

Le Radici del Vino

11-13 ottobre 2019

Rauscedo San Giorgio della Richinvelda (Pn)

DEGUSTAZIONI • VINI • CONVEGNI
ARENA DEL GUSTO • SALE TEMATICHE • LABORATORI
ATTIVITÀ PER BAMBINI • PRODOTTI E MENU TIPICI
FIERA VITICOLTURA D'ECCELLENZA

6^a FIERA AGRICOLA

VITICOLTURA D'ECCELLENZA

RAUSCEDO

San Giorgio della Richinvelda (Pn)

ingresso gratuito

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

11-13 OTTOBRE 2019

ORARI DI APERTURA

venerdì 11 dalle 16.00 alle 21.00 - sabato 12 e domenica 13 dalle 9.00 alle 21.00

ARENA DEL GUSTO Menu

Antipasti

La marinda dal contadin (*affettati e formaggio*); involtino speck e formaggio; prosciutto crudo di San Daniele; tortino delle grave (*funghi salsiccia sbriciolata con polenta*); Friuli in un boccone (*pitina, Formadi Frant, crema di zucca*).

Primi piatti

Gnocchi di patate al gorgonzola e noci; gnocchi di patate al ragù; gnocchi di zucca burro e salvia; lasagnetta ai sapori dell'orto e speck; tagliolini alla trota; crespelle ai funghi porcini freschi; mignestra di fiasoi.



**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 cul cren e fiasoi; polpettine con purè di patate; bocconcini di guanciale al sugo con polenta; lacais in umit cun polenta (*lumache*); panino con salsiccia e patatine fritte; patatine fritte.

Dolci e sorbetto

Sorbetto al limone; crema caffè; salame al cioccolato; strudel; frittelle di mele; tiramisù (*con uova pastorizzate*); torta sbriciolata con crema di ricotta al limone; crostata con confettura di fragole o albicocche; semifreddo ai frutti di bosco.



LABORATORI DEL GUSTO > degustazioni guidate

BLANC DE NOIRS

VEN 11 > ORE 20.30

Masterclass guidata dall'enologo Stefano Trinco

- "I moschettieri" metodo classico extrabrut 2016, **Frecciarossa**
- Franciacorta extrabrut blanc de noirs, **Sullali**
- "Imperiale" metodo classico brut 2014, **Villa Rinaldi**
- Champagne Cuvée Blanc de noirs 1er Cru, **Gonet-Médeville**
- Blanc de noirs metodo classico 2011, **Heymann-Löwenstein**

A partecipante:
€ 30,00 Soci*: € 25,00

IL MIGLIOR ABBINAMENTO DI FINE PASTO: GRAPPA E FORMAGGIO

SAB 12 > ORE 21.30

Degustazione guidata dalla sommelier Isis Brunoni in collaborazione con Distilleria Pagura

- Grappa Schioppettino di Prepotto 2018 con formaggio ubriaco
- Grappa Aromatica di Traminer con formaggio stagionato su letto di paglia
- Grappa Segno Riserva con formadi frant al pepe nero
- Grappa Segno Gran Riserva 10 anni con formaggio stagionato in foglie di tabacco

A partecipante:
€ 15,00

L'ALTOATESINO GEWÜRZTRAMINER

DOM 13 > ORE 15.00

Masterclass guidata dalla Vicepresidente ONAV FVG Simona Migliore

- Gewürztraminer DO Alto Adige 2018, **Franz Haas**
- "Joseph" Gewürztraminer DOC Alto Adige 2018, **Hofstätter**
- "Sanct Valentin" Gewürztraminer DOC Alto Adige 2018, **San Michele Appiano**
- "Nussbaumer" Gewürztraminer DOC Alto Adige 2017, **Tramin**
- "Kastelaz" Gewürztraminer DOC Alto Adige 2017, **Elena Walch**
- "Exilissi" Gewürztraminer Riserva DOC Alto Adige 2012, **Baron Di Pauli**

A partecipante:
€ 30,00 Soci*: € 25,00

IL SIGNOR SANGIOVESE

DOM 13 > ORE 17.45

Masterclass guidata dall'enologo Giovanni Sordi

- "Toscana Sangiovese IGP 2013, **Podere Gusto**
- "Spavento" Toscana Rosso IGP 2014, **Podere Gusto**
- Chianti Classico Riserva Fattoria Le Bocce DOCG 2014, **Tenute Stefano Farina**
- "Gran Selezione" Chianti Classico Fattoria Le Bocce DOCG 2013, **Tenute Stefano Farina**
- "Rubesco Vigna Monticchio" Torgiano Rosso Riserva DOCG 2012, **Lungarotti**
- Romagna Sangiovese Predappio DOC 2012, **Condé**
- Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOC 2010, **Condé**

A partecipante:
€ 30,00 Soci*: € 25,00

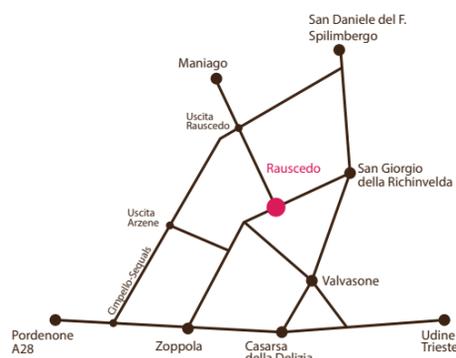
Sede: sala degustazioni ONAV (Primo piano)
Info e prenotazioni: tel. 339 4178660 - pordenone@onav.it - www.onav.it
POSTI LIMITATI. È consigliata la prenotazione.

* I soci ONAV, AIE, AIS, FISAR, FIS, Slow Food hanno diritto allo sconto previsto mediante presentazione della tessera in corso di validità



Le Radici del Vino

COME ARRIVARE



INFO
Cell. 337 1032383 - 391 7984753
www.leradicidelvino.com

Seguici su

PROGRAMMA



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

VENERDÌ 11

ore 16.00 > Zona Fiera
Apertura 6ª Fiera Viticoltura d'Ecceellenza e spazi espositivi

ore 17.00 > Spazio incontri (verde)
Inaugurazione ufficiale 6ª Fiera Viticoltura d'Ecceellenza
 convegno inaugurale, saluti istituzionali e taglio del nastro

ore 17.00 > Zona Degustazione Enoteca
 Apertura **enoteca**, **Festival della Ribolla Gialla** e area **"Il vino ritorna alle sue radici"**

ore 18.30 > Arena del Gusto
 Apertura Arena del Gusto con menu tipici

ore 18.30 > Area del Gusto
Aperitivo con il gruppo **Cantineros**

ore 20.30 > Spazio incontri (rosa)
"Da Pordenone al monte Rest attraverso i Magredi. Avventura a due passi da casa"
 Incontro a cura di Alfio Scandurra e il suo asino Fiocco
 Serata informativa accompagnata dalla visione di un documentario

ore 20.30 > Sala degustazioni ONAV
Passerella di Rosè: LANC DE NOIRS
 Masterclass guidata da Stefano Trinco

SABATO 12

Ore 9.00 > Zona Fiera
Apertura 6ª Fiera Viticoltura d'Ecceellenza e spazi espositivi

ore 9.00 > Spazio incontri (verde)
 Convegno **Vitigni naturalmente resistenti e marketing in un mercato in evoluzione**

ore 10.30 > Sala convegni
 Convegno **Alimentare il futuro. Le sfide dell'agricoltura tra alimentazione, ambiente, mercato e globalizzazione**
 moderatore **Lorenzo Tosi** Coautore di "Terra e Vita"

ore 12.00 > Arena del Gusto > Apertura con menu tipici

ore 15.30 > Spazio incontri (verde)
 Incontro tecnico **Uso sostenibile dei prodotti fitosanitari**
 a cura di **ERSA - Agenzia Regionale Per Lo Sviluppo Rurale**

ore 16.30 > Piazza dei Sapori
 Apertura **mostra mercato** di prodotti tipici gastronomici

ore 16.30 > Zona Degustazione Enoteca
 Apertura **enoteca**, **Festival della Ribolla Gialla** e area **"Il vino ritorna alle sue radici"**

ore 17.00 > Spazio bimbi
Furbo come la volpe - La fiaba delle Valli Pordenonesi
 Laboratorio di costruzione maschere
 a cura di Ortoteatro con Mauro Fornasier

ore 17.30 > Spazio incontri (verde)
 Incontro **Agricoltura di Precisione nel vivaio, macchine e tecnologie**
 a cura di **Arvatec Srl**

ore 18.00 > Biblioteca del Vino
"È un vino paesaggio. Teorie e pratiche di un vignaiolo planetario in Friuli"
 Incontro e degustazione con l'autrice **Simonetta Lorigliola**
 e **Lorenzo Mucchiutti**

ore 18.30 > Area del Gusto
Aperitivo Concerto con **Night & Swing Quartet**

ore 18.30 > Arena del Gusto > Apertura con menu tipici

ore 20.30 > Spazio incontri (verde)
 Lettura scenica **"Piccola osteria senza parole"**
 interventi e narrazione con **Massimo Cuomo**
 Musica: **Do'Storieski** (Alberto Cendron, Leo Miglioranza, Marco Napoletano)

ore 21.30 > Sala degustazioni ONAV
Il miglior abbinamento di fine pasto: grappa e formaggio
 Degustazione guidata da **Isis Brunoni**
 in collaborazione con la **Distilleria Pagura**

DOMENICA 13

ore 8.30 > Zona Fiera
5ª Marcia delle Radici del Vino
 Iscrizioni dalle 8.30. Partenza libera dalle 8.30 alle 9.30
 Tra vigneti e cantine, percorsi 7 - 14 - 21 Km

ore 9.00 > Piazza dei Sapori
 Apertura **mostra mercato** di prodotti tipici gastronomici

ore 9.00 - Per tutto il giorno
 Apertura spazi espositivi **enoteca** e **"Il vino ritorna alle sue radici"**,
Festival della Ribolla Gialla, **artigianato artistico**, **mestieri e tradizioni dal vivo**

ore 10.30 > Escursione naturalistica
Escursione nei Magredi, con **Mauro Caldana**
 Partenza dall'area Infopoint. Durata 1 h
In caso di pioggia si prevede una "lezione" in aula sulle caratteristiche e sulle biodiversità dei Magredi, del Meduna e del Cellina.

ore 10.30 > Spazio incontri (verde)
 Incontro tecnico **"Successo della difesa fitosanitaria in funzione della qualità della distribuzione degli agrofarmaci"**
 a cura di **Circolo Agrario Cooperativo**

ore 10.30 > Spazio incontri (rosa)
 Convegno **"Il sistema, la storia e le prospettive irrigue del territorio"**
 moderatore **Umberto Massaro**

ore 11.30 > Arena del Gusto > Apertura con menu tipici

ore 12.00 > Itinerante
 Intrattenimento musicale **Banda giovanile Pavia di Udine**

ore 15.30 > Sala degustazioni ONAV
Gewürztraminer: l'altoatesino
 Masterclass guidata da **Simona Migliore**

ore 16.00 > Spazio bimbi
Il gran teatro dei burattini
 con **Alberto De Bastiani**

ore 16.30 > Area del Gusto
Aperitivo musicale con il **Corner Pocket Trio**

ore 17.30 > Spazio incontri (rosa)
Locanda Tagliamento. Voci che raccontano il fiume padre del Friuli
 Presentazione del libro con la presenza degli autori
 a cura di **Daniele Zongaro - Ass. Bottega Errante**

ore 17.45 > Sala degustazioni ONAV
Il signor Sangiovese
 Masterclass guidata da **Giovanni Sordi**

ore 18.30 > Arena del Gusto > Apertura con menu tipici

ore 19.00 > Area del Gusto
Aperitivo con i **Bossa Loca**

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.

**OLTRE 150 ETICHETTE ESCLUSIVE
 DALLE PRINCIPALI REGIONI VITIVINICOLE
 D'ITALIA E DEL MONDO IN DEGUSTAZIONE**



MAPPA EVENTO

**IL VINO RITORNA
 ALLE SUE RADICI**

Enoteca
 Sale multimediali
 Sale degustazioni
 Spazio bimbi
 Biblioteca del Vino

Sala
 Convegni

P

P

Spilimbergo
 S. Daniele del F.

Arena del Gusto

Rauscedo
 Centro

INGRESSO
 ZONA FIERA

SPAZIO INCONTRI
 ROSA

INFOPOINT

SPAZIO INCONTRI
 VERDE

VITICOLTURA
 D'ECCELLENZA

VITICOLTURA
 D'ECCELLENZA

VITICOLTURA
 D'ECCELLENZA

Pordenone
 Treviso

P

INGRESSO LIBERO

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