MENU: Fritolìn, "il gioco del freddo e del crudo" (pesce crudo di stagione), Mozzarella di bufala con otragano, Borètto alla gradese, dolce e caffè

MALVASIE: Castello di Rubbia - Carso Malvasia 2008, Muzic - Collio Malvasia 2009, Skerlj - Carso Malvasia 2008, Zidarich - Carso Malvasia 2009, Il Carpino - Collio Malvasia 2008.

I Soci Slow Food avranno priorità sulle prenotazioni. Costo 30 euro per i soci, 35 per i non soci. slowfoodbassafriulana@gmail.com - Tel. 333 23 92 392

Supersize **GO**

Venerdì 24 febbraio alle 20.30 - Forum Giovani, via Rastello, 47, Monfalcone (GO).
A cura di Reteattiva e Slow Food FVG

Quello che la pubblicità non dice sul cibo del più famoso fastfood del mondo. Proiezione di spezzoni tratti da film documentari tra cui "Food inc" e "SuperSize Me", seguirà discussione con esperti.

Ingresso libero.

Info:

reteattiva.monfalcone@gmail.com