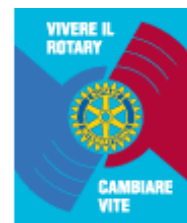




**ROTARY CLUB
SAN VITO AL TAGLIAMENTO
DISTRETTO 2060
ANNO ROTARIANO 2013/2014
Presidente Giuseppe Cesco
BOLLETTINO N.26**



GENNAIO 2014

Martedì 28 gennaio 2014
26ª serata dell'annata 2013/2014
1764ª serata dalla fondazione

Incontro con Massimo De Giusti
Casaro di Savorgnano
Tema "Il Massimo del formaggio"

Se martedì 21 gennaio la serata è stata dedicata al tema dei grassi, dei loro effetti benefici per il nostro organismo, la serata di martedì 28 gennaio, come per proseguire lungo un filo conduttore comune, è stata tutta incentrata sui formaggi, che di grassi ne sono molto ricchi.

Infatti l'ospite dell'incontro serale è stato il casaro di Savorgnano di San Vito al Tagliamento, Massimo De Giusti. Celebre in tutto il circondario per la sua produzione di una infinità di

formaggi, il giovane artigiano ha allietato la cena commentando le pietanze a base di formaggi e latticini che venivano serviti, offrendo, nel contempo, una panoramica interessante sulle modalità di produzione e anche sulle difficoltà che un produttore deve quotidianamente affrontare.

Il menù, preparato con grande maestria dai gestori del Ristorante "Al Colombo", partiva da un antipasto a base di yogurt, passando per dei primi, ravioli al montasio a mezze penne con il gorgonzola, dei secondi costituiti da una grande varietà di

formaggi, per finire con una squisita torta di ricotta.

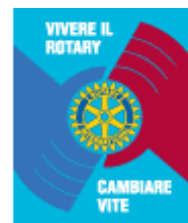
La serata è stata particolarmente interessante, non solo dal punto di vista degustativo, ma soprattutto per le informazioni fornite dall'ospite.

Si è soffermato





**ROTARY CLUB
SAN VITO AL TAGLIAMENTO
DISTRETTO 2060
ANNO ROTARIANO 2013/2014
Presidente Giuseppe Cesco
BOLLETTINO N.26**



sulle nuove esigenze dei clienti rivolte soprattutto verso formaggi raffinati e leggeri che implicano una lavorazione nuova e diversa rispetto al passato. Si è appreso come avviene il trattamento del latte a freddo; i vari tipi di lavorazione per fare le diverse tipologie di mozzarelle. E' stata anche evidenziata la necessità e la difficoltà da parte di un produttore di alimentari di ottemperare a tutte le

disposizioni legislative, spesso incerte e confuse, per consentire una produzione rispettosa dei parametri sanitari richiesti. Tante sono state le problematiche e le curiosità affrontate, discusse e chiarite anche con diversi interventi da parte dei presenti. Su tutti però è prevalsa l'idea che il formaggio sia una pietanza che arricchisce e nobilita la nostra tavola e che necessita di essere sempre di più valorizzata come avviene negli altri paesi europei.

**Loris Grando,
foto della serata Marcello Bottos**



**Prossima Riunione: 27/1765
Martedì 04 febbraio 2014
Ore 20.00
Incontro con Marcello Bottos
Tema: "Campo base sull'Everest.
Esperienza di Trekking"
Rist. "Al Colombo" via Roma 4
San Vito al Tagliamento**

- **Soci presenti:** Blaseotto, Bottos M., Bozzet, Cesco, Cupani, Da Ros, Della Santa, Grando, Jus, Liani, Pascatti G., Pascatti V., Pascotto, Pontarolo A., Pontarolo V., Ronzani, Salvador F., Salvador P., Salvalaggio, Solari, Strasiotto, Tantulli, Toffoli, Tonizzo, Vaccher, Valenti, Vernier, Zanin.
- **Soci dispensati:** Pascatti G., Ronzani, Ronzat P., Salvador F., Salvador P., Sina, Solari.
- **Soci in congedo:** Roncadin.
- **Assenze pervenute:** Bottos G., Cauz, Cividini, Gasparinetti, Lo Sardo, Paludet, Plati, Salvador A., Tellan, Truant.