

Le Radici del Vino

Festival della vite e del vino



11-13 ottobre 2024

Rauscedo San Giorgio della Richinvelda (Pn)

- PRODOTTI E MENU TIPICI, ARENA DEL GUSTO
- DEGUSTAZIONI GUIDATE • SALE TEMATICHE
- CONVEGNI • TRENINO TURISTICO
- LABORATORI • EVENTI E SPETTACOLI



PROGRAMMA

VENERDÌ 11 OTTOBRE

- 16.00 Zona Fiera**
Apertura
8ª Fiera Viticoltura d'Eccellenza
- 16.00 VCR Research Center**
La sostenibilità in agricoltura
A cura di Banca 360 FVG
- 18.00 Spazio Incontri Verde**
Inaugurazione
8ª Fiera Viticoltura d'Eccellenza
e **Premiazione Concorso Festival della Ribolla Gialla**
- 19.00 Arena del Gusto**
Aperitivo in musica con **Bossa Loca**
- 20.00 Spazio Incontri Verde**
Note storiche e ampelografiche sul Tocai nel Friuli Occidentale
A cura degli studenti dell'Istituto "Il Tagliamento" - Spilimbergo



CONVEGNI

MUSICA

LABORATORI

ARENA DEL GUSTO

ESPOSIZIONI

FIERA

DEGUSTAZIONI

SPORT

ARENA DEL GUSTO

aperta venerdì a cena,
sabato e domenica a pranzo e cena

IL VINO RITORNA ALLE SUE RADICI

selezione e assaggio di 100 etichette da tutto il mondo
e Festival della Ribolla Gialla
apertura venerdì dalle ore 18.00,
sabato dalle ore 16.30 e domenica dalle ore 10.00

SPAZI ESPOSITIVI MULTIMEDIALI

aperti tutti i giorni

SPAZIO BIMBI

aperto tutti i giorni



SABATO 12 OTTOBRE

- 9.00 Zona Fiera**
Apertura **8ª Fiera Viticoltura d'Eccellenza**
- 9.00 Teatro Don Bosco**
Selezione clonale e conservazione della biodiversità intra-varietale in viticoltura. Riflessioni e prospettive
A cura di ERSA
- 10.30 Teatro Don Bosco**
Vini green, healthy & good: nuovi percorsi per una nuova generazione di consumatori
A cura di Comune di San Giorgio della Richinvelda, Vivai Cooperativi Rauscedo e Confcooperative Pordenone
- 16.00 Spazio Incontri Verde**
Convegno
Intelligenza artificiale e sostenibilità in viticoltura
A cura del Gruppo Giovani Soci 360 FVG
- 16.30 Piazza dei Sapori**
Apertura **mostra mercato di prodotti tipici gastronomici** con bancarelle
- 17.00 Spazio bimbi interno**
Sul Filo della Fantasia
Laboratorio artistico con il filo di alluminio
- 18.00 Spazio Incontri Verde**
Viaggio nei ricettari storici del Friuli Venezia Giulia
Carlo Del Torre
in dialogo con Dani Pagnucco
- 18.00 Teatro Don Bosco**
Convegno
Dalla terra alla vite: la nutrizione del suolo per la salvaguardia della produttività
A cura del Circolo Agrario Friulano
- 19.00 Arena del Gusto**
Aperitivo Swing con il **Trio Scaleno**
- 20.00 Spazio Incontri Verde**
Storie di friulani illustri
Con Paolo Patui
in dialogo con Andrea Visentin



DOMENICA 13 OTTOBRE

8.00 Zona Fiera

7ª Marcia Le Radici del Vino

Iscrizioni dalle ore 8.00. Partenza libera dalle 8.30 alle 9.30 tra vigneti e cantine, percorsi 7 / 13 / 19 km

9.00 Piazza dei Sapori

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

9.00 Piazza Sapori

Trenino turistico con visita guidata al VCR Research Center

9.00 Apertura 8ª Fiera Viticoltura d'Ecceellenza

10.30 Spazio bimbi esterno

Intrattenimento di strada
Fatti Avanti se hai coraggio
Con Fabio Scaramucci

10.30 Spazio Incontri Verde

Itinerari ciclo turistici, storici e naturalistici tra Meduna e Tagliamento

Con Moreno Baccichet e Antonio Tesolin

11.30 Piazza dei Sapori

Unbrassed Band musica itinerante per le vie della manifestazione

16.00 Spazio Incontri Verde

L'arte degli antichi mestieri della Val Tramontina Geârs - Sliperârs - Arvârs

Con Gianni Colledani e Dani Pagnucco

16.00 Spazio bimbi interno

Arrivano i burattini!

Laboratorio di costruzione di **muppets** con carta, calzini e fantasia

18.00 Spazio bimbi esterno

Intrattenimento di strada
Arlecchinate

Compagnia Bambabambin di e con Paolo Rech

18.00 Spazio Incontri Verde

La voce dello sport

Sergio Tavčar intervistato da Daniele Zongaro

18.30 Arena del Gusto

Aperitivo in musica con i **Stan Cats**



Incontri e approfondimenti tecnici sul tema della viticoltura negli spazi incontri **VENERDÌ 11, SABATO 12 E DOMENICA 13**

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 INTERATTIVE DEDICATE ALLA BARBATELLA



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**

UN GIRO DEL MONDO CON IL CALICE IN MANO

Esclusiva enoteca con i vini
figli delle nostre barbatelle

ITALIA, SPAGNA, GRECIA, SLOVENIA,
AUSTRIA, FRANCIA, PORTOGALLO,
GERMANIA, UNGHERIA, ARGENTINA,
SUDAFRICA, STATI UNITI, LIBANO,
AUSTRALIA, NUOVA ZELANDA, CILE



RIBOLLA

FESTIVAL DELLA RIBOLLA GIALLA

DEGUSTAZIONE VINI PREMIATI
AL CONCORSO ENOLOGICO

MAPPA

INGRESSO LIBERO

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

Teatro
Don Bosco



TRENINO TURISTICO

“alla scoperta della barbatella”

Una guida turistica vi
accompagnerà dalla zona
della manifestazione alla
scoperta del *VCR Research Center*
a bordo del trenino turistico

Un tour guidato della durata di
un'ora e un quarto per scoprire
il centro di ricerca, le attività e la
produzione della barbatella con
una degustazione finale presso la
cantina di microvinificazioni speri-
mentali.



PARTENZA E ARRIVO

zona manifestazione “Via San Nicolò”

ORARI PARTENZA TRENINO

domenica 13 ottobre

mattino 9.00 - 9.45 - 10.30 - 11.15 - 12.00

pomeriggio 14.00 - 14.45 - 15.30 - 16.15 - 17.00

COSTO TOUR

- bambini fino ai 14 anni 1 €
- dai 14 ai 18 anni e oltre i 65 anni 5 €
- dai 18 ai 65 anni 10 €

Prenotazione sul sito www.leradicidelvino.com
possibilità di acquisto biglietto direttamente
alla partenza del trenino.

DEGUSTAZIONI GUIDATE

laboratori del gusto

VENERDÌ 11 OTTOBRE ore 20

OMAGGIO A PIERO PITTARO

Verticale di Spumante Talento Brut “Etichetta Oro”

Masterclass guidata dall'enologo Stefano Trinco

Annate in degustazione: 2017 - 2015 - 2013 - 2011 - 2009

L'azienda Vigneti Pittaro fondata negli anni '70 dall'omonimo Piero Pittaro, enologo di rilievo a livello internazionale, ha la sua sede a Codroipo, nel cuore delle Grave del Friuli, dove vengono prodotti e affinati i vini bianchi e rossi.

Tra i vini bianchi, gli spumanti che vengono prodotti con il Metodo Classico sono di particolare rilievo, ed è proprio il “Talento Brut Etichetta Oro” che spicca e lo dimostra anche grazie ai suoi numerosi riconoscimenti. Il Talento Etichetta Oro è uno spumante ottenuto da uve Chardonnay (80%) e Pinot Bianco (20%).

Le percentuali possono variare in funzione delle annate e la sosta sui lieviti è almeno di sessanta mesi.

Durante la serata l'enologo e produttore Stefano Trinco ci guiderà alla scoperta dell'azienda Vigneti Pittaro per poi assaggiare il prodotto più iconico della loro azienda tra le sfumature delle diverse annate.

Quota partecipante: € 35

Iscrizioni per soci ONAV direttamente su www.onav.it

Altri: pordenone@onav.it o al numero 340 7035170



DOMENICA 13 OTTOBRE ore 16

OMAGGIO A EMILIO BULFON

Vino e formaggio: un'armonia di sapori

Degustazione guidata dai produttori Anup Canuti e Lorenzo Bulfon

Durante la degustazione avremo la possibilità di assaggiare i vini ottenuti dalla vinificazione dei rari vitigni che l'azienda vitivinicola *Emilio Bulfon* è stata in grado di recuperare nel territorio e valorizzare nell'arco degli anni, riscoprendo un'identità enologica che era andata persa. In abbinamento ai vini ci saranno i formaggi dell'azienda *Landris Formaggi* che seleziona i migliori formaggi da piccole realtà del territorio e li affina in grotte naturali, tra le montagne della Val Colvera, dove il microclima unico gli permette di acquisire caratteristiche uniche.

Gli abbinamenti:

- Caciotta di Capra
Az. Agr. ZORE affinata in grotta
Ucelut “Blanc di Rugel”
IGP Venezia Giulia 2023
- Formaggella Vaccina
Az. Agr. Manig affinata in grotta
Cividin IGP Tre Venezie 2023
- Formaggio Vaccino F.Ili Pace
affinato in grotta
Scjaglin IGP Tre Venezie 2023
- Formaggella di capra l'Asan e La Mussa
affinata in grotta
Forgjarin IGP Venezia Giulia 2023
- Montebore affinato in grotta
Piculit Neri IGP Tre Venezie 2020

Quota partecipante: 35€

Iscrizione per i soci ONAV
direttamente su www.onav.it

Altri: pordenone@onav.it
al numero 340 7035170





Il nostro menu all'Arena del Gusto

APERTO VENERDÌ SERA, SABATO E DOMENICA A PRANZO E CENA (locali riscaldati)

Antipasti

La marinda dal contadin (affettati misti e formaggio), involtini speck e formaggio, prosciutto crudo di San Daniele.

Primi piatti

Minestra di fagioli, vellutata di porro e patate, gnocchi di patate con ragù, gnocchi di zucca al burro e salvia, lasagnette ai sapori dell'orto e speck, tagliolini al sugo alpino con funghi e speck, cjarsons alle erbe con burro e ricotta affumicata.

Secondi piatti

Baccalà con polenta, frico di patate con polenta, salame all'aceto con polenta, polpettine con purè di patate, formaggio salato con polenta, muset con lenticchie e polenta, panino con salsiccia e patate fritte, prosciutto in crosta con ciuffo di patate, bocconcini di guancialetto al sugo con polenta.

Dolci e sorbetto

Tiramisù, crema caffè, sorbetto al limone, salame al cioccolato, strudel e frittelle di mele, crostata con confettura di fragole o albicocca, torta sbriciolata con crema di ricotta al limone.



Main sponsor



Gold sponsor



Institutional



Official sponsor



I MAGREDI



Partner





Comune di
San Giorgio
della Richinvelda

Le Radici
del VINO

8^ª FIERA AGRICOLA

VITICOLTURA D'ECCELLENZA

Nella capitale della barbatella,
un appuntamento con le più avanzate
tecnologie per il vivaio e il vigneto

11 • 13 ottobre 2024

RAUSCEDO

San Giorgio della Richinvelda (PN)



INFO EVENTO
Cell. 353 4475918
www.leradicidelvino.com



Seguici su

