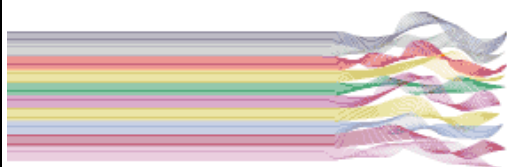


# IL GAZZETTINO.it



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE  
facoltà d'innovazione

Coloriamo  
la materia grigia

**Martedì 16 Giugno 2009,**

## AGROALIMENTARE

Affettati friulani  
alle finali nazionali

Non ce l'hanno fatta a qualificarsi sul podio di "Fette di bontà" - alla scoperta delle eccellenze italiane, il quarto campionato italiano del salame svoltosi a Brescia. Ma in finale - dove hanno sfidato altri 22 prodotti di 13 regioni - ci sono arrivati e se la sono giocata. Si tratta della Pitina di pecora della Valtramontina, prodotta dalla Macelleria Filippo Bier, a Meduno; e della Pitina di cervo delle Valli pordenonesi, della Macelleria Polesel Gioacchino, di Maniago. Per la cronaca, la vittoria è andata alla Ventricina del vastese, di Scerni (Chieti), seguita dalla Soppresata lucana di San Chirico Raparo; e dal Mazzafegato di cinta senese biologico di Guado Tadino (Perugia).

Chiudi