



9 . 10 . 11

GIUGNO 2017

**85[^] FIERA REGIONALE
DEI VINI DI BUTTRIO – UD
PARCO E VILLA DI TOPPO-FLORIO**

**DEGUSTAZIONI
CORSI DI CUCINA**

vini

—
DEGUSTAZIONI



IL VINO A 360°.

Dal giallo verdolino al rosso aranciato, sfumature audaci o delicate, aromi e profumi del vino da scoprire e assaporare.

Attraverso un entusiasmante viaggio organolettico, potrete degustare pregiati vini accompagnati dall'inconfondibile gusto di alcuni piatti tipici friulani accuratamente selezionati.



Prenotazione

Le degustazioni guidate hanno tutte un costo di **euro 15,00** con **prenotazione obbligatoria** (presso Pro Loco Buri via E. Morpurgo, 6, info@buri.it - T. 0432 673311, versando la quota: iban IT13 T 05484 63690 02757 00891 14).

I posti disponibili per ciascuna degustazione sono 30.

Banchi miscita presenti:

- vini autoctoni Enoteca Friuli-Venezia Giulia
- vini autoctoni di altre regioni Enoteca Italia.

SALA A - primo piano
Villa di Toppo-Florio.

SALA B - secondo piano
Villa di Toppo-Florio.

10 sabato GIUGNO

ORE 10.30

L'ALSAZIA IL SUO VIGNETO I SUOI VINI.

5 vitigni per 1000 aromi. Un approfondimento curioso per carpire al meglio l'influenza del suolo ed il suo effettivo riflesso nei vini. Abbinamenti con prodotti tipici friulani a cura di FIS FVG.

sala A **15,00 €**

ORE 12.00

GELATO SALATO

A cura di Vinibuoni d'Italia.

sala B **15,00 €**

ORE 13.30

INCONTRI DIVINI

Con bianchi friulani in abbinamento ai formaggi friulani - a cura di Assoenologi.

sala A **15,00 €**

ORE 14.30

BOLLE ROSSE DA UVE ROSSE AUTOCTONE D'ITALIA

In abbinamento alla mortadella Levoni - a cura di Vinibuoni d'Italia.

sala B **15,00 €**

ORE 16.00

LE VARIE DECLINAZIONI DELL'AGLIANICO

A cura di Vinibuoni d'Italia.

sala A **15,00 €**

ORE 18.00

VINI...ALCOLIZZATI

Colori dorati, ambrati e brillanti, profumi intensi e penetranti, sensazioni gustative decise, vellutate e persistenti. Abbinamenti con prodotti tipici friulani - a cura di FIS FVG.

sala B **15,00 €**

ORE 19.30

MOSCATI SPUMANTI

In abbinamento ai dolci lievitati della Pasticceria Galli - a cura di Vinibuoni d'Italia.

sala A **15,00 €**



Durante la Fiera sarà possibile acquistare uno speciale braccialetto giornaliero al costo di euro 20,00 a persona (riduzione a euro 15,00 per i soci delle Pro Loco, FIS, AIS, ONAV, ASSOENOLOGI e SLOW FOOD presentando la tessera) che permette di assaggiare un numero illimitato di vini disponibili nei due banchi mesclata (Enoteca Italia e FVG).

11 domenica GIUGNO

ORE 10.30

IL CARSO...

Alla scoperta di un territorio misconosciuto e di una terra con vini unici. Abbinamenti con prodotti tipici friulani - a cura di FIS FVG

sala B **15,00 €**

ORE 12.00

BOLLE BIANCHE DA UVE AUTOCTONE METODO CLASSICO E FRIULTROTA

A cura di Vinibuoni d'Italia.

sala A **15,00 €**

ORE 13.30

INCONTRI DIVINI

Con rossi friulani in abbinamento ai salumi friulani - a cura di Assoenologi.

sala B **15,00 €**

ORE 14.30

VALLE D'AOSTA, DOLOMITI, ETNA

In abbinamento a lardo, speck, capocollo affumicato piccante - a cura di Vinibuoni d'Italia.

sala A **15,00 €**

ORE 16.00

INDO... VINO

A cura di Vinibuoni d'Italia.

sala B **15,00 €**

ORE 18.00

I MACERATI

Nuovi vini da vecchi vitigni: una nuova frontiera? Abbinamenti con prodotti tipici friulani a cura di FIS FVG.

sala A **15,00 €**

ORE 19.30

FORMAGGI FRIULANI ALLA PROVA DEI GRANDI ROSSI ITALIANI (BAROLO & CO.)

A cura di Vinibuoni d'Italia.

sala B **15,00 €**

ENOTECA DEI PRODUTTORI DI BUTTRIO

Durante la Fiera troveranno spazio i vini dei produttori di Buttrio. Queste le aziende vitivinicole presenti:

- Azienda Agr. Pontoni Flavio
- Azienda Agr. Petrucco
- Azienda Agr. Virgilio Maria
- Conte D'Attimis Maniago
- Vigne Fornasari di Di Giusto Marco
- Società Agr. Buri in Mont
- Vineria Tami
- Azienda Agr. Marina Danieli



PANE & PIZZA CON LO CHEF GIOVANNI GANDINO.

Giovanni Gandino, ex lievitaista di una nota azienda piemontese, collaboratore di diverse pizzerie e giurato ai "Mondiali di Pizza" del 2013 per Barilla, metterà al vostro servizio la sua esperienza e professionalità in fatto di cucina.

Proporrà tre diverse pizze "Made in FVG" preparate con lievito madre e ingredienti a km zero.

Cucinerà differenti tipologie di panini da accompagnare ai formaggi e salumi presenti alla Fiera.



Prenotazione

Per partecipare ai corsi è necessaria la prenotazione ed il versamento della quota di 10,00 euro. (presso Pro Loco Buri - Via E. Morpurgo, 6, info@buri.it T. 0432 673311, iban IT13 T 05484 63690 02757 00891 14).

SABATO 10 GIUGNO ORE 11.30

LA PIZZA PIÙ DIGERIBILE E GUSTOSA

in abbinamento a Chiaretto e formaggi caprini - a cura di ONAV FVG.

DOMENICA 11 GIUGNO ORE 11.30

PAN PER FOCACCIA

in abbinamento a Pinot Bianco, Malvasia e Friulano e formaggi caprini - a cura di ONAV FVG.

SABATO 10 GIUGNO ORE 17.00

IL PANE IN TAVOLA

in abbinamento a birre chiara e scura e formaggi caprini - a cura di ONAV FVG.

DOMENICA 11 GIUGNO ORE 17.00

PIADINE E TARALLI

in abbinamento alla Ribolla Gialla Spumante e formaggi caprini - a cura di ONAV FVG.

PICCOLI CHEF ALLA RISCOSSA

È tempo di pasticciare! Anche i bambini si cimenteranno nella preparazione di tante golose creazioni.

Tra fragranti biscotti da decorare e croccanti grissini con cui giocare a shangai, i più piccoli potranno diventare, per un giorno, dei veri e propri chef.

Ci sarà da divertirsi e... da mangiare!



SABATO 10 GIUGNO ORE 15.30

**BISCOTTI
PER PICCOLI PASTICCIERI**
a cura di Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria FVG. **5,00 €**

Ai partecipanti verrà consegnato il diploma di "Piccolo Pasticcere".

DOMENICA 11 GIUGNO ORE 15.30

**SHANGAI DI GRISSINI
PER PICCOLI CHEF**
a cura di Giovanni Gandino. **5,00 €**

Ai partecipanti verrà consegnato il diploma di "Piccolo Chef".

