

73^A FESTA REGIONALE
DEL VINO FRIULANO

39^A MOSTRA CONCORSO VINI
BERTIÛL TAL FRIÛL

19 MARZO | 3 APRILE

programma 2022

SABATO 19 MARZO

- **ore 18.00** Presso l'Enoteca: cerimonia d'inaugurazione della 73ª Festa regionale del vino Friulano con saluto agli intervenuti – Premiazioni delle aziende vitivinicole presenti alla 39ª Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl" – Consegna del premio al vincitore assoluto dell'edizione 2021. Assegnazione del 34º Premio "Vini DOC per un friulano DOC" a Mauro Corona. Taglio del nastro al suono dell'Associazione culturale musicale di Bertiolo Filarmonica La Prime Lûs 1812.

- **ore 21.00**

Piazza della Seta: sul palco Radio PiterPan Impatto.



LA DOMENICA DEI BIMBI

DOMENICA 20 MARZO

- **dalle ore 8.00**

Lungo le vie di Bertiolo 36ª edizione del Mercato di San Giuseppe. Area fronte chiesa: gazebi informativi A.D.O. sez. Bertiolo, A.F.D.S. sez. Bertiolo, Virco, Sterpo e Pozzecco, A.D.M.O. sez. Bertiolo, Associazione ERA di Bertiolo, SOL.ID. Onlus, Solidarietà e Identità, Sapori di Bertiolo, Aziende agricole locali.

- **ore 8.00** Inizio gara di pesca sportiva

Gara dell'Amicizia 2022 organizzata dalla S.P.S.B. Murena di Bertiolo.

- **dalle ore 10.00**

Area auditorium: Sport Insieme a cura del Tennis club Bertiolo, tutto il giorno tennis e calcio 1 contro 1 in contemporanea, Torneo minitennis libero a tutti.

- **ore 11.00**

Piazza Plebiscito: "Il Pane per la vita" in collaborazione con il Cefap di Codroipo: assaggi offerti dai Pancòrs di Bertiùl, il ricavato sarà devoluto in beneficenza all'A.I.R.C.

- **dalle ore 10.30**

Piazza della Seta: 2º Raduno auto americane a cura di Angry Eagles di Motta di Livenza.



- **ore 11.00** Partenza giro auto americane.

- **ore 11.00**

Presso l'Agriturismo Taj Landia di Bertiolo: in occasione della 73ª Festa regionale del vino Friulano e del raduno Vespa – Lambretta, auto storiche e 500 della 70ª Fiera di San Giuseppe, la Pro loco Risorgive medio Friuli di Bertiolo e l'Associazione comitato festeggiamenti San Giuseppe di Percoto si incontrano creando un gemellaggio tra le due storiche feste friulane.

- **dalle ore 12.30**

Lungo le vie del paese: gruppo musicale itinerante Bandaros.

- **dalle ore 15.00 alle 17.00**

Piazza Plebiscito: animazione per bambini (trucca bimbi, sculture di palloncini, laboratori manuali e tanti giochi) a cura dei gruppi giovani del progetto di aggregazione Ragazzi si cresce, Servizio sociale dei Comuni dell'ambito distrettuale di Codroipo.

- **ore 15.00** Piazza della Seta: sul palco esibizione di Aikido, Karate tradizionale e autodifesa, a cura dell'A.S.D. Shin Dojo Friuli (Karate, Aikido e Mobilità articolare) di Bertiolo.



- **ore 16.00** Piazza della Seta: sul palco esibizione di danza a cura della ASD Zoe Dance di Bertiolo.

- **ore 17.00** Piazza della Seta: sul palco Dj set.

MARTEDÌ 22 MARZO

- **ore 20.45**

Presso l'Enoteca: ospite la Balsamaria Midolini di Manzano che proporrà una serata di degustazione dei suoi prodotti. La serata si tiene in collaborazione con lo chef KEVIN GADDI

GIOVEDÌ 24 MARZO

- **ore 10.00** Presso l'Enoteca: degustazione guidata con gli allievi dell'I.T.A.S. di Cividale.





LA DOMENICA DEI MOTORI

VENERDÌ 25 MARZO

- **ore 19.00** 14° Trofeo "Festa del Vino" / 1ª prova della 39ª Coppa Friuli": gara di corsa su strada organizzata dalla Società F.I.D.A.L. Amatori e Masters di Udine, dalla Pro Loco Risorgive medio Friuli di Bertiole e da Libertas di Udine.



SABATO 26 MARZO

- **ore 12.00** Piazza della Seta: apertura chioschi 22° Motoraduno "Cantine e motori".
- **ore 12.00** Piazza della Seta: 2° Eagles BBQ contest, gara di barbecue a cura del Club Eagles Team.
- **ore 19.00** Piazza della Seta: premiazioni gara BBQ 2° Eagles BBQ contest.
- **ore 20.30** Piazza della Seta: sul palco Dj set.
- **ore 22.00** Piazza della Seta: sul palco

concerto evento del Gallo Team (Claudio "Gallo" Golinelli, bassista di Vasco Rossi, Adriano Molinari, batterista di Zuccherò, Fabrizio Foschini, tastierista degli Stadio, Cristian "Cicci" Bagnoli, chitarrista e cantante della Steve Rogers Band) in collaborazione con il Club Eagles Team e il Vasco fan club ZPF-Bertiole.

DOMENICA 27 MARZO

- **dalle ore 8.00** Lungo le vie di Bertiole mercato hobby e artigianato a tema motori.
- **dalle ore 9.00** Piazza della Seta: sul palco apertura iscrizioni al 22° Motoraduno "Cantine e motori" a cura del Club Eagles Team.



- **ore 11.30** Partenza motogiro a cura del Club Eagles Team.
- **ore 11.30** Piazza della Seta: sul palco gli Slimy Toads.
- **ore 14.30** Piazza della Seta: sul palco premiazioni 22° Motoraduno "Cantine e motori".
- **ore 15.00** Piazza della Seta: sul palco Walk Hard.

MARTEDÌ 29 MARZO

- **ore 20.45** Presso l'Enoteca: serata di presentazione dell'azienda vincitrice della 38ª Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl" 2021

GIOVEDÌ 31 MARZO

- **ore 20.45** serata di premiazione del Friulano DOC Mauro Corona con presentazione del nuovo capolavoro letterario. "Quattro stagioni per vivere".

SABATO 2 APRILE

- **dalle ore 18.00** Apertura dei chioschi caratteristici e dell'Enoteca.
- **ore 20.30** Piazza della Seta: sul palco Dj set.
- **ore 22.00** Piazza della Seta: sul palco Klara and the black cars, ospite Maurizio Solieri.



LA DOMENICA DEL MERCATO

DOMENICA 3 APRILE

- **dalle ore 8.00** Lungo le vie di Bertiole: mercato hobby e artigianato. Gazebo informativi: Piazza della chiesa, Sapori di Bertiole, Aziende agroalimentari locali.
- **ore 9.30** Lungo le vie di Bertiole: 11° Piaggio Incontro "Insetti del vino" con iscrizione al "vespa giro" per il Medio Friuli.



- **dalle ore 10.00** Area auditorium: Sport Insieme a cura del Tennis club Bertiole, tutto il giorno tennis e calcio 1 contro 1 in contemporanea, Torneo minitennis per categorie 9-11-13.
- **ore 10.00** Presso sede associazioni: Concorso Dolci tipici, in collaborazione con l'istituto CEFAP di Codroipo (parte del ricavato sarà devoluto in beneficenza all'A.I.R.C.).

- **ore 12.00** Piazza della Seta: sul palco premiazioni del Concorso Dolci tipici.
- **dalle ore 12.30** Lungo le vie di Bertiole: intrattenimento a cura di Romeo "El Cjargnel".
- **ore 12.30** Piazza della Seta: sul palco i MIII L HIVE.
- **dalle ore 14.30 alle 16.30** Area auditorium: percorsi guidati a cavallo per bambini a cura dell'Associazione friulana Amici del Cavallo.
- **ore 15.00** Piazza della Seta: sul palco Simone Piva Band.
- **dalle ore 17.00** Piazza della Seta: sul palco Dj set.



Mostre

- **In via Trieste** Esposizione delle opere di Barbara Candusso.
- **In via Roma** Esposizione delle opere e mosaici di Mantoani Renato.
- **Chiesa parrocchiale di S. Martino** Affreschi senza confini. Illustrazioni degli affreschi presenti nelle chiese del territorio del Medio Friuli e della Bassa Friulana, a cura dell'Associazione storico ambientale "Ad Undecimum" di San Giorgio di Nogaro.

Appuntamenti

- **Beneficenza** Il concorso Dolci tipici, e il Pane per la vita sono iniziative a sostegno dell'A.I.R.C.
- **Luna Park** Presso area Auditorium.
- Durante tutta la manifestazione la **Croce Rossa** sarà presente con un'ambulanza nel piazzale fronte chiesa.





ENOGASTRONOMIA IN ENOTECA

L'importanza della tradizione enogastronomica della nostra terra viene messa in evidenza, spiegata e incentivata da una serie di incontri con dei profondi conoscitori dei nostri prodotti locali. Toccare con mano la tradizione ed assaporarne (nel vero senso della parola) le peculiarità è uno degli scopi principali della "Festa regionale del vino Friulano di Bertiolo". Ecco quindi che la nostra enoteca si apre a tutti coloro che vogliono conoscere a fondo i frutti preziosi del Friuli.

- **Sabato 19 marzo ore 18.00 Presso l'Enoteca** cerimonia d'inaugurazione della 73ª Festa regionale del vino Friulano con saluto agli intervenuti – Premiazioni delle aziende vitivinicole presenti alla 39ª Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl" – Consegna del premio al vincitore assoluto dell'edizione 2021.
- **Sabato 19 marzo ore 18.00 Presso l'Enoteca** Assegnazione del 34° Premio "Vini DOC per un friulano DOC" a Mauro Corona

- **Martedì 22 marzo ore 20.45 Presso l'Enoteca** ospite la Balsamaria Midolini di Manzano che proporrà una serata di degustazione dei suoi prodotti.

- **Martedì 22 marzo ore 14.00 Presso l'Enoteca** Degustazione guidata con gli allievi dell'I.T.A.S. di Cividale.

- **Martedì 29 marzo ore 20.45 Presso l'Enoteca** serata di presentazione dell'azienda vincitrice della 38ª Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl" 2021

PERCORSO DEL GUSTO

Durante tutto il periodo della festa saranno presenti diversi chioschi dislocati lungo le vie del paese. Ogni chiosco, ed ogni locale di ristorazione indicato, proporrà un suo piatto tipico con la degustazione di vino imbottigliato di elevata qualità. I prodotti sono tipicamente friulani ed acquistati presso aziende friulane.

CHIOSCHI

- 1 Enoteche di Bertiùl**
mostra concorso vini regionali "Bertiùl tal Friùl"
- 2 Alpìns di Bertiùl**
vini Forchir / piatto tipico Porchetta, Salsiccia alla piastra
- 3 Sportive di Bertiùl**
vini Mulino delle Tolle / piatto tipico Arrostiticini di Agnello
- 4 A.P.S. Savôr Furlan**
vini Cantina di Fraccaroli Domenico
piatto tipico Savôr Furlan
- 5 Là dai Zovins**
vini Vignis di Driut / piatto tipico Frico con speck
- 6 Orco porco**
vini Biasiotto / piatto Maialino alla Brace
- 7 A.S.D. Zompicchia**
vini Cantina di Rauscedo / piatto Bistecca di Dinosaurio
- 8 Ass. Pezzata Rossa FVG**
vini Le Celline / piatto tipico Straccetti di Pezzara Rossa



Enoteca: Presso piazza Plebiscito, in una caratteristica cantina, potranno essere degustati i vini presenti alla Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl". A tutti gli ospiti è riservato un calice con il logo della festa. Durante la Festa del Vino l'Enoteca rimane aperta anche nei giorni feriali dalle ore 18.00 alle ore 21.00.

RISTORANTI

- A _ Al Vecchio Municipio**
vini Az. Vinicola Zorzettig
piatto tipico Friulano
- B _ Nino**
vini Az. Agr. Ermacora
piatto tipico Cervo con polenta
- C _ Da Grossutti**
vini Az. Vinicola Grossutti
piatto tipico Muset in croste
- D _ Taj Landia**
vini Az. Agr. Saccavini
piatto tipico Tagliatelle,
Gnocchi di canapa al frant
- E _ Baraç**
vini Baraç
piatto tipico Affettati
e formaggi locali
- F _ Caffè Commercio**
vini Tenuta Luisa
di Luisa Eddi e Figli
piatto tipico CrostoLinda



ALCOL: SAI COSA BEVI? **PIÙ SAI MENO RISCHI!**



Non tutti sanno che l'alcol viene assorbito per il 20% dallo stomaco e per il restante 80% dalla prima parte dell'intestino. Naturalmente, se lo stomaco è vuoto l'assorbimento è più rapido. L'alcol assorbito passa dallo stomaco al sangue e dal sangue al fegato e finché questo non ha completato la

digestione, l'alcol continua a circolare e diffondersi nei vari organi. La velocità con cui il fegato rimuove l'alcol dal sangue è di circa ½ bicchiere di bevanda alcolica all'ora; quindi per 1 bicchiere servono circa due ore! Una persona di circa 60 Kg di peso può raggiungere una concentrazione di 0,2 g/l di alcol nel sangue con l'ingestione a stomaco pieno di circa 12 gr. di alcol puro pari al consumo di:



birra
bicchiere da 330 ml

4,5°



vino
bicchiere da 125 ml

12°



aperitivo
bicchiere da 80 ml

18°



cocktail alcolico
bicchiere da 40 ml

36°

1 unità corrisponde a 12 grammi di alcol

Ricordati: l'alcol è una sostanza tossica, potenzialmente cancerogena e con una capacità di indurre dipendenza superiore alle sostanze o droghe illegali più conosciute. È scientificamente provato che l'alcol danneggia molti organi, come il cervello, il fegato, lo stomaco e l'apparato riproduttivo.

È vietato il consumo e la somministrazione di bevande alcoliche ai minori di anni 18



LA FESTA DEL VINO È UNA ECOFESTA

L'impatto ambientale dovuto alla produzione dei rifiuti di questo evento è limitato grazie ad azioni quali, ad esempio, l'uso di stoviglie e posate compostabili o riutilizzabili in luogo di quelle usa e getta e l'utilizzo di modalità alternative di comunicazione e pubblicizzazione della manifestazione.

Con il Programma regionale di prevenzione della produzione dei rifiuti la Regione si prefigge di ridurre sensibilmente i rifiuti urbani. Ciascuno di noi ha l'opportunità di contribuire in prima persona al raggiungimento di questo obiettivo sfidante.

Per tale motivo è necessario che ogni cittadino sia consapevole delle proprie scelte di vita e di consumo, perché ogni sua azione può avere delle ricadute, sia a breve che a lungo termine, generando impatti, positivi o negativi, che peseranno anche sulle generazioni future.

Ricordiamoci che **per ridurre al minimo l'utilizzo di materiali "usa e getta"**, sostituendoli con altri materiali riutilizzabili, possiamo utilizzare:

- stoviglie e posate in ceramica e metallo anziché in plastica;
- borse e sacche in stoffa per la spesa anziché sacchetti di plastica;

- bottiglie di acqua e bibite con il sistema del vuoto a rendere anziché comprare bottiglie usa e getta;
- pannolini per bambini lavabili anziché quelli usa e getta.

Per ridurre al minimo i rifiuti biodegradabili possiamo:

- effettuare l'autocompostaggio degli scarti di cucina e degli sfalci del giardino anziché conferirli al sistema di raccolta dei rifiuti urbani;
- utilizzare, laddove possibile, i dissipatori da sotto lavello per gli scarti da cucina, anziché conferirli al sistema di raccolta dei rifiuti urbani.



UNA FESTA SOSTENIBILE... **E CON MENO PLASTICA!**

La raccolta differenziata dei rifiuti è un elemento portante della Festa del Vino di Bertolo, una realtà che ogni anno opera con successo all'interno di un sistema improntato alla sostenibilità ambientale. Il Comune di Bertolo risulta, infatti, tra i più virtuosi a livello nazionale nella gestione dei rifiuti, grazie soprattutto alla raccolta "porta a porta", attiva sul territorio da oltre 10 anni. Questo metodo assicura non solo percentuali di raccolta differenziata vicine al 75% ma anche elevate quantità di rifiuti differenziati da avviare a riciclo per dare origine a nuovi prodotti, riducendo al minimo il ricorso agli inceneritori o alle discariche. Questo risultato è il frutto della costante collaborazione

tra il gestore dei rifiuti A&T 2000 S.p.A. e i cittadini, le istituzioni, le associazioni, le aziende. Fin dal 2007, la Pro Loco Risorgive Medio Friuli, organizzatore della Festa del Vino, ha dimostrato una spiccata sensibilità ambientale facendo da apripista nell'adozione presso la sagra di un valido sistema di raccolta differenziata, che contribuisce a rendere questa manifestazione ecologicamente sostenibile. Anche quest'anno tutti gli scarti (vetro, carta, imballaggi in plastica, lattine, avanzi di cibo) saranno raccolti tramite gli appositi contenitori presenti presso i chioschi e avviati a riciclo; inoltre, i prodotti tipici della festa verranno serviti esclusivamente in piatti e bicchieri lavabili

o biocompostabili: un esempio di lungimiranza nei confronti del crescente inquinamento da plastica, che tiene conto anche dei nuovi divieti di utilizzo della plastica usa e getta. Le stoviglie biocompostabili verranno raccolte come rifiuto organico umido, che sarà trasformato in compost di qualità presso l'impianto di compostaggio con recupero energetico di A&T 2000. Contiamo, quindi, sul contributo di tutti i visitatori affinché la raccolta dei rifiuti alla Festa del Vino continui a portare i migliori risultati sia sul fronte del riciclo che della riduzione dell'inquinamento da plastica.





ASSOCIAZIONE CULTURALE MUSICALE DI BERTIOLO FILARMONICA LA PRIME LÛS 1812



Due anni di prove ad intermittenza, due anni di concerti saltati, due anni di uscite ridotte: la pandemia ha senz'altro influenzato e parecchio la vita di molte realtà associative del nostro Friuli e anche quella della nostra banda. Eppure anche se ridotte al minimo, le attività e le progettualità non si

sono fermate della Filarmonica La Prime Lûs APS non si sono fermate: la scuola di musica ha sempre mantenuto per quanto possibile un regolare proseguo delle lezioni, i concerti all'aperto sono stati stimolo per proseguire sempre guardando al domani. Proprio nella via di questo pensiero progettuale si collocano i concorsi, in particolar modo l'ottava edizione del concorso di composizione per banda, che si terrà i giorni 2-3 luglio di quest'anno. Nelle passate edizioni il concorso ha visto la partecipazione di svariati autori, importanti nomi italiani quali ad esempio

Michele Mangani o Federico Agnello, ma anche stranieri, che trovano in questo e altri concorsi lo stimolo per mettersi sempre alla prova e migliorare. Il concorso di composizione come da "tradizione" si alterna al concorso internazionale per banda, che vedrà quindi la sua XIV edizione, dopo essere stato anch'esso rimandato a causa della pandemia, nel 2023.



PER CONTRASTARE IL CANCRO **UNA RICERCA SENZA SOSTA**

Da oltre cinquant'anni la Fondazione AIRC per la ricerca sul cancro sostiene progetti scientifici innovativi grazie a una raccolta fondi trasparente e costante, diffonde l'informazione scientifica, promuove la cultura della prevenzione nelle case, nelle piazze e nelle scuole. Oggi AIRC, insieme alla sua Fondazione FIRC, è il primo polo privato di finanziamento della ricerca indipendente sul cancro in Italia, può

contare su 4 milioni e mezzo di sostenitori, 20mila volontari e 17 comitati regionali che garantiscono a 5.300 ricercatori le risorse necessarie per studiare e comprendere a fondo i meccanismi del cancro con l'obiettivo di curare tutti i tipi di tumore. I ricercatori AIRC operano prevalentemente in strutture pubbliche - laboratori di università, ospedali e istituzioni scientifiche - con un beneficio tangibile per i

sistemi della ricerca e della sanità del Paese. Per contrastare l'immane complessità del cancro la ricerca deve innovare senza sosta, essere creativa, mettere le nuove formidabili tecnologie al servizio delle idee e queste al servizio dei pazienti. Per questo AIRC promuove un approccio globale basato su strategie lungimiranti, modalità di finanziamento sempre più idonee, tecnologia e inventiva. In Friuli Venezia Giulia AIRC è da sempre in prima linea nella battaglia contro il cancro: solo per il 2020 ha destinato oltre 2 milioni di euro al sostegno di 18 progetti di ricerca. Un impegno straordinario, possibile anche grazie alle iniziative del Comitato Friuli Venezia Giulia AIRC.



Diventare socio AIRC significa sostenere ogni giorno il lavoro dei ricercatori perché il cancro diventi sempre più curabile.

AIRC - Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro
Comitato Friuli Venezia Giulia
Via del Coroneo, 5 - 34133 Trieste - Tel 040365663
com.friuli.vg@airc.it - www.airc.it - C.F. 80051890152

Conto Corrente bancario:
UNICREDIT IBAN IT89 Y020 0802 2340 0000 5615 671



FOSCHIA, **MACELLAI PER VOCAZIONE DAL 1928**

DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE GARANZIA DI FRESCHEZZA E QUALITÀ.

La famiglia Foschia vanta una lunga tradizione di macellai, una vocazione che si tramanda da padre in figlio da cinque generazioni, esattamente dal 1928, quando il bisnonno Antonio avviò un macello, con annesso spaccio di carni, in via Latisana. A Bertoli si trova il macello con capienti celle frigorifere capaci di mantere le carni sempre fresche e di salvaguardare la loro genuinità.



Il macello ha consentito di razionalizzare i rifornimenti ai suoi punti vendita, riducendo i costi e quindi mettendo in grado la ditta di praticare il minor prezzo per la massima qualità. L'azienda ha due prestigiosi punti vendita, la Polleria Romeo a Codroipo, per servire le pietanze appena cotte, e la macelleria Foschia con annesso supermercato a Bertoli, per dare un servizio completo alla clientela.

Presso questo negozio il punto forte sono i salumi: salami, sopresse, pancette di nostra produzione. Inoltre sono presenti sfiziosi prodotti di gastronomia, gli alimentari in genere ed il reparto frutta e verdura, la

comodità di fare una spesa completa e genuina in un solo negozio.

foschia
MACELLERIE

Bertoli - Via Stradalta
LABORATORIO
INSACCATI
tel. 0432 917125



Codroipo - Via Manzoni, 12
tel. 0432 906165
info@polleriaromeo.com

Maxi
FAMILY

Bertoli - Via Trieste, 31
tel. 0432 917362



STERPO, NEL CUORE DELLE **RISORGIVE FRIULANE** LA TROTA SECONDO LA TRADIZIONE



A Sterpo di Bertolio, antico borgo medioevale, immerso nel parco delle risorgive dello Stella, è situata una storica azienda dell'acquacoltura Friulana, la Società Agricola Sterpo. Oltre 40 anni di attività nell'allevamento, trasformazione e vendita di trote, nel rispetto

della tradizione, del territorio e dell'ambiente, costantemente alla ricerca dell'eccellenza e della qualità. Vasta gamma di prodotti freschi, tra i quali i filetti, medaglioni (hamburger), spiedini, involtini, rochelle e carpaccio, inoltre trote affumicate e nuovi prodotti panati.

Lo spaccio aziendale si trova a Sivigliano di Rivignano, in via Sterpo 70, aperto dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 12.30 e il giovedì anche al pomeriggio dalle 15.00 alle 18.00.



 **Sorgente del Gusto**

Società Agricola Sterpo S.p.a.
Sterpo di Bertolio (UD)
Tel. 0432 917093
Fax 0432 917762
Punto vendita
Tel. 0432 773083



SAPORI DI BERTIOLO

Nel lontano 2000, grazie alla lungimiranza di alcune persone, si pensò di creare un marchio per la promozione dei prodotti tipici locali e fu depositato il marchio d'impresa

"Sapori di Bertiole"
dalla **PRO LOCO**
RISORGIVE MEDIO FRIULI.

Il logo è stato creato dal maestro mosaicista **ALDINO SAVOIA**, racchiude in sé i valori, le tradizioni, i sapori della terra e la qualità genuina delle risorgive.

È utilizzato per contraddistinguere il vino, ricordiamo che il Comune di Bertiole è "Citta del vino", miele e prodotti ittici e tutti

i prodotti della comunità bertiolese. Nel natale del 2020 è stato oggetto della promozione di tutti

i prodotti agroalimentari del territorio durante tutto il periodo natalizio per far conoscere e aiutare tutte le realtà in un momento di difficoltà legata alle vicissitudini in corso...





CONOSCIAMO LE ECCELLENZE **DEL NOSTRO TERRITORIO**



**Balsameria Midolini:
tre generazioni
una sola idea di qualità**

Martedì 22 marzo alle ore 20.45 presso l'Enoteca la Balsameria Midolini di Manzano proporrà una serata di degustazione dei suoi prodotti. La degustazione guidata degli Asperum Midolini verrà preceduta da un'introduzione da parte del tecnico che illustrerà ai partecipanti le fasi del

processo di produzione e invecchiamento. Seguirà la degustazione guidata: si parte da un condimento meno "aggressivo" e più amabile al palato per finire con il balsamico più acetico. I condimenti verranno per prima consumati in purezza e poi abbinati.

La serata si tiene in collaborazione con lo chef **KEVIN GADDI**



Da oltre 50 anni Midolini si dedica con amore e sapienza artigianale alla produzione di un condimento balsamico esclusivo e nobile che fa invecchiare, per oltre tre decenni, in botti di legno pregiato. È sui Colli Orientali del Friuli che si trova la culla dei suoi vigneti. Qui, le uve di Refosco e Friulano, vengono lavorate secondo tradizione per dar vita alle gocce magiche del suo balsamico Asperum e ai vini Rosacroce. L'azienda conserva "la sua passione" all'interno di legni pregiati come il gelso, il frassino, la robinia, il ciliegio, la rovere, il castagno e il ginepro. Oltre 2300 botti e botticelle che contribuiscono a rendere la balsameria Midolini la più grande del mondo.



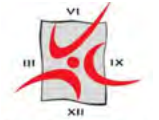
DUINO AURISINA, CITTÀ DEL VINO 2022

Duino Aurisina - Devin Nabrezina



Dopo anni di collaborazione attiva con l'**Associazione Nazionale Città del Vino** e l'**Amministrazione Comunale** la nostra Proloco, il mese di Agosto 2021, si è iscritta al movimento. Iscrizione motivata dal fatto che gli obiettivi, promozione dei prodotti vitivinicoli e agroalimentari regionali, coincidono e il fatto di creare un fronte comune per il conseguimento delle stesse finalità, porterà sicuramente ad ottenere dei risultati maggiori.

Lo scorso anno, oltre alla nostra Proloco altre "consorelle" si sono iscritte (Proloco Buri, Proloco Mitreo di Duino-Aurisina) che, assieme alla Proloco di Casarsa portano a quattro le Proloco regionali iscritte a "**Città del Vino**". Il lavoro del coordinatore regionale del movimento, Tiziano Venturini, è stato fondamentale per il raggiungimento di questo obiettivo. Grazie alla sua volontà e al suo lavoro, assieme alle Amministrazioni Comunali aderenti al movimento, è riuscito a portare nella nostra regione un risultato molto importante a livello nazionale. **Duino Aurisina** quest'anno è Città italiana del vino.



Pro Loco Buri





Pro Loco Risorgive Medio Friuli di Bertiole APS

Viale Rimembranze - 33032 Bertiole [Ud]

cell 370 3619848 - www.bertiole.com - info@bertiole.com



Unisciti su Facebook al gruppo

Pro Loco " Risorgive Medio Friuli " di Bertiole

per restare sempre in contatto con la community e poter dire la tua.



Segui la Pro Loco su Twitter per essere sempre aggiornato
in tempo reale sugli eventi e sulle manifestazioni organizzate

Pro Loco Bertiole @probertiul



prolocobertiul

#enobertiul