

Le Radici del Vino

7-9 ottobre 2022

Rauscedo San Giorgio della Richinvelda (Pn)

DEGUSTAZIONI • VINI • CONVEGNI
EVENTI E SPETTACOLI • ATTIVITÀ PER BAMBINI
LABORATORI • PRODOTTI E MENU TIPICI
PIAZZA DEI SAPORI • ARENA DEL GUSTO



7ª FIERA AGRICOLA

VITICOLTURA D'ECCELLENZA

RAUSCEDO

San Giorgio della Richinvelda (Pn)

ingresso gratuito

IRRORATRICI, ATTREZZATURE PER IL VIGNETO, VENDEMMIATRICI,
TRATTORI, MACCHINE INNOVATIVE PER IL VIVAISMO
SISTEMI DI FERTIRRIGAZIONE, PALI E ACCESSORI, BARBATELLE

7-9 OTTOBRE 2022

ORARI DI APERTURA

venerdì 7 dalle 16.00 alle 21.00 - sabato 8 e domenica 9 dalle 9.00 alle 21.00

Inquadra il QR Code
per il programma degli
approfondimenti tecnici



ARENA DEL GUSTO Menu

Antipasti

La marinda dal contadin (*affettati misti e formaggio*); involtino speck e formaggio; prosciutto crudo di San Daniele; tortino delle grave (*funghi e salsiccia sbriciolata con polenta*).

Primi piatti

Gnocchi di patate con ragù; gnocchi di zucca al burro e salvia; lasagnetta ai sapori dell'orto e speck; lasagna al salmone affumicato; lasagna d'autunno radicchio e salsiccia; mignestra di fasioi; minestrone di verdure.



APERTO VENERDÌ SERA,
SABATO E DOMENICA A PRANZO E CENA

Secondi piatti

Formaggio salato con polenta; frico di patate con polenta; prosciutto in crosta con ciuffo di patate; salame all'aceto con polenta; baccalà con polenta; muset con lenticchie e polenta; polpettine con purè di patate; bocconcini di guanciale al sugo con polenta; panino con salsiccia e patatine fritte; patatine fritte; macedonia di verdure cotte.

Dolci e sorbetto

Sorbetto al limone; crema caffè; salame al cioccolato; strudel di mele; frittelle di mele; tiramisù; torta sbriciolata con crema di ricotta al limone; crostata con confettura di fragole o albicocca; semifreddo ai frutti di bosco.



DEGUSTAZIONI GUIDATE laboratori del gusto

TRENTO DOC, BOLLICINE DI MONTAGNA

VENERDÌ 7 OTTOBRE > ORE 20.30

Masterclass guidata dall'enologo **Stefano Trinco**

- Rotari "Flavio" Brut Riserva 2013 - Chardonnay 100%
- Abate Nero "Domini" Brut Millesimato 2013 - Chardonnay 100%
- Abate Nero "Domini Nero" Brut Millesimato 2014 - Pinot nero 100%
- Maso Martis "Monsieur Martis" Rosé Brut Millesimato 2017 - Meunier 100%
- Altemasi "Graal" Brut Riserva 2015 - Chardonnay 70% Pinot nero 30%
- Ferrari Perlé Rosé Brut Riserva 2016 - Pinot Nero 80% Chardonnay 20%

Quota di partecipazione: € 40,00

MALVASIA ISTRIANA, CARATTERE ED ELEGANZA

DOMENICA 9 OTTOBRE > ORE 16.00

Masterclass guidata da **Andrea Valantig**

- Malvasia 2021 DOC Collio - **Muzic**
- Malvasia 2018 IGT Venezia Giulia - **Kante**
- Malvasia Istriana "Vinja Barde" 2017 DOC Carso - **Parovel**
- Malvasia 2020 DOC Collio - **Villa Russiz**
- Malvasia Istriana 2018 Orto di Venezia - **Orto di Venezia**
- Malvasia Istriana "Dis Cumieris" 2020 DOC Friuli Isonzo - **Vie di Romans**
- Malvasia Istriana 2018 IGT Venezia Giulia - **Damijan Podversic**

Quota di partecipazione € 30,00

L'ATTITUDINE ALLA SPUMANTIZZAZIONE DELLE VARIETÀ RESISTENTI: 8 SPUMANTI IN DEGUSTAZIONE

SABATO 8 OTTOBRE > ORE 10.30

Incontro-degustazione a cura di **Vivai Cooperativi Rauscedo**
Conducono: **Eugenio Sartori e Massimo De Candido**

- Microvinificazioni sperimentali VCR - **Fleurtaï**
- Microvinificazioni sperimentali VCR - **Soreli**
- Microvinificazioni sperimentali VCR - **Pinot Iskra**
- Microvinificazioni sperimentali VCR - **Kersus**
- Microvinificazioni sperimentali VCR - **c.v. 156-1017**
- Microvinificazioni sperimentali VCR - **Pinot Kors**
- Microvinificazioni sperimentali VCR - **Volturnis**
- Microvinificazioni sperimentali VCR - **c.v. 156-680**

Quota di partecipazione: € 10,00

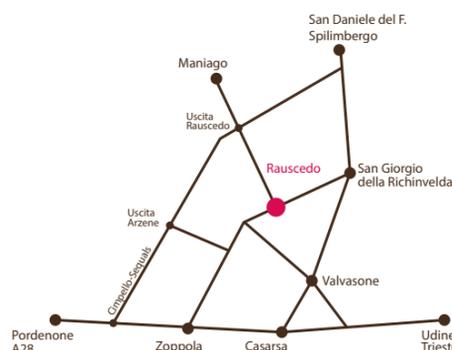
Sede: sala degustazioni ONAV (primo piano)

Info e prenotazioni: tel. 339 4178660 - pordenone@onav.it - www.onav.it
POSTI LIMITATI. È consigliata la prenotazione.



Le Radici del Vino

COME ARRIVARE



INFO
Cell. 391 7984753
www.leradicidelvino.com

Seguici su



PROGRAMMA



CONVEGNI > CONCERTI > LABORATORI
ARENA DEL GUSTO > ESPOSIZIONI > FIERA
DEGUSTAZIONI > SPORT

VENERDÌ 7

ore 16.00 > Zona Fiera

Apertura 7ª Fiera Viticoltura d'Ecceellenza

ore 16.00 > Teatro Don Bosco

La salute del vigneto: dalla barbatella alla gestione del rischio. Convegno a cura di Condifesa

ore 18.00 > Spazio incontri verde

Inaugurazione 7ª Fiera Viticoltura d'Ecceellenza e Premiazione Concorso Festival della Ribolla Gialla

ore 18.00 > Zona Degustazione Enoteca

Apertura enoteca con degustazioni, Festival della Ribolla Gialla e area "Il vino ritorna alle sue radici"

SABATO 8

ore 9.00 > Zona Fiera

Apertura 7ª Fiera Viticoltura d'Ecceellenza

ore 10.00 > Teatro Don Bosco

Convegno "Oggi e domani tra cambiamento climatico, energia e agricoltura". A cura di Confcooperative e Comune

ore 10.30 > Sala degustazioni ONAV

Degustazione "L'attitudine alla spumantizzazione delle varietà resistenti"

A cura di Eugenio Sartori e Massimo De Candido

ore 11.00 > Arena del Gusto

Apertura Arena del Gusto con menu tipici

ore 16.00 > Teatro Don Bosco

Convegno L'evoluzione della cocciniglia farinosa della vite in Friuli Venezia Giulia. Una problematica in forte espansione.

A cura di Circolo Agrario Friulano

DOMENICA 9

ore 8.00 > Zona Fiera

6ª Marcia de Le Radici del Vino

Iscrizioni dalle 8.00. Partenza libera dalle 8.30 alle 9.30
Tra vigneti e cantine, percorsi 7 / 12 / 18 km

ore 9.00 > Piazza dei Sapori

Apertura mostra mercato di prodotti tipici gastronomici, artigianato artistico, mestieri e tradizioni dal vivo

ore 10.00 - per tutto il giorno > Zona Degustazione Enoteca

Apertura enoteca con degustazioni, Festival della Ribolla Gialla e area "Il vino ritorna alle sue radici"

ore 10.30 > Spazio Incontri Rosa

La Fauna dei Magredi

A cura di Associazione Astore

ore 10.30 > Teatro nei Magredi del Meduna

Storie di Fiume. Un Fiume di Storie

A cura della Compagnia Arti & Mestieri

ore 10.30 > Spazio bimbi esterno

Spettacolo di cantastorie e burattini

"Come è nato Arlecchino?"

A cura di Fabio Scaramucci, Ortoteatro

ore 11.00 > Spazio incontri verde

Presentazione del libro Dalla cultura dell'acqua alla cooperazione nel comune di San Giorgio della Richinvelda con Luigi Luchini dialoga Mario Salvalaggio

ore 11.00 > Arena del Gusto

Apertura Arena del Gusto con menu tipici

ore 16.00 > Sala degustazioni ONAV

Malvasia Istriana, carattere ed eleganza Masterclass guidata da Andrea Valantig

ore 16.00 > Spazio bimbi esterno

Spaiata Spettacolo circense con Gioia Santini

ore 18.00 > Spazio bimbi esterno

Spettacolo di burattini "La casa stregata" con la compagnia Paolo Paporotto

ore 18.00 > Spazio Incontri Verde

La Signora della Grappa

con Giannola Nonino in dialogo con Mauro Rossato

ore 18.30 > Arena del Gusto

Apertura Arena del Gusto con menu tipici

ore 19.00 > Arena del Gusto

Aperitivo Concerto con i Bossa Loca

INCONTRI E APPROFONDIMENTI
TECNICI SUL TEMA DELLA
VITICOLTURA NEGLI SPAZI INCONTRI
VENERDÌ 7, SABATO 8 E DOMENICA 9

SCOPRI IL PROGRAMMA
INQUADRANDO IL CODICE QR



PIAZZA DEI SAPORI

Mostra mercato di prodotti tipici gastronomici

FIGURANTI E ARTIGIANI

Viticoltori, vivaisti e artigiani vi allieteranno in un percorso dedicato al vino e alle attività di *land art* con tralci di vite

SALE MULTIMEDIALI e SPAZI ESPOSITIVI



AREA BIMBI

...divertiti con l'UVA

ampio spazio dedicato ai più piccoli
aperto tutti i giorni
con laboratori e divertimento assicurato

il **Vino** ritorna
alle sue **Radici**

RIBOLLA
FESTIVAL DELLA RIBOLLA GIALLA

Ampia area dedicata ai vini partecipanti
al concorso enologico con enoteca

Vivi un'esperienza sensoriale
con i figli delle nostre barbatelle
che ritornano a Rauscedo dalle loro cantine.

IN DEGUSTAZIONE ETICHETTE ESCLUSIVE
DALLE PRINCIPALI REGIONI VITIVINICOLE
D'ITALIA E DEL MONDO



MAPPA EVENTO

INGRESSO LIBERO

Area espositiva allestita
nel cuore di Rauscedo
La manifestazione si
svolgerà al coperto
e in strutture
riscaldate!

IL VINO RITORNA
ALLE SUE RADICI



Rauscedo
Centro

SPAZIO INCONTRI
ROSA

INFOPOINT

SPAZIO INCONTRI
VERDE



Pordenone
Treviso

Teatro
Don Bosco

P

P

Spilimbergo
S. Daniele del F.

P