

Le Radici del Vino

11-14 ottobre 2018

Rauscedo San Giorgio della Richinvelda (Pn)

DEGUSTAZIONI • VINI • CONVEGNI
EVENTI E SPETTACOLI • ATTIVITÀ PER BAMBINI
PRODOTTI E MENU TIPICI
FIERA VITICOLTURA D'ECCELLENZA

ARENA DEL GUSTO Menu

Antipasti

La marinda dal contadin (*affettati misti e formaggio*); involtino speck e formaggio; prosciutto crudo di San Daniele; pitina e Formadi Frant.

Primi piatti

Gnocchi di zucca al burro e salvia; gnocchi di patate al gorgonzola e noci; gnocchi di patate con ragù; lasagnetta ai sapori dell'orto e speck; tagliolini alla trota; vellutata di asparagi con crostini; crespelle al radicchio rosso e salsiccia; minestrone di fagioli.



**APERTO VENERDÌ SERA,
SABATO E DOMENICA A PRANZO E CENA**

Secondi piatti

Formaggio salato con polenta; frico di patate con polenta; fagioli alla furlana (*con salsiccia, speck e pomodoro*); tortino delle grave (*funghi e salsiccia sbriciolata con polenta*); prosciutto in crosta con ciuffo di patate; salame all'aceto con polenta; baccalà con polenta; muset con il cren; polpettine con purè di patate; bocconcini di guanciale al sugo con polenta; verze con costa in tecia; panino con salsiccia e patatine fritte; patatine fritte.

Dolci e sorbetto

Salame al cioccolato; strudel; frittelle di mele; sorbetto; tiramisù (*con uova pastorizzate*); torta della nonna; torta greca; semifreddo ai frutti di bosco. sorbetto.



LABORATORI DEL GUSTO > degustazioni guidate

PASSERELLA DI ROSÉ: ITALIA IN ROSA VEN 12 > ORE 20.30

A cura di Stefano Trinco Enologo

- Pinot Nero Rosé IGT Vigneti delle Dolomiti 2017, **Franz Haas**
- "Molmenti" Charetto DOC Valtènesi 2013, **Costaripa**
- "Rosé D'Amour" Vino rosato DOC Cinqueterre 2016, **Possa**
- "Scalabrone" Tenuta Guado al Tasso DOC Bolgheri Rosato 2017, **Marchesi Antinori**
- "Collequinto" DOP Tintilia del Molise rosato 2016, **Claudio Cipressi**
- "Five Roses" 74° Anniversario IGT Salento 2017, **Leone De Castris**
- "Grayasusi - Etichetta Argento" Rosato IGT Val di Neto 2017, **Ceraudo**
- Rosato DOC Etna 2017, **Girolamo Russo**

A partecipante: € 40,00 - Socio* € 35,00

LA SIGNORA IN GIALLO DOM 13 > ORE 15.00

A cura di Simona Migliore Vice Presidente ONAV FVG

- Ribolla Gialla spumante Brut, **Pitars**
- "Ronco Vieri" Ribolla Gialla spumante Brut Metodo Classico, **Pittaro**
- Ribolla Gialla DOC COF 2017, **Livio Felluga**
- Ribolla Gialla IGP Trevenezie 2017, **Dario Coos**
- "Dei Nespoli" Ribolla Gialla DOC COF 2017, **Ronc Soreli**
- Ribolla Gialla DOC Collio 2017, **Toros**
- Ribolla Gialla IGP Trevenezie 2017, **Pierpaolo Pecorari**
- Ribolla Gialla DOC COF 2015, **Rocca Bernarda**
- Ribolla IGT Venezia Giulia 2011, **Radikon**

A partecipante: € 30,00 - Socio* € 25,00

CON IL SOLE NEL CUORE, ROSSI DI SICILIA DOM 14 > ORE 17.45

A cura di Simona Migliore Vice Presidente ONAV FVG

- "Plumbago" Nero d'Avola DOC Sicilia 2016, **Planeta**
- "Floramundi" Cerasuolo di Vittoria DOCG 2016, **Donnafugata**
- "Nakri" DOC Vittoria Frappato 2016, **Mortilla**
- "Fondo Filara" Syrah DOC Sicilia 2015, **Tenute Nicosia**
- "Ribeca" Perricone DOC Sicilia 2013, **Firriato**
- Etna Rosso DOC Etna 2013, **Cottanera**
- "Vigne Vecchie" Nerello Mascalese IGT Sicilia 2007, **Calabretta**
- "Kaid" Syrah bio Vendemmia tardiva DOC Sicilia 2017, **Alessandro di Camporeale**

A partecipante: € 30,00 - Socio* € 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

5° FIERA AGRICOLA

VITICOLTURA D'ECCELLENZA

RAUSCEDO

San Giorgio della Richinvelda (Pn)

ingresso gratuito

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

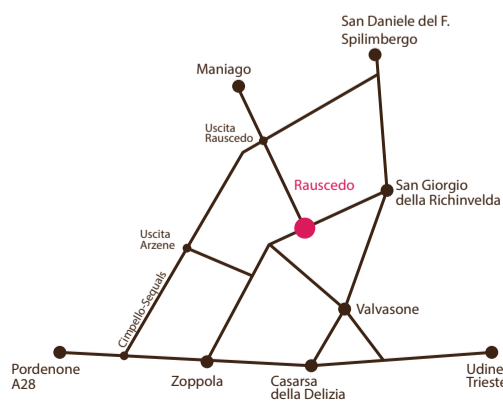
12-14 OTTOBRE 2018

ORARI DI APERTURA

venerdì 12 dalle 16.00 alle 21.00 - sabato 13 e domenica 14 dalle 9.00 alle 21.00



COME ARRIVARE



INFO

Cell. 371 3831573

www.leradicidelvino.com

Seguici su

PROGRAMMA



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

GIOVEDÌ 11

ore 20.45 > Teatro Don Bosco

Serata di gala per celebrare i 5 anni dall'evento rinnovato
CONCERTO INAUGURALE
Piccoli Cantori di Rauscedo
diretti da Cristiana Fornasier

VENERDÌ 12

ore 16.00 > Zona Fiera

Apertura 5ª Fiera Viticoltura d'Ecceellenza e spazi espositivi

ore 17.30 > Zona Fiera

Inaugurazione ufficiale 5ª Fiera Viticoltura d'Ecceellenza
convegno inaugurale, saluti istituzionali e taglio del nastro

ore 17.30 > Zona Degustazione Enoteca

Apertura **enoteca**, **Concorsi Sauvignon Principe del Friuli e Festival della Ribolla Gialla**, area "Il vino ritorna alle sue radici"

SABATO 13

Ore 9.00 > Zona Fiera

Apertura 5ª Fiera Viticoltura d'Ecceellenza e spazi espositivi

ore 9.00 > Spazio incontri (verde)

Convegno **L'innovazione in viticoltura. Space economy e digital devolution**

ore 10.30 > Sala convegni

Convegno **Le nuove sfide della viticoltura del Triveneto**
con **Luca Mercalli** e **Isidoro Trovato**

ore 12.00 > Arena del Gusto > Apertura con menu tipici

ore 16.30 > Piazza dei Sapori

Apertura **mostra mercato** di prodotti tipici gastronomici

ore 16.30 > Zona Degustazione Enoteca

Apertura **enoteca**, **Concorsi Sauvignon Principe del Friuli e Festival della Ribolla Gialla**, area "Il vino ritorna alle sue radici"

DOMENICA 14

ore 8.30 > Zona Fiera

4ª 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",
mostre, artigianato artistico, mestieri e tradizioni dal vivo

ore 10.30 > Escursione naturalistica

Escursione sul territorio, a cura di Eupolis con la guida naturalistica Daniela Romanin. 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 (rosa)

PLAIDARTS Un lunari di vitis comedadis di **Gianluca Franco**

Incontro a cura di Ferruccio Tassin con letture di Paolo Bortolussi

ore 11.30 > Arena del Gusto > Apertura con menu tipici

ore 18.30 > Arena del Gusto

Apertura Arena del Gusto con menu tipici

ore 18.30 > Area del Gusto

Aperitivo Jazz con il gruppo **G.A.M.E. Saxophone Quartet**

ore 20.30 > Sala degustazioni ONAV

Passerella di Rosè: ITALIA IN ROSA

Degustazione guidata da Stefano Trinco

ore 17.00 > Spazio incontri (rosa)

"Storie di viti. Le profonde radici del vino in Friuli"

con Enos Costantini e Gianni Colledani

ore 17.00 > Sala degustazioni ONAV

Degustazione **Caratteristiche organolettiche dei nuovi Pinots resistenti alle malattie della Vite** by VCR a cura di Francesco Analcerio

ore 18.30 > Area del Gusto

Aperitivo Concerto con il **Trio Scaleno - Musica Swing anni '20**

ore 18.30 > Spazio incontri (rosa)

Il mondo contadino di un tempo e ai giorni nostri. *Sangue tra le primule* di Giuseppe Mariuz. *Questo nostro Friuli* di Giuseppe Ragogna

ore 18.30 > Arena del Gusto > Apertura con menu tipici

ore 20.30 > Spazio incontri (rosa)

I magredi Multivisione con il fotografo naturalista Sergio Vaccher

Serata naturalistica dedicata ai magredi e al territorio

ore 15.00 > Sala degustazioni ONAV

La signora in giallo

Degustazione guidata da Simona Migliore

ore 16.00 > Spazio incontri (rosa)

Vino all'ombra Guida sentimentale delle osterie del Trevigiano, del Friuli e di Trieste di Chino Ermacora e Sante Cancian

Con la presenza del curatore del libro

ore 16.30 > Area del Gusto

Concerto Big Band della **Società Musicisti Entusiasti di Tolmezzo**

ore 17.30 > Spazio incontri (rosa)

Vino, calcio e Friuli. Incontro con **Gigi Del Neri**

ore 17.45 > Sala degustazioni ONAV

Con il sole nel cuore ROSSI DI SICILIA

Degustazione guidata da Simona Migliore

ore 18.30 > Area del Gusto

Aperitivo musicale con il gruppo **Bossa**

ore 18.30 > Arena del Gusto > Apertura con menu tipici

DEGUSTAZIONI DI ECCELLENTI ETICHETTE DA TUTTO IL MONDO

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

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

RIBOLLA
FESTIVAL DELLA RIBOLLA GIALLA

Ampia area dedicata ai vini partecipanti
al concorso enologico, con enoteca

PIAZZA DEI SAPORI

Mostra mercato di prodotti tipici gastronomici

FIGURANTI, SCULTORI E ARTIGIANI

Viticoltori, scultori e artigiani vi allieranno in un percorso dedicato
al vino, al legno e alle attività di land art con tralci di vite

MOSTRE e SPAZI ESPOSITIVI

Expo barbatella, sala dei sensi, spazio natura, mostre di pittura, fotografia...



AREA BIMBI

...divertiti con l'UVA

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

ZONA FIERA

INGRESSO LIBERO

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



Pordenone
Treviso