

74<sup>A</sup> FESTA REGIONALE  
DEL VINO FRIULANO

40<sup>A</sup> MOSTRA CONCORSO VINI  
BERTIÛL TAL FRIÛL

11 MARZO | 26 MARZO

programma 2023





# la DOMENICA dei BAMBINI

sabato **11 MARZO**

- **ore 18.00** Presso l'Enoteca: Cerimonia d'inaugurazione della 74ª Festa Regionale del Vino Friulano con saluto agli intervenuti – Premiazioni delle aziende vitivinicole presenti alla 40ª Mostra Concorso Vini "Bertiûl tal Friûl" – Consegna del premio al vincitore assoluto dell'edizione 2022. Assegnazione del premio "Vini DOC" per un friulano DOC. Taglio del nastro al suono dell'Associazione culturale musicale di Bertiole Filarmonica La Prime Lûs 1812.

- **ore 20.30** Presso l' Auditorium comunale: spettacolo dei ragazzi dell'OPALUS BALLET PROJECT – KEEP CALM AND DRUM "IL RITMO DEGLI ELEMENTI" con i ragazzi ed operatori del C.A.M.P.P di Rivarotta (Compagnia di danza contemporanea e musica composta dai ragazzi con disabilità).
- **ore 21.00** Piazza della Seta: sul palco, serata con Radio PITERPAN "IMPATTO".

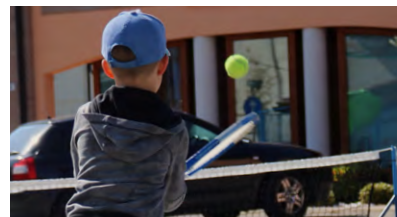
domenica **12 MARZO**

- **ore 8.00** Inizio gara di pesca sportiva "Gara dell'Amicizia 2023" organizzata dalla S.P.S. B. "Murena" di Bertiole.
- **ore 9.00** Lungo le vie di Bertiole: mercato hobby e artigianato.
- **ore 9.00** Presso Cortile Ex Scuola dell'infanzia, via Papa Giovanni XXIII: rassegna di archi ed esposizione di balestre moderne con possibilità di provare il tiro con l'arco. A cura della Compagnia Arcieri di Codroipo.
- **ore 9.30** Area fronte chiesa: gazebo informativi Sapori di Bertiole, Aziende agricole locali.
- **ore 9.30** Lungo le vie di Bertiole: 12° Piaggio Incontro "Insetti del vino" con iscrizione al "Vespa giro" per il Medio Friuli.

- **ore 10.00** Area Auditorium "Sport Insieme": torneo mini tennis U9/11/13. A cura del Tennis club Bertiole e in collaborazione con Tennis club Camino Tagliamento.

- **ore 11.00** Piazza Plebiscito "Il Pane per la vita": assaggi offerti dai "Pancôrs di Bertiûl", il ricavato sarà devoluto in beneficenza all'A.I.R.C.

- **ore 11.30** Presso Asilo comunale di Bertiole: inaugurazione della Mostra Ambito Donna del Medio Friuli, "DUE" dell'artista Paola Moretti. Mostra fotografica a carattere scientifico dal titolo "Cacciatori di microplastiche" La presenza di microplastiche nelle acque: evidenze scientifiche.



- **ore 12.30** Intrattenimento itinerante lungo le vie del paese con Romeo Patatti.

- **dalle ore 14.00 alle 16.30** Via degli Orti/Casetta acqua: percorsi guidati a cavallo per bambini a cura della Associazione friulana Amici del Cavallo/pony; laboratori con Associazione A.P.S. ERA di Bertiole: attività di intrattenimento per bambini e adulti, tra esperimenti e trapianti.

- **dalle ore 15.00 alle 17.00** Piazza Plebiscito: animazione per bambini (mercatino del libro usato, 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 Bertiole.

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

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





## giovedì 16 MARZO

- **ore 20.45** Presso l'Enoteca: "Storia e storie di Bertioło", presentazione del progetto per la realizzazione del numero unico 2025 della Società filologica friulana e delle piccole guide sulle chiese di Bertioło, stampate a cura della Deputazione di storia patria per il Friuli. Saranno presenti: il presidente della Società filologica Friulana, Federico Vicario, il presidente della Deputazione di storia patria per il Friuli, Andrea Tilatti, e l'autrice delle guide, Francesca Venuto.

## venerdì 17 MARZO

- **ore 20.45** Presso l'Enoteca: ospite la Gubana Dorbolò che proporrà la degustazione dolci tipici delle Valli del Natisone.

## sabato 18 MARZO

- **ore 18.00** Apertura dei chioschi caratteristici e dell'Enoteca.
- **ore 18.00** Presso Ex Scuola dell'infanzia: Mostra di modellismo a cura del Gruppo Modellistico Friulano.
- **ore 21.00** Piazza della Seta: sul palco Dj Riccardo Viscardis, Dj Michael Macor, Dj Scilli e Dj Ld & Enrob.

## domenica 19 MARZO

- **ore 8.00** Lungo le vie di Bertioło: 37ª edizione del "Mercato di San Giuseppe" mercato hobby e artigianato. Gazebi informativi: Piazza della chiesa, Sapori di Bertioło, Aziende agricole locali – Coldiretti.
- **ore 9.30** Area fronte Chiesa: gazebi informativi A.D.O. sez. Bertioło, A.F.D.S. sez. Bertioło, Virco, Sterpo e Pozzecco, A.D.M.O. e A.C.A.T. sez. Bertioło.
- **ore 10.00** Area Auditorium: "Sport Insieme" a cura del Tennis club Bertioło, 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" parte del

ricavato sarà devoluto in beneficenza all'A.I.R.C.

- **ore 10.00** Presso asilo comunale di Bertioło: Mostra di modellismo a cura del Gruppo Modellistico Friulano.
- **ore 10.30** Piazza della Seta: 3° Raduno auto americane a cura di Angry Eagles di Motta di Livenza e Crazy Gang.



- **ore 11.00** Partenza giro auto americane.
- **ore 12.00** Sul palco Piazza Plebiscito: premiazioni del "Concorso Dolci tipici".
- **ore 12.30** Piazza della Seta: sul palco Dj set.
- **ore 14.00** Piazza della Seta: sul palco Simone Piva

- **ore 14.00** Presso Palestra comunale: "11° torneo scacchi Ferdinando Bianconi, Bertioło città del vino", organizzato dallo Scacchi Club di Rivignano.

- **ore 15.00** Presso Palestra via Papa Giovanni XXIII: "Torneo di Burraco" con il supporto dell'Università della Terza Età del codroipese, sezione di Bertioło e Burraco APS di Udine.

- **ore 16.00** Area fronte Chiesa parrocchiale: "Polenta solidale" offerta dai produttori bertiolesi, il ricavato sarà devoluto in beneficenza all'A.I.R.C.

- **ore 16.30** Piazza della Seta: sul palco gruppo musicale Flames.

- **ore 18.00** Piazza della Seta: sul palco Dj set.



## martedì 21 MARZO

- **ore 10.00** Presso l'Enoteca: degustazione guidata con gli allievi dell'I.T.A.S. di Cividale.
- **ore 20.45** Presso l'Enoteca: Serata degustazione mieli e formaggi di aziende locali, Luisella Bertolini e "Caseificio Fabris" (Sapori di Bertioło), e con la partecipazione dell'Associazione Regionale Produttori Apistici.

## giovedì 23 MARZO

- **ore 20.45** Presso l'Enoteca: presentazione dell'azienda vincitrice della 39ª Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl" 2022.



# la DOMENICA dei MOTORI

venerdì **24 MARZO**

- **ore 19.00** 15° Trofeo "Festa del Vino" / 2ª prova della 40ª 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 Bertiola e da Libertas di Udine.



sabato **25 MARZO**

- **ore 12.00** Piazza della Seta: apertura chioschi 23° Motoraduno "Cantine e motori".
- **ore 12.00** Piazza della Seta: 3° Eagles BBQ contest, gara di barbecue a cura del Club Eagles Team.
- **ore 19.00** Piazza della Seta: premiazioni gara BBQ 3° Eagles BBQ contest.
- **ore 20.30** Piazza della Seta: sul palco Dj set.

- **ore 22.00** Piazza della Seta: sul palco direttamente dallo ZOO di 105, Paolo Noise, evento in collaborazione con il Club Eagles Team.

domenica **26 MARZO**

- **ore 9.00** Piazza della Seta: sul palco apertura iscrizioni al 23° 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 23° Motoraduno "Cantine e motori".
- **ore 15.00** Piazza della Seta: sul palco Wild house.

*Per un programma più dettagliato seguiteci sui nostri canali social.*



## Mostre

- **In via Roma** Esposizione delle opere e mosaici di Mantoani Renato e De Sabbata Roberto.
- **In Enoteca** Esposizione di opere di Barbara Candusso.
- **Ex Scuola dell'infanzia** Mostra "DUE" dell'artista Paola Moretti. Mostra fotografica "Cacciatori di microplastiche" - La presenza di microplastiche nelle acque: evidenze scientifiche. Mostra di modellismo a cura del Gruppo Modellistico Friulano

## Appuntamenti

- **Beneficenza** Il Concorso Dolci tipici, il Pane per la vita, Polenta solidale sono iniziative a sostegno dell'A.I.R.C
- **Luna Park** Presso area Auditorium, durante i festeggiamenti per la gioia di grandi e piccini.
- Durante tutta la manifestazione saranno presenti **Serate enogastronomiche** con prodotti tipici regionali e **Pesca di beneficenza enogastronomica.**

## 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 11 marzo**  
**ore 18.00 Presso l'Enoteca**  
Cerimonia d'inaugurazione della 74ª Festa regionale del vino Friulano con saluto agli intervenuti – Premiazioni delle aziende vitivinicole presenti alla 40ª Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl" – Consegna del premio al vincitore assoluto dell'edizione 2022.

• **Venerdì 17 marzo**  
**ore 20.45 Presso l'Enoteca**  
degustazione dolci tipici delle valli del Natisone, la Gubana Dorbolò.

• **Martedì 21 marzo**  
**ore 10.00 Presso l'Enoteca**  
degustazione guidata con gli allievi dell'I.T.A.S. di Cividale.  
**ore 20.45 Presso l'Enoteca**  
Serata degustazione mieli e formaggi di aziende locali, Luisella Bertolini e "Caseificio Fabris" (Sapori di Bertiolo), e con la partecipazione dell'Associazione Regionale Produttori Apistici.

• **Giovedì 23 marzo**  
**ore 20.45 Presso l'Enoteca**  
presentazione dell'azienda vincitrice della 39ª Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl" 2022.

## 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 DI QUALITÀ...

### ANCHE NELLA RACCOLTA DEI RIFIUTI!

Da anni la Festa del Vino di Bertiolo è un esempio concreto di qualità nella raccolta differenziata dei rifiuti. Fin dal 2007, infatti, 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. Tutti gli scarti (vetro, carta, imballaggi in plastica, lattine, avanzi di cibo) vengono, infatti, raccolti tramite gli appositi contenitori presenti presso i chioschi per essere avviati a riciclo. Inoltre,

anticipando di molti anni la messa al bando della plastica usa e getta ora sancita dai divieti di Legge, già da tempo gli organizzatori hanno scelto di servire i prodotti tipici della festa esclusivamente con stoviglie e posate lavabili o biocompostabili. In questo modo le stoviglie biocompostabili verranno raccolte come rifiuto organico umido per essere trasformate in compost di qualità presso l'impianto di compostaggio con recupero energetico di A&T 2000, sito nella vicina Pannellia di Codroipo. Come gestore del servizio rifiuti a Bertiolo e in altri 78 comuni della Regione, A&T 2000 esprime soddisfazione

per la sinergia che si è creata in questi anni con gli organizzatori della Festa del Vino ed è certa di poter contare sulla costante collaborazione di tutti i cittadini e ospiti della sagra perché la manifestazione sia un successo anche dal punto di vista della sostenibilità ambientale. Grazie a tutti per il vostro contributo! A&T 2000 S.p.A.



## ASSOCIAZIONE CULTURALE MUSICALE DI BERTIOLO

### FILARMONICA LA PRIME LÛS 1812



Un lento ritorno alla normalità: se "La Prime Lûs 1812" dovesse descrivere il 2022 appena passato, questo sarebbe certamente l'incipit. Nello scorso anno infatti la Filarmonica ha ripreso i "soliti ritmi", dopo che i due anni di pandemia avevano pesantemente influenzato sull'andamento di prove e concerti: sono riprese le

trasferite (come quella del 28 agosto a Cortina alla "Festa de ra bandes"), sono ripresi i concerti e i servizi in sfilata (il concerto della ripartenza ad esempio, tenutosi la scorsa estate nella suggestiva cornice di Piazza della Seta, o anche e soprattutto il tradizionale concerto dell'Epifania, appena trascorsa), sono ripresi i saggi della scuola di musica (momento importante per tutti i nostri giovani allievi) sono riprese insomma tutte le nostre progettualità. Degno di nota sicuramente il Concorso internazionale di composizione per banda, tenutosi il 10 e 11 settembre, che nella sua ottava edizione

ha visto la partecipazione di una ventina di compositori italiani e stranieri. Le composizioni arrivate sono state analizzate e valutate da tre Maestri di fama nazionale, che hanno decretato la vittoria del giovane compositore italiano Federico Agnello, presente in numerose edizioni del concorso. I brani vincitori verranno presentati durante una serata-concerto presso il nostro Auditorium comunale, serata che farà anche da aprì pista per la nuova edizione del Concorso di composizione di quest'anno. La Filarmonica si augura di continuare all'insegna di progettualità e sfide sempre nuove.

## PER CONTRASTARE IL CANCRO UNA RICERCA SENZA SOSTA

Da oltre cinquant'anni 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 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 circa 6mila ricercatori, le risorse necessarie per portare nel più breve tempo possibile i risultati dal laboratorio al paziente. 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 contro il cancro: per il 2023 ha destinato oltre 3 milioni di euro al sostegno di 26 progetti di ricerca e 2 borse di studio nel nostro territorio. Un risultato reso possibile anche grazie alle iniziative del Comitato Friuli-Venezia Giulia Fondazione AIRC, presieduto da Michela Cattaruzza.



**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

## 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 ASD Bertiùl** vini Mulino delle Tolle  
piatto tipico Arrosticini di Agnello.
- 3 A.P.S. Savôr Furlan** vini Cantina di Fraccaroli  
piatto tipico Savôr Furlan.
- 4 Chej di Cjupicie A.S.D. Zompicchia**  
vini Cantina di Rauscedo / piatto Bistecca di Dinosaurio.
- 5 Alpins di Bertiùl** vini Forchir  
piatto tipico Porchetta.
- 6 Ass. Pezzata Rossa FVG**  
vini Le Celline / piatto tipico Straccetti di Pezzara Rossa.
- 7 Orco porco APSB Murena**  
vini Biasiotto / piatto Maialino alla Brace con patate fritte.
- 8 Là dai Zovins**  
vini Cabert / piatto tipico Frico allo speck con polenta.
- 9 Pro loco Virco**  
vini Grossutti / piatto tipico Costa alla brace.



**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 \_ Da Grossutti**  
vini Az. Vinicola Grossutti  
piatto tipico Muset in croste
- C \_ Taj Landia**  
vini Az. Agr. Saccavini  
piatto tipico Tagliatelle,  
Gnocchi di canapa al frant
- D \_ Barač**  
vini Barač  
piatto tipico Affettati  
e formaggi locali
- E \_ Caffè Commercio**  
vini Tenuta Luisa  
di Luisa Eddi e Figli  
piatto tipico Crostolinda



## 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 Bertolino si trova il macello con capienti celle frigorifere capaci di mantenere 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 Bertolino, per dare un servizio completo alla clientela. Presso questo negozio il punto forte sono i salumi: salami, soppresse, 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.



Bertolino - Via Stradalta  
LABORATORIO INSACCATI  
tel. 0432 917125



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



Bertolino - Via Trieste, 31  
tel. 0432 917362

## STERPO, NEL CUORE DELLE **RISORGIVE FRIULANE**

LA TROTA SECONDO LA TRADIZIONE



A Sterpo di Bertolino, 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.



Società Agricola Sterpo S.p.a.  
Sterpo di Bertolino (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 "Città 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



**Venerdì 17 marzo:**  
**ore 20.45 Presso l'Enoteca**  
degustazione dolci tipici  
delle valli del Natisone,  
**la Gubana Dorbolò.**



**La Gubana Tradizionale,**  
**il dolce Tipico del**  
**Friuli Venezia Giulia,**  
**immancabile per le feste.**

È nata nelle Valli del Natisone, con i frutti che abbondavano nei boschi: noci, nocciole e pinoli. Veniva preparata in casa dalle donne delle Valli del Natisone, un dolce povero ma ricco dei frutti delle Valli del Natisone. Per ogni grande occasione venivano fatte in quantità e dalle grandi dimensioni, al posto della torta nuziale ai matrimoni e come dolce di Natale o di Pasqua. Il suo nome viene da "GUBANZA" ("hu-banza") la credenza di legno in cui veniva custodita al sicuro dai bambini golosi: perché

un dolce così buono non si poteva mangiare ogni giorno! Con la tipica forma a chiocciola, una pasta soffice e dolce racchiude un ripieno ricchissimo: si prepara tritando in maniera grossolana le noci, nocciole, pinoli fritti, uvetta e il rum. La gubana Dorbolò è fatta proprio come una volta, seguendo le orme di Nonna Antonietta, la prima a portare fuori dai focolari domestici questa prelibatezza. Giunta alla terza generazione, Dorbolò Gubane è un'azienda a conduzione familiare che ha le radici nella tradizione ma lo sguardo proiettato verso il futuro.





## **Pro Loco Risorgive Medio Friuli di Bertolio APS**

Viale Rimembranze - 33032 Bertolio [Ud]

cell 370 3619848 - [www.bertolio.com](http://www.bertolio.com) - [info@bertolio.com](mailto:info@bertolio.com)



Unisciti su Facebook al gruppo

### **Pro Loco " Risorgive Medio Friuli " di Bertolio**

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 Bertolio @probertiul**



prolocobertiul

#enobertiul

IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA

