

## IN VALLE

### SAN GIORGIO

Museo dell'ex-Latteria San Giorgio:  
aperto tutto il giorno

### PRATO DI RESIA

Centro Visite del Parco naturale  
delle Prealpi Giulie.  
Mostra Fotografica:  
aperto tutti i giorni dalle 9.00 alle 13.00  
e dalle 14.00 alle 17.00;  
INFORMAZIONI: tel. 0433.53534  
oppure info@parcoprealpigiulie.it

### STOLVIZZA

Museo dell'Arrotino: aperto dalle 10.30  
alle 12.30 e dalle 14.00 alle 16.00

Museo della Gente della Val Resia:  
aperto tutti i giorni dalle 10.00 alle 13.00  
e dalle 14.00 alle 16.00

### LISCHIAZZE

Centro Polifunzionale "La Tana in Val Resia"  
cell. 351.8355949 oppure  
info@tanavalresia.it



# la festa dell'Aglio di Resia

SAN GIORGIO  
DI RESIA

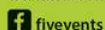
28 LUGLIO  
2019

#### PRESIDIO SLOW FOOD

I presidi sono progetti di slow food che tutelano piccole  
produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate  
secondo pratiche tradizionali.  
www.presidislowlowfood.it

#### INFORMAZIONI

ASSOCIAZIONE  
FIVEEVENTS  
(associazione organizzatrice)  
festadellaglio@libero.it  
www.fivevents.it



fivevents

#### ASSOCIAZIONE

#### PRODUTTORI

#### AGLIO DI RESIA

info@aglodiresia.it  
www.aglodiresia.it

Associazione  
Produttori Aglio Di Resia

MANIFESTAZIONE REALIZZATA IN COLLABORAZIONE  
CON L'ALBERGO ALLE ALPI E OSTERIA ALLA SPERANZA  
RAGGIUNGIBILI ANCHE CON IL BUS NAVETTA MESSO  
A DISPOSIZIONE DALL'ORGANIZZAZIONE



## PROGRAMMA

### DOMENICA 28 LUGLIO

- Ore 9.00 Partenza escursione guidata  
"Alla scoperta del sentiero del gusto":  
ritrovo presso la vecchia latteria a San Giorgio;  
durata 3 ore. Attività gratuita offerta  
dall'Ecomuseo Val Resia
- Ore 10.00 Apertura stand espositori  
e produttori aglio di Resia
- Ore 12.00 Primo gruppo *menù degustazione*
- Ore 13.30 Secondo gruppo *menù degustazione*  
(orario consigliato per i partecipanti all'escursione)
- Ore 16.00 Estrazione premi lotteria



#### LE ARNIE E IL MIELE

Dimostrazione sul funzionamento delle arnie e la produzione  
del miele. Verrete accompagnati dall'apicoltore dell'azienda  
agricola "LA RESIANA" per scoprire e provare tutte  
le emozioni della produzione del miele. Potrete  
contattare l'apicoltore direttamente al suo stand.



#### FESTA DEL RACCOLTO

Tutti coloro che hanno partecipato alla Festa  
della Semina potranno provare l'esperienza della  
raccolta dell'aglio accompagnati dal produttore  
dell'azienda agricola "PER BACCO" che si potrà  
incontrare direttamente presso il suo stand.

### DURANTE LA MANIFESTAZIONE DALLE 10.00 ALLE 18.00 SI POTRÀ ACQUISTARE:

- L'aglio di Resia e i prodotti agricoli Resiani  
presso le bancarelle dei soci dell'Associazione  
Produttori Aglio Di Resia
- Prodotti dell'artigianato Resiano
- Presidi slow food regionali
- I prodotti agroalimentari regionali

## MANGIARE

Durante tutta la giornata di domenica ci sarà la possibilità di assaporare  
le leccornie che si potranno trovare presso gli stand degli espositori e  
coltivatori dell'aglio

#### MENÙ DEGUSTAZIONE

Per i più curiosi ci sarà la possibilità  
di prenotare il menù degustazione:  
**in omaggio una testa d'aglio;**  
degustazione alle ore 12.00 o alle 13.30;  
prenotazione obbligatoria entro il 21 luglio



Menù a cura di  
SCARABELLI MAURO

#### MENÙ DEGUSTAZIONE 20 €

- Insalata di lonza affumicata  
con verdure e scapi d'aglio all'agrodolce
- Zuppa d'aglio con crostini e salsiccia
- Gnocchetti di zuccina  
all'aglio, olio e pecorino
- Sorbetto all'aglio
- Guancette di maiale alla crema  
di Montasio profumata all'aglio  
con polenta di patate e  
tegloline saltate all'aglio e olio
- Crostata ai mirtilli
- 1/4 di vino
- 1/2 litro d'acqua

#### MENÙ BIMBO 10 €

- Pasta al pomodoro
- Milanesino con patate al forno
- Crostata ai mirtilli
- Bibita

#### COME PRENOTARE

Versamento quota 20 € adulto  
o 10 € bambino entro il 21 luglio

in contanti presso il bar  
**PER BACCO** a Prato di Resia



oppure con bonifico bancario:  
iban: IT100708577460033210038703  
Nella causale indicare un nominativo,  
numero adulti, numero bambini, orario della  
degustazione (12.00 oppure 13.30)

Il giorno della degustazione presenterai  
con la copia del versamento o la ricevuta  
del pagamento in contanti valida  
come ricevuta di prenotazione



## L'AGLIO DI RESIA

Strok,  
aglio nell'idioma Resiano,  
è un tipico prodotto agricolo della val Resia  
che si riconosce per la sua tunica rossastra e il suo  
particolare aroma dolce, privo del gusto acre dell'aglio comune.  
Coltivato con tecniche tradizionali, viene messo a dimora rispettando  
il ciclo lunare, nel mese di novembre, e raccolto durante la luna calante del  
mese di luglio. Nel 2004 diventa presidio slow food e sta contribuendo  
allo sviluppo economico della val Resia.