

Medea
06 gennaio 2011

MEDEA, L'ARTE DELLA NORCINERIA
LA FATTORIA DIDATTICA DI ANDREA FELCHERO
Speciale TV CAMPAGNA AMICA

L'azienda agricola Andrea FELCHERO di Medea (GO) ha iniziato a metà ottobre la stagione del maiale (avvalendosi delle moderne strutture della COOPNORCINI di Cormons) e dedicando il fine settimana al lavoro di trasformazione ed elaborazione insaccati nel proprio laboratorio.



Claudio Fabbro intervista Renato, Andrea e Giuliano

Recentemente lo staff che cura il programma televisivo “ Campagna amica” su incarico della Coldiretti Friuli VG ha dedicato un speciale proprio all’ “ arte della norcineria “ , intervistando Renato Toros della Coopnorcini ed il titolare i quali hanno illustrato tutta la filiera che dall’ allevamento porta all’ insaccato , con dimostrazione pratica in diretta .

Su argomenti collegati alla suinicoltura sono intervenuti anche , per la Coldiretti Isontina il direttore, Ivo Bozzatto ed il tecnico dr. Paolo Capelli mentre il sindaco di Medea, Alberto Bergamin , ha illustrato la situazione del proprio Comune sotto il profilo agroartigianale.



Club Enologico Isontino

Quale recupero di una vecchia tradizione contadina la “ Fattoria didattica” ha proposto agli ospiti ed ai collaboratori una degustazione del fegato di maiale con polenta gialla .



Gli amici della famiglia Felchero

Durante i mesi invernali la giornata di **sabato** è riservata, su prenotazione, a soli Gruppi organizzati (Associazioni, Giornalisti , Confraternite, Proloco etc.) .

Il **venerdì** , dalle ore 11 alle 13 , (su prenotazione) ., viene invece riproposto un aperitivo-degustazione di **FEGATO & POLENTA** , abbinati ad un vino bianco o rosso autoctono , ripetendo pertanto il tradizionale rito della pausa lavorativa insieme ai norcini che hanno iniziato ad insaccare all' alba e devono recuperare un po' d'energie per proseguire la loro opera nel pomeriggio



Andrea e Donatella Felchero



*ONAV
Organizzazione nazionale assaggiatori vino
Delegazione di Gorizia*



*ONAV e GET
Delegazione Gruppo enogastronomico triestino*

L'ASPARAGO BIANCO DI MEDEA

In primavera , finita la stagione dedicata all' arte della norcineria, la Famiglia Felchero inizierà quella dell' asparago bianco .

La raccolta impegnerà Andrea e collaboratori dall'alba a metà mattinata , momento in cui privati e ristoratori potranno ritirare i bianchi turioni per proporli già nella colazione di quella giornata , nello spirito di quel “ chilometro zero” che rappresenta il fiore all' occhiello di questa piccola realtà diretto coltivatrice isontina.

Per gli appassionati dell' asparago Donatella curerà le degustazioni successive (immancabile l'asparago con le uova sode e l'olio d'oliva in abbinamento a FRIULANO e/o SAUVIGNON !!) sulla scia dell' esperienza felicemente maturata nei mesi invernali con la norcineria e con la presenza rinnovata degli stessi o altri appassionati d'enogastronomia e di tradizioni rurali.

Azienda agricola
ANDREA FELCHERO
Agriturismo

LIS ROSIS

Via Trieste 15 -
Tel. 0481-67200
Mob. 335-6810197
mail : info@lisrosis.it)

INFO :

claudiofabbro@tin.it

335-6186627