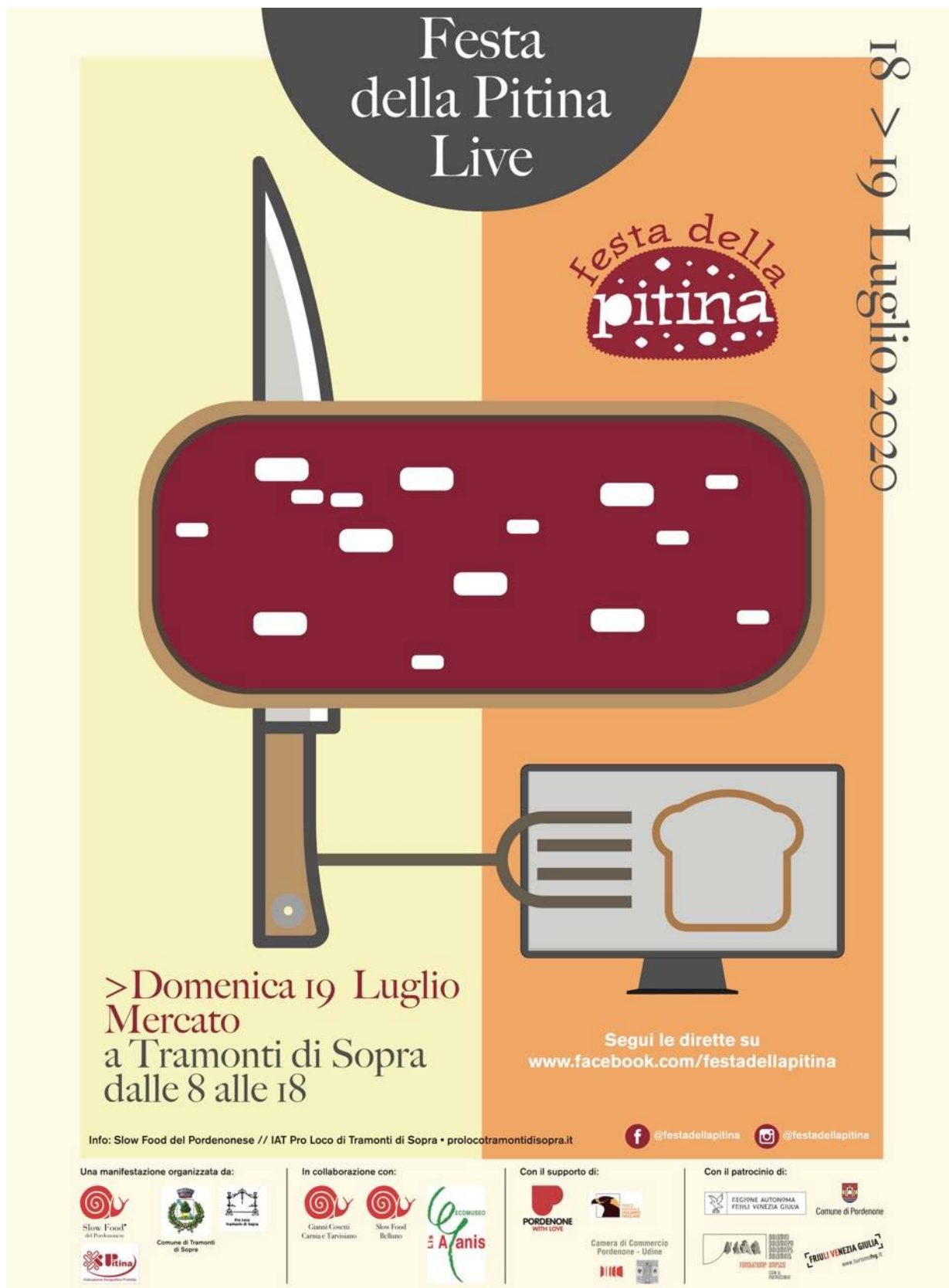




Festa della Pitina 2020

RASSEGNA STAMPA

TESTATA	DATA
IL FRIULI	13/07/20
EUROREGIONE NEWS	13/07/20
TELEFRIULI	13/07/20
FRIULI OGGI	13/07/20
NORDEST 24	13/07/20
UDINE TODAY	14/07/20
ENOCIBARIO	15/07/20
TABLET QUOTIDIANO	15/07/20
GIORNALE NORDEST	15/07/20
MESSAGGERO VENETO	15/07/20
VENTI4ORE	15/07/20
THE LUNCH GIRLS	15/07/20
AGRIFOOD FVG	15/07/20
MESSAGGERO VENETO	15/07/20
EFFERADIO	16/07/20
FRIULI ONLINE	16/07/20
IL GIORNALE	17/07/20
PUBLIC	18/07/20
TRIESTE PRIMA	18/07/20
AGENPARL	18/07/20
FRIULI OGGI	18/07/20
IL FRIULI	18/07/20

IL GAZZETTINO	18/07/20
MESSAGGERO VENETO	18/07/20
PORDENONE WITH LOVE	19/07/20
UDINE20	19/07/20
IL GAZZETTINO PN	21/07/20
LA PROVINCIA DI SONDRIO	21/07/20
LA PROVINCIA DI LECCO	21/07/20

Testata: Il Friuli
Data: 13 luglio 2020
Periodicità: online

il FRIULI.it

La Festa della Pitina diventa live

Sabato 18 e domenica 19 luglio degustazioni in diretta Social per scoprire prodotti e territorio



La **Festa della Pitina** ai tempi del Covid diventa live e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di degustazioni a distanza in diretta social. Attraverso il sito web festadellapitina.com è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la Pitina IGP, primo Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit degustazione sono venduti a un prezzo speciale di 20 euro spedizione inclusa (per un valore di reale di prodotti che supera i 40 euro), arrivano comodamente a casa per seguire le degustazioni in diretta o anche nei giorni successivi nei profili social della festa: basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa per fare una degustazione guidata comodamente dal proprio salotto o dalla terrazza con gli amici.

A parlare in diretta saranno gli stessi produttori che presenteranno i prodotti presenti nel kit e altri protagonisti del mondo enogastronomico della regione. Alcuni saranno fisicamente presenti a Tramonti di Sopra da cui sarà gestita la regia degli streaming, gli altri invece si collegheranno in diretta da remoto.

Link all'articolo completo: <https://www.ilfriuli.it/articolo/gusto/la-festa-della-pitina-diventa-live/10/223380>



Rassegna Stampa

Testata: Euroregione News

Data: 13 luglio 2020

Periodicità: online



LA FESTA DELLA PITINA DIVENTA LIVE

La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa LIVE e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di degustazioni a distanza in diretta social.

Attraverso il sito web festadellapitina.com è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la Pitina IGP, primo Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit degustazione sono venduti ad un prezzo speciale di 20 euro spedizione inclusa (per un valore reale di prodotti che supera i 40 euro), arrivano comodamente a casa per seguire le degustazioni in diretta o anche nei giorni successivi nei profili social della festa: basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa per fare una degustazione guidata comodamente dal proprio salotto o dalla terrazza con gli amici.



Link all'articolo completo: <https://euroregionenews.eu/la-festa-della-pitina-diventa-live/>



Rassegna Stampa

Testata: Telefriuli
Data: 13 luglio 2020
Periodicità: online

mediagriuli
telefriuli

La Festa della Pitina si fa social: acquisti e degustazioni a distanza

Sabato 18 e domenica 19 luglio le dirette in rete



La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa LIVE e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di **degustazioni a distanza in diretta social**.

Attraverso il sito web **festadellapitina.com** è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la **Pitina IGP**, primo **Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia**, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit degustazione sono venduti ad un prezzo speciale di **20 euro spedizione inclusa** (per un valore di reale di prodotti che supera i 40 euro), arrivano comodamente a casa per seguire le degustazioni in diretta o anche nei giorni successivi nei profili social della festa: basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa per **fare una degustazione guidata comodamente dal proprio salotto o dalla terrazza con gli amici**.

A parlare in diretta saranno gli stessi produttori che presenteranno i prodotti presenti nel kit e altri protagonisti del mondo enogastronomico della regione. Alcuni saranno fisicamente presenti a Tramonti di Sopra da cui sarà gestita la regia degli streaming, gli altri invece si collegheranno in diretta da remoto.

Link all'articolo completo: <https://www.telefriuli.it/cronaca/festa-pitina-degustazioni-distanza-2020/2/209176/art/>

Testata: Friuli Oggi
Data: 13 luglio 2020
Periodicità: online



La Festa della Pitina a Tramonti di Sopra diventa live con degustazioni sui social

Kit degustazione direttamente a casa per la Festa della Pitina.

La **Festa della Pitina** ai tempi del **Covid** diventa **live** e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di **degustazioni a distanza in diretta social**. Infatti, attraverso il sito web **festadellapitina.com** è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non). Immane la **Pitina IGP**, primo **Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia**, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit sono venduti ad un prezzo speciale di **20 euro spedizione inclusa**, arrivano comodamente a casa per seguire le degustazioni in diretta o anche nei giorni successivi nei profili social della festa: basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa per **fare una degustazione guidata comodamente dal proprio salotto o dalla terrazza con gli amici**.

A parlare in diretta saranno gli stessi produttori che presenteranno i prodotti presenti nel kit e altri protagonisti del mondo enogastronomico della regione. Alcuni saranno fisicamente presenti a Tramonti di Sopra da cui sarà gestita la regia degli streaming, gli altri invece si collegheranno in diretta da remoto.

Link all'articolo completo: <https://www.friulioggi.it/eventi-friuli/tramonti-sopra-kit-degustazione-casa-festa-pitina-13-luglio-2020/>



Rassegna Stampa

Testata: Nordest 24
Data: 13 luglio 2020
Periodicità: online



Festa della Pitina diventa Live: 18 e 19 luglio le dirette social

Degustazioni in diretta Social per scoprire prodotti e territorio. Diversi kit degustazione per partecipare agli eventi LIVE da casa



La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa LIVE e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di **degustazioni a distanza in diretta social**.

Attraverso il sito web [festadellapitina.com](https://www.festadellapitina.com) è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la **Pitina IGP**, primo **Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia**, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit degustazione sono venduti ad un prezzo speciale di **20 euro spedizione inclusa** (per un valore di reale di prodotti che supera i 40 euro), arrivano comodamente a casa per seguire le degustazioni in diretta o anche nei giorni successivi nei profili social della festa: basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa per **fare una degustazione guidata comodamente dal proprio salotto o dalla terrazza con gli amici**.

Link all'articolo completo: <https://www.nordest24.it/festa-della-pitina-diventa-live-18-e-19-luglio-le-dirette-social/>



Rassegna Stampa

Testata: Udine Today

Data: 14 luglio 2020

Periodicità: online

UDINETODAY

La Festa della Pitina diventa live

DOVE

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 18/07/2020 al 19/07/2020

Orario non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web

festadellapitina.com



La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa live e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di **degustazioni a distanza in diretta social**. Attraverso il sito web festadellapitina.com è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la **Pitina IGP**, primo **Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia**, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit degustazione sono venduti ad un prezzo speciale di **20 euro spedizione inclusa** (per un valore di reale di prodotti che supera i 40 euro), arrivano comodamente a casa per seguire le degustazioni in diretta o anche nei giorni successivi nei profili social della festa: basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa per **fare una degustazione guidata comodamente dal proprio salotto o dalla terrazza con gli amici**.

Link all'articolo completo: <http://www.udinetoday.it/eventi/festa-della-pitina-2020-18-19-luglio.html>



Rassegna Stampa

Testata: Enocibario
Data: 15 luglio 2020
Periodicità: online



LA FESTA DELLA PITINA DIVENTA LIVE

sabato 18 e domenica 19 luglio

Degustazioni in diretta Social per scoprire prodotti e territorio
Diversi kit degustazione per partecipare agli eventi LIVE da casa



La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa LIVE e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di **degustazioni a distanza in diretta social**.

Attraverso il sito web festadellapitina.com è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la **Pitina IGP**, primo **Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia**, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit degustazione sono venduti ad un prezzo speciale di **20 euro spedizione inclusa** (per un valore di reale di prodotti che supera i 40 euro), arrivano comodamente a casa per seguire le degustazioni in diretta o anche nei giorni successivi nei profili social della festa: basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa per **fare una degustazione guidata comodamente dal proprio salotto o dalla terrazza con gli amici**.

A parlare in diretta saranno gli stessi produttori che presenteranno i prodotti presenti nel kit e altri protagonisti del mondo enogastronomico della regione. Alcuni saranno fisicamente presenti a Tramonti di Sopra da cui sarà gestita la regia degli streaming, gli altri invece si collegheranno in diretta da remoto.

L'appuntamento è quindi domenica 19 con 3 appuntamenti in diretta Facebook. Durante la giornata di sabato, invece, gli streaming saranno dedicati ad incontri istituzionali e convegni dedicati alla valorizzazione dei prodotti montani.

Link

all'articolo

completo:

http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=8312:la-festa-della-pitina-diventa-live&catid=259&Itemid=182



Rassegna Stampa

Testata: Tablet Quotidiano

Data: 15 luglio 2020

Periodicità: online

TABLETquotidiano
L'informazione on line

AGROALIMENTARE: ZANNIER, QUEST'ANNO PIÙ PRESENZE IN VAL TRAMONTINA

“Quest’anno, nonostante l’emergenza coronavirus, la Val Tramontina evidentemente beneficia delle attività di promozione svolte in questi anni e registra un sensibile aumento delle presenze: la valorizzazione del prodotto di montagna ha proprio il duplice obiettivo di proporre l’acquisto e il consumo, ma anche di incrementare l’attrattività turistica sul territorio. La Regione continuerà in questa strategia che ha permesso di salvare preziose e peculiari produzioni, come quella della pitina, e continuare a promuovere la bellezza dei luoghi dove nascono e che vale la pena di visitare e conoscere di persona”.

Lo ha sottolineato l’assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier a margine del convegno “La valorizzazione dei prodotti montani come risorsa turistica” in programma all’interno della “Festa della pitina” a Tramonti di Sopra.

“Grazie alla collaborazione con Slow food e il Consorzio Concentro – spiega Zannier – sono molte le attività organizzate per proporre degustazioni di presidi locali a confronto con produttori da tutta Italia che interverranno in streaming proponendo le loro eccellenze, dal violino della Val Chiavenna, alla tinca affumicata di Ceresole d’Alba, dal salame bellunese di capra affumicata al pecorino del Monte Poro”.

Link all’articolo completo: <https://www.tabletquotidiano.it/agroalimentare-zannier-questanno-piu-presenze-in-val-tramontina/>



Rassegna Stampa

Testata: Giornale Nordest

Data: 15 luglio 2020

Periodicità: online



Anche l'opitergino Fabio Guerra invitato alla Festa della Pitina

Il fine settimana entrante, nella pordenonese Tramonti di Sopra, si svolgerà una delle poche feste enogastronomiche mantenute in cartellone in questa estate segnata dal coronavirus: la Festa della Pitina.

La pitina è un salume tipico della montagna pordenonese, ma la festa organizzata da Slow Food, Pitina e Pro Loco di Tramonti di Sopra spazierà in realtà su molte realtà gastronomiche: l'anguilla marinata delle Valli di Comacchio, i Friarielli sott'olio, miele, zafferano, per citarne alcuni.

Link all'articolo completo: <https://giornalenordest.it/anche-lopitergino-fabio-guerra-invitato-alla-festa-della-pitina/>



Rassegna Stampa

Testata: Messaggero Veneto

Data: 15 luglio 2020

Periodicità: quotidiano online

Messaggero_{Veneto}

La festa della Pitina diventa live: degustazioni in diretta Social per scoprire prodotti e territorio



Appuntamento sabato 18 e domenica 19 luglio: diversi kit degustazione per partecipare agli eventi dal vivo da casa

15 LUGLIO 2020



La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa LIVE e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di **degustazioni a distanza in diretta social**.

Link all'articolo completo: <https://messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2020/07/15/news/la-festa-della-pitina-diventa-live-degustazioni-in-diretta-social-per-scoprire-prodotti-e-territorio-1.39085726>



Rassegna Stampa

Testata: Venti4Ore
Data: 15 luglio 2020
Periodicità: online



LA FESTA DELLA PITINA DIVENTA LIVE

🕒 12 ore fa 📰 Agenzie 👁 6 Views

La Festa della Pitina diventa live

La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa live e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di **degustazioni a distanza in diretta social**. Attraverso il sito web **festadellapitina.com** è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la **Pitina IGP**, primo **Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia**, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

Link all'articolo completo: <https://venti4ore.com/festa-della-pitina-diventa-live/>



Rassegna Stampa

Testata: The Lunch Girls

Data: 15 luglio 2020

Periodicità: online



La Festa della Pitina diventa LIVE

sabato 18 e domenica 19 luglio

La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa LIVE e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di **degustazioni a distanza in diretta social**.

Attraverso il sito web festadellapitina.com è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la **Pitina IGP**, primo **Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia**, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit degustazione sono venduti ad un prezzo speciale di **20 euro spedizione inclusa** (per un valore di reale di prodotti che supera i 40 euro), arrivano comodamente a casa per seguire le degustazioni in diretta o anche nei giorni successivi nei profili social della festa: basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa per **fare una degustazione guidata comodamente dal proprio salotto o dalla terrazza con gli amici**.

A parlare in diretta saranno gli stessi produttori che presenteranno i prodotti presenti nel kit e altri protagonisti del mondo enogastronomico della regione. Alcuni saranno fisicamente presenti a Tramonti di Sopra da cui sarà gestita la regia degli streaming, gli altri invece si collegheranno in diretta da remoto.

L'appuntamento è quindi domenica 19 con 3 appuntamenti in diretta Facebook. Durante la giornata di sabato, invece, gli streaming saranno dedicati ad incontri istituzionali e convegni dedicati alla valorizzazione dei prodotti montani.

Link all'articolo completo: <http://www.thelunchgirls.it/2020/07/festa-della-pitina-e-live-alla-scoperta.html>



Rassegna Stampa

Testata: Agrifood FVG

Data: 15 luglio 2020

Periodicità: online



FESTA DELLA PITINA LIVE



La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa LIVE e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di **degustazioni a distanza in diretta social**.

Attraverso il sito web festadellapitina.com è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la **Pitina IGP**, primo **Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia**, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit degustazione sono venduti ad un prezzo speciale di **20 euro spedizione inclusa** (per un valore di reale di prodotti che supera i 40 euro), arrivano comodamente a casa per seguire le degustazioni in diretta o anche nei giorni successivi nei profili social della festa: basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa per **fare una degustazione guidata comodamente dal proprio salotto o dalla terrazza con gli amici**.

A parlare in diretta saranno gli stessi produttori che presenteranno i prodotti presenti nel kit e altri protagonisti del mondo enogastronomico della regione. Alcuni saranno fisicamente presenti a Tramonti di Sopra da cui sarà gestita la regia degli streaming, gli altri invece si collegheranno in diretta da remoto.

L'appuntamento è quindi domenica 19 con 3 appuntamenti in diretta Facebook. Durante la giornata di sabato, invece, gli streaming saranno dedicati ad incontri istituzionali e convegni dedicati alla valorizzazione dei prodotti montani.

Link all'articolo completo: <https://www.agrifoodfvg.it/code/16302/festa-della-pitina-live>



Rassegna Stampa

Testata: Messaggero Veneto

Data: 15 luglio 2020

Periodicità: quotidiano

LA FESTA

La Pitina arriva a casa grazie ai kit degustazione

La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa "live" arriva direttamente a casa dei visitatori con una formula inedita di degustazioni a distanza in diretta social.

Attraverso il sito web "festadellapitina.com" è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la Pitina Igp, primo presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit degustazione sono venduti a 20 euro spedizione inclusa. Per seguire le degustazioni in diretta o nei giorni successivi basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa. A parlare in diretta saranno gli stessi produttori e altri protagonisti del mondo enogastronomico della regione. Alcuni saranno fisicamente presenti a Tramonti di Sopra da cui sarà gestita la regia degli streaming, gli altri si collegheranno in diretta da remoto. L'appuntamento è quindi domenica 19 con 3 dirette Facebook. Durante la giornata di sabato, invece, gli streaming saranno dedicati ad incontri istituzionali e convegni dedicati alla valorizzazione dei prodotti montani.

Durante le dirette, si potrà anche vivere il territorio della Val Tramontina attraverso le immagini dei video inediti realizzati dal team di Nuove Tecniche che, in collaborazione con la Condotta Slow Food del Pordenonese e Concentero (Cciaa di Pordenone), ha filmato i luoghi più caratteristici, i borghi antichi, la natura e i prodotti tipici della zona. —



Rassegna Stampa

Testata: Effe Radio
Data: 16 luglio 2020
Periodicità: online



La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa LIVE e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di **degustazioni a distanza in diretta social**.

Attraverso il sito web **festadellapitina.com** è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la **Pitina IGP**, primo **Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia**, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit degustazione sono venduti ad un prezzo speciale di **20 euro spedizione inclusa** (per un valore di reale di prodotti che supera i 40 euro), arrivano comodamente a casa per seguire le degustazioni in diretta o anche nei giorni successivi nei profili social della festa: basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa per **fare una degustazione guidata comodamente dal proprio salotto o dalla terrazza con gli amici**.

Link all'articolo completo: <https://www.efferadio.it/la-festa-della-pitina-diventa-live/>



Rassegna Stampa

Testata: Friuli Online

Data: 16 luglio 2020

Periodicità: online



16 Luglio 2020

Due giorni a... tutta Pitina (ve la spediscono a casa!)

TRAMONTI DI SOPRA. La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa "live" e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di degustazioni a distanza in diretta social. Attraverso il sito web festadellapitina.com è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la Pitina Igp, primo Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit degustazione sono venduti ad un prezzo speciale di 20 euro spedizione inclusa (per un valore di reale di prodotti che supera i 40 euro), arrivano comodamente a casa per seguire le degustazioni in diretta o anche nei giorni successivi nei profili social della festa: basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa per fare una degustazione guidata comodamente dal proprio salotto o dalla terrazza con gli amici.

A parlare in diretta saranno gli stessi produttori che presenteranno i prodotti presenti nel kit e altri protagonisti del mondo enogastronomico della regione. Alcuni saranno fisicamente presenti a Tramonti di Sopra da cui sarà gestita la regia degli streaming, gli altri invece si collegheranno in diretta da remoto.



Link all'articolo completo: <https://www.friulionline.com/cultura-spettacoli/due-giorni-a-tutta-pitina-ve-la-spediscono-a-casa/>



Rassegna Stampa

Testata: Il Giornale
Data: 17 luglio 2020
Periodicità: quotidiano

LA SAGRA CHE NON C'È

Pitina, se la degustazione è online

Una festa «social» per il salume tipico della val Tramontina, in Friuli

Anna Muzio

■ La pitina è un salume originario della val Tramontina, un paradiso naturalistico delle Prealpi Carniche, in provincia di Pordenone. Nasce, come tutti le creazioni popolari, in questi territori di una bellezza mozzafiato ma difficili e aspri, da una storia di povertà, da una necessità: non sprecare le carni di pecore e capre morte all'improvviso per malattie o infortuni, né dei caprioli e camosci che venivano cacciati. Ecco allora che i saggi contadini dissosavano l'animale e tritavano la carne nella «pesta-dona» (un ceppo di legno scavato), per poi aggiungervi sale e pepe nero, aglio ed erbe. Con questo composto formavano delle polpette che venivano passate nella farina di mais e poi affumicate sul focolare, il *fogher*, in modo che si conservassero più a lungo, usando legni aromatici, in particolare legno di faggio.

Reperto di un'epoca antica - si dice sia nata nel 1800 a Frassaneit, frazione del comune di Tramonti di Sotto - oggi la pitina è Igp e presidio Slow Food. Si mangia così com'è, a fette sottili dopo un minimo di 30 giorni di stagionatura, oppure cotta: scottata nell'aceto e servita con la polenta, rosolata in burro e cipolla e aggiunta al minestrone di patate o fatta al cao, cioè cotta nel latte di mucca appena munto (trovarlo!).

Esistono anche le varianti peta (di dimensioni maggiori) e petuccia.

La pitina è un ottimo pretesto per visitare i luoghi di produzione. La val Tramontina, ideale per «staccare» e immergersi in una natura verde e ancora un po' selvaggia, è fatta di boschi e pozze d'acqua cristalline, del color dello smeraldo, del torrente Meduna. Qui si fa pic nic (pitina ma anche pane di mais e un sapido formaggio friulano) sui prati infiniti. O si visita il borgo fantasma di Movada che nei periodi di secca riemer-

ge miracolosamente (le case di pietra ancora resistono all'erosione delle acque, si dice per intercessione di don Basilio che era prete del luogo) dal lago di Redona. Formato negli anni Cinquanta da una diga costruita per produrre energia elettrica, «sommerse» tre paesini - Flors, Movada e Redona - e oggi è meta turistica con sentieri panoramici da percorrere a piedi o in bici.

Non potendo o non volendosi spostare però quest'anno c'è un'altra opportunità: la sagra della pitina si sposta dal comune di Tramonti di Sopra e va onli-



AFFUMICATO La pitina è fatta con carne tritata, sale, pepe, aglio ed erbe

ne, abbracciando la formula tanto in voga al momento delle degustazioni a distanza in diretta social. È possibile acquistare i kit di prodotti (sul sito www.festadellapitina.com), farseli consegnare a casa e seguire sui canali social della festa i convegni, le dimostrazioni di preparazione e i confronti che si terranno in diretta sabato 18 e domenica 19 luglio e saranno disponibili anche nei giorni successivi. A parlare saranno gli stessi produttori, alcuni da Tramonti di Sopra, altri in diretta da remoto. Tra i prodotti spediti oltre alla «star», la pitina, altri protagonisti del mondo gastronomico di questa e altre regioni, dal lombardo Bitto storico al piemontese Montebore al pugliese Pallone di Gravina. Per una full immersion nelle eccellenze friulane il tour gastronomico prevede il Cuc di mont, i formaggi di latteria turnaria, la Varhakara (un impasto di lardo, speck, pancetta affumicata ed erbe aromatiche) e il Pan di Sorc.

Il proverbio in questo caso è pienamente rispettato: se Maometto (il consumatore) non va alla montagna, sarà la montagna (con tutti i suoi profumi e aromi) ad andare a casa di Maometto. Con un pratico sistema di delivery.

Testata: Public
Data: 18 luglio 2020
Periodicità: online



Agroalimentare: Zannier, Quest'anno Più Presenze In Val Tramontina

L'assessore: è anche merito della promozione sui prodotti

Trieste, 18 lug - 'Quest'anno, nonostante l'emergenza coronavirus, la Val Tramontina evidentemente beneficia delle attività di promozione svolte in questi anni e registra un sensibile aumento delle presenze: la valorizzazione del prodotto di montagna ha proprio il duplice obiettivo di proporne l'acquisto e il consumo, ma anche di incrementare l'attrattività turistica sul territorio. La Regione continuerà in questa strategia che ha permesso di salvare preziose e peculiari produzioni, come quella della pitina, e continuare a promuovere la bellezza dei luoghi dove nascono e che vale la pena di visitare e conoscere di persona'.

Lo ha sottolineato l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier a margine del convegno 'La valorizzazione dei prodotti montani come risorsa turistica' in programma all'interno della 'Festa della pitina' a Tramonti di Sopra.

'Grazie alla collaborazione con Slow food e il Consorzio Concentro - spiega Zannier - sono molte le attività organizzate per proporre degustazioni di presidi locali a confronto con produttori da tutta Italia che interverranno in streaming proponendo le loro eccellenze, dal violino della Val Chiavenna, alla tinca affumicata di Ceresole d'Alba, dal salame bellunese di capra affumicata al pecorino del Monte Poro'. ARC/EP

Link all'articolo completo: <https://bit.ly/2DZMMAV>

Testata: Trieste Prima

Data: 18 luglio 2020

Periodicità: online

TRIESTEPRIMA

Notizie dalla giunta

Agroalimentare: Zannier, quest'anno più presenze in Val Tramontina

L'assessore: è anche merito della promozione sui prodotti

Trieste, 18 lug - "Quest'anno, nonostante l'emergenza coronavirus, la Val Tramontina evidentemente beneficia delle attività di promozione svolte in questi anni e registra un sensibile aumento delle presenze: la valorizzazione del prodotto di montagna ha proprio il duplice obiettivo di proporne l'acquisto e il consumo, ma anche di incrementare l'attrattività turistica sul territorio. La Regione continuerà in questa strategia che ha permesso di salvare preziose e peculiari produzioni, come quella della pitina, e continuare a promuovere la bellezza dei luoghi dove nascono e che vale la pena di visitare e conoscere di persona".

Lo ha sottolineato l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier a margine del convegno "La valorizzazione dei prodotti montani come risorsa turistica" in programma all'interno della "Festa della pitina" a Tramonti di Sopra.

"Grazie alla collaborazione con Slow food e il Consorzio Concentro - spiega Zannier - sono molte le attività organizzate per proporre degustazioni di presidi locali a confronto con produttori da tutta Italia che interverranno in streaming proponendo le loro eccellenze, dal violino della Val Chiavenna, alla tinca affumicata di Ceresole d'Alba, dal salame bellunese di capra affumicata al pecorino del Monte Poro".

ARC/EP

Link all'articolo completo: <http://www.triesteprema.it/partner/regione-fvg-informa/agroalimentare-zannier-quest-anno-piu-presenze-in-val-tramontina-20200718192752009.feed>

Testata: Agenparl
Data: 18 luglio 2020
Periodicità: online



(AGENPARL) – TRIESTE, sab 18 luglio 2020 L'assessore: è anche merito della promozione sui prodotti

Trieste, 18 lug – “Quest’anno, nonostante l'emergenza coronavirus, la Val Tramontina evidentemente beneficia delle attività di promozione svolte in questi anni e registra un sensibile aumento delle presenze: la valorizzazione del prodotto di montagna ha proprio il duplice obiettivo di proporre l'acquisto e il consumo, ma anche di incrementare l'attrattività turistica sul territorio. La Regione continuerà in questa strategia che ha permesso di salvare preziose e peculiari produzioni, come quella della pitina, e continuare a promuovere la bellezza dei luoghi dove nascono e che vale la pena di visitare e conoscere di persona”.

Lo ha sottolineato l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier a margine del convegno “La valorizzazione dei prodotti montani come risorsa turistica” in programma all'interno della “Festa della pitina” a Tramonti di Sopra.

Link all'articolo completo: <https://agenparl.eu/agroalimentare-zannier-questanno-piu-presenze-in-val-tramontina/>



Rassegna Stampa

Testata: Friuli Oggi
Data: 18 luglio 2020
Periodicità: online



Cosa fare nel weekend a Udine e dintorni

Qualche suggerimento per il fine settimana.

Cucina, mostre e storia: il **weekend del 18 e 19 luglio** è ricco di iniziative dedicate a tutta la famiglia. Ecco gli eventi che abbiamo selezionato per voi.



La Festa della Pitina a Tramonti di Sopra diventa live con degustazioni sui social

Kit degustazione direttamente a casa per la Festa della Pitina. La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa live e arriva direttamente a casa dei ... [Leggi tutto](#)

Link all'articolo completo: <https://www.friulioggi.it/fvg/cosa-fare-weekend-udine-dintorni-enogastronomia-mostre-18-luglio-2020/>



Rassegna Stampa

Testata: Il Friuli
Data: 18 luglio 2020
Periodicità: online

ilFRIULI.it

'Prodotti montani come risorsa turistica'

Anche l'assessore Zannier al convegno in programma all'interno della Festa della pitina a Tramonti di Sopra



"Quest'anno, nonostante l'emergenza coronavirus, la Val Tramontina evidentemente beneficia delle attività di promozione svolte in questi anni e registra un sensibile aumento delle presenze: la valorizzazione del prodotto di montagna ha proprio il duplice obiettivo di proporre l'acquisto e il consumo, ma anche di incrementare l'attrattività turistica sul territorio. La Regione continuerà in questa strategia che ha permesso di salvare preziose e peculiari produzioni, come quella della pitina, e continuare a promuovere la bellezza dei luoghi dove nascono e che vale la pena di visitare e conoscere di persona".

Lo ha sottolineato l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier a margine del convegno "La valorizzazione dei prodotti montani come risorsa turistica" in programma all'interno della "Festa della pitina" a Tramonti di Sopra.

"Grazie alla collaborazione con Slow food e il Consorzio Concentro - spiega Zannier - sono molte le attività organizzate per proporre degustazioni di presidi locali a confronto con produttori da tutta Italia che interverranno in streaming proponendo le loro eccellenze, dal violino della Val Chiavenna, alla tinca affumicata di Ceresole d'Alba, dal salame bellunese di capra affumicata al pecorino del Monte Poro".

Link all'articolo completo: <https://www.ilfriuli.it/articolo/gusto/-prodotti-montani-come-risorsa-turistica-/10/223790>



Rassegna Stampa



Rassegna Stampa

Testata: Il Gazzettino
Data: 18 luglio 2020
Periodicità: quotidiano

La Festa della pitina in diretta via Facebook

PITINA

La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa live e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori, con una formula inedita di degustazioni a distanza in diretta social. A parlare in diretta saranno gli stessi produttori, presentando i prodotti presenti nel kit, e altri protagonisti del mondo enogastronomico regionale. Alcuni saranno fisicamente presenti oggi e domani a Tramonti di Sopra, da dove sarà gestita la regia degli streaming, gli altri si collegheranno in diretta da remoto. Il clou domani, con tre appuntamenti in diretta Face-

book. Oggi invece gli streaming saranno dedicati a incontri istituzionali e convegni sui prodotti montani. Durante le dirette si potrà "vivere" il territorio attraverso le immagini dei video realizzati dal team di Nuove Tecniche che, in collaborazione con la Condotta Slow Food del Pordenonese e Concentro, ha filmato luoghi caratteristici, borghi antichi, natura e prodotti. Focus naturalmente sulla pitina, la specialità culinaria, ma anche su formaggi, pane, vini e salumi. Si comincerà questa mattina alle 11 proprio con "I formaggi di montagna: la tradizione friulana a confronto con altre eccellenze italiane".

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Rassegna Stampa

Testata: Messaggero Veneto

Data: 18 luglio 2020

Periodicità: quotidiano

Edizione in diretta web oggi e domani dalla Val Tramontina
Ricco programma di conferenze con produttori ed esperti

La Festa della pitina va in scena con le degustazioni a distanza

L'INIZIATIVA

GIULIA SACCHI

Ai tempi del coronavirus la Festa della pitina della Val Tramontina diventa live con una formula inedita di degustazioni a distanza in diretta

web: l'appuntamento è per oggi e domani. Sul sito festadellapitina.com è possibile acquistare o ricevere i kit degustazione formati da formaggi, insaccati e altri prodotti tipici, oltre alla regina della festa, la pitina Igp, primo presidio Slow food del Friuli.

Quanto al programma, alle 16 di oggi si parlerà di "Agricoltura, valenze sociali e innovazioni". Alle 17 in diretta dalla sala consiliare di Tramonti di Sopra convegno "Open 2020: la valorizzazione dei prodotti montani come risorsa turistica", cui prenderanno parte il sindaco Giacomo Urban, l'assessore regionale Stefano Zannier, l'europarlamentare Marco Dreosto, Silvano

Pascolo, vertice della Camera di commercio di Pordenone, Bruno Bertero di Promoturismo Fvg, Piotr Uhle, assessore di Breslavia (Polonia), e l'assessore pordenonese Guglielmina Cucci. Alle 18.30 spazio alla rete dei produttori Dolomiti Unesco: una panoramica tra zafferano, mirle, pitina e formaggi di capra, guidata da Pierpaolo Zanchetta e Patrizia Del Zotto, assessore a Tramonti di Sopra.

Dalle 11 di domani focus su "I formaggi di montagna: la tradizione friulana a confronto con altre eccellenze italiane". Alle 15 omaggio alla protagonista della festa con "Pitina Igp, preparazione e degustazione a confronto con alcune eccellenze italiane": moderata Bepi Pucciarelli, giornali-



LA PITINA IGP
PRIMO SLOW FOOD
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Prevista anche una giornata in canoa sul lago di Redona con la medaglia d'oro olimpica di kayak Daniele Molmenti

sta e referente Associazione produttori pitina. Intervengono tra gli altri i rappresentanti di La tana delle pitine di Tramonti di Sopra. Alle 17 "I presidi Slow food friulani incontrano la concorrenza": un appuntamento moderato da Roberto Peduto, presidente Slow food condotta del Pordenonese. Una manifestazione diversa dal solito, ma che non poteva mancare in Val Tramontina, nonostante il Covid-19.

Ma gli eventi in valle non si fermano qui: dalle 9 di domani giornata in canoa sul lago di Redona (con la partecipazione della medaglia d'oro olimpica di kayak Daniele Molmenti, in compagnia del quale sarà possibile anche pranzare alle 12.30 all'albergo Da Felso). —

18 LUGLIO 2020 | MESSAGGERO VENETO



Rassegna Stampa

Testata: Pordenone With Love

Data: 19 luglio 2020

Periodicità: online



FESTA DELLA PITINA - DEGUSTAZIONI LIVE 2020

La Festa della Pitina ai tempi del Covid diventa live e arriva direttamente a casa dei suoi affezionati visitatori con una formula inedita di **degustazioni a distanza in diretta social**. Attraverso il sito web festadellapitina.com è possibile acquistare e ricevere a casa i kit degustazione formati da formaggi, insaccati, vino e altri prodotti tipici (locali e non), oltre ovviamente alla regina della festa, la **Pitina IGP**, primo **Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia**, originaria della Val Tramontina e perfetto incontro di gusti antichi e decisi tra la carne (ovina, caprina o originariamente di camoscio e capriolo), le spezie, la farina di polenta e il giusto grado di affumicatura.

I kit degustazione sono venduti ad un prezzo speciale di **20 euro spedizione inclusa** (per un valore di reale di prodotti che supera i 40 euro), arrivano comodamente a casa per seguire le degustazioni in diretta o anche nei giorni successivi nei profili social della festa: basterà accendere il computer, lo smartphone o un tablet, accedere alla pagina Facebook della Festa per **fare una degustazione guidata comodamente dal proprio salotto o dalla terrazza con gli amici**.

A parlare in diretta saranno gli stessi produttori che presenteranno i prodotti presenti nel kit e altri protagonisti del mondo enogastronomico della regione. Alcuni saranno fisicamente presenti a Tramonti di Sopra da cui sarà gestita la regia degli streaming, gli altri invece si collegheranno in diretta da remoto.

Per maggiori informazioni collegati al sito <http://festadellapitina.com/>

Link all'articolo completo: <http://www.pordenonewithlove.it/it/evento/festa-della-pitina-degustazioni-live-2020>



Rassegna Stampa

Testata: Udine 20
Data: 19 luglio 2020
Periodicità: online

UDINE20.it

19

Lug

Agroalimentare: Zannier, quest'anno più presenze in Val Tramontina

Trieste, 18 lug – “Quest’anno, nonostante l’emergenza coronavirus, la Val Tramontina evidentemente beneficia delle attività di promozione svolte in questi anni e registra un sensibile aumento delle presenze: la valorizzazione del prodotto di montagna ha proprio il duplice obiettivo di proporre l’acquisto e il consumo, ma anche di incrementare l’attrattività turistica sul territorio. La Regione continuerà in questa strategia che ha permesso di salvare preziose e peculiari produzioni, come quella della pitina, e continuare a promuovere la bellezza dei luoghi dove nascono e che vale la pena di visitare e conoscere di persona”.

Lo ha sottolineato l’assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier a margine del convegno “La valorizzazione dei prodotti montani come risorsa turistica” in programma all’interno della “Festa della pitina” a Tramonti di Sopra.

“Grazie alla collaborazione con Slow food e il Consorzio Concentro – spiega Zannier – sono molte le attività organizzate per proporre degustazioni di presidi locali a confronto con produttori da tutta Italia che interverranno in streaming proponendo le loro eccellenze, dal violino della Val Chiavenna, alla tinca affumicata di Ceresole d’Alba, dal salame bellunese di capra affumicata al pecorino del Monte Poro”.

ARC/EP

Link all’articolo completo: <https://www.udine20.it/agroalimentare-zannier-questanno-piu-presenze-in-val-tramontina/>



Rassegna Stampa

Testata: Il Gazzettino (PN)

Data: 21 luglio 2020

Periodicità: online

IL GAZZETTINO

Il quotidiano del NordEst



Il Gazzettino (ed. Pordenone) del 21/07/20 pag. 37

... l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier, a margine del convegno "La valorizzazione dei prodotti montani come risorsa turistica", nell'ambito della "**Festa della pitina**"



Rassegna Stampa

Testata: La Provincia di Sondrio

Data: 21 luglio 2020

Periodicità: quotidiano

La Provincia di Sondrio



La Provincia di Sondrio del 21/07/20 pag. 11



Tra le specialità d'Italia illustrate, grazie all'intervento da remoto dei produttori, ci sono **Festa della pitina** Ciabarri di Ma!

La **Festa della pitina**, il grande mercato delle eccellenze enogastronomiche promosso dalla Poesie e violino di capra Il binomio trionfa in Friuli Stefano Ciabarri nel corso dell'evento online



Rassegna Stampa

Testata: La Provincia di Lecco

Data: 21 luglio 2020

Periodicità: quotidiano

La Provincia di Lecco



La Provincia di Lecco del 21/07/20 pag. 11

Tra le specialità d'Italia illustrate, grazie all'intervento da remoto dei produttori, ci sono **Festa della pitina** Ciabarri di Ma!

La **Festa della pitina**, il grande mercato delle eccellenze enogastronomiche promosso dalla Poesie e violino di capra Il binomio trionfa in Friuli Stefano Ciabarri nel corso dell'evento online