



COMUNICATO STAMPA N.4

La ristorazione e i corsi di cucina alla Fiera Regionale dei Vini di Buttrio. Non solo vino e degustazioni di vini pregiati accompagnati dal gusto di piatti tipici a Buttrio dal 9 all'11 giugno nell'ambito della più antica manifestazione enoica italiana in programma nella suggestiva location di Villa Di Toppo-Florio dal 9 all'11 giugno 2017. Accanto a oltre 500 etichette selezionate ci sarà spazio anche per prodotti tipici, pasticceria e gelateria artigianale, pane e pizza, formaggi caprini e tanto altro ancora, tutti da scoprire e assaporare accompagnandoli con un vino pregiato o una fresca birra artigianale.

Buttrio – Non solo vino e degustazioni guidate di vini pregiati accompagnati dal gusto di piatti tipici alla **Fiera Regionale dei Vini di Buttrio**, la più antica manifestazione enoica italiana, promossa da Pro Loco Buri con il sostegno del Comune di Buttrio dal 9 all'11 giugno 2017 nella suggestiva **Villa Di Toppo-Florio**. Accanto a oltre 500 etichette selezionate nell'ambito dell'evento che fornirà l'opportunità di riscoprire le antiche tradizioni del territorio e riassaporare i migliori prodotti enoici del Friuli Venezia Giulia e di tutta la Penisola ci sarà spazio anche per prodotti tipici, pasticceria e gelateria artigianale, pane e pizza, formaggi caprini e tanto altro ancora, tutti da scoprire e assaporare accompagnandoli con un vino pregiato o una fresca birra artigianale.

Durante la Fiera, oltre ai vini e in abbinamento con essi, saranno a disposizione del pubblico diverse proposte di ristorazione. **Nel parco** la ristorazione sarà curata dallo **chef Luigi Zago**, che porterà a Buttrio i profumi e i sapori della cucina friulana, predisponendo un menù completo che si richiama alla tradizione, ma che, grazie alla maestria nell'accostare gli ingredienti, risulta anche innovativo e di sicuro richiamo. I piatti saranno a base di carne e di pesce, ma accanto ad essi saranno serviti menù pensati anche per i vegetariani. Non potranno mancare **i dolci**. Sia nel parco che all'interno della villa, grazie alla collaborazione con la **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria FVG** – avente lo scopo di unire in modo capillare tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, e cioccolateria), per rafforzarne la collaborazione e ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy - saranno a disposizione dei golosi gustose creazioni a base di vino e non solo.

Una gustosa novità caratterizza questa edizione della Fiera: all'esterno della villa Di Toppo-Florio sarà allestito un tendone dedicato alla **pizza** e ad altri prodotti derivati dal pane, preparati al momento dallo **chef Giovanni Gandino**, ex lievitaista di una nota azienda piemontese e giurato ai Mondiali di Pizza 2013 per Barilla. Sotto al tendone si proporranno quattro appuntamenti con la scuola di cucina per imparare a preparare il pane, la pizza digeribile e gustosa, la focaccia, la piadina e i taralli in abbinamento ai nostri vini e alle birre artigianali (per la partecipazione sono necessari la prenotazione e il versamento di una quota di 10 €). Inoltre al banco di assaggio verranno proposte tre diverse pizze "Made in FVG" preparate con lievito madre e ingredienti a km zero e preparati differenti tipologie di panini da accompagnare ai formaggi e salumi presenti alla Fiera. Le **Latterie Friulane** forniranno la materia prima per la realizzazione del cibo in degustazione e dei laboratori. Prodotti principi, la "Mozzarella Castello" e il Montasio.

Come avviene ormai da diversi anni, sempre sotto il tendone esterno alla villa, saranno presenti il **Salumificio Dentese** di Percoto, che proporrà una selezione dei suoi migliori prodotti (prosciutti arrostiti, crudi, affumicati e bianchi, wurstel tipici e tanto altro) e ci sarà anche **l'Azienda Agricola Sioni Paolo** di Buttrio con le sue ottime mozzarelle e i suoi eccellenti formaggi freschi, aromatizzati e stagionati.

Anche la golosità viene soddisfatta alla Fiera di Buttrio: all'interno della villa saranno presenti gli **stand dei produttori di miele di Buttrio** (Apicoltura Ai Colli di Buttrio, Apicoltura Fornasari Luciano, Apicoltura Durì



Pro Loco Buri



Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia



Riccardo). E si potranno gustare inoltre il cioccolato, i distillati e le prelibatezze di **Adelia Di Fant**. E infine, per stimolare tutti i sensi, le spezie, i tè e gli infusi di **A occhi chiusi**.

La Fiera si propone da alcuni anni come una vetrina prestigiosa dei prodotti autoctoni regionali. Il vino prima di tutto, ma non solo. Quest'anno, per la prima volta, in collaborazione con **ERSA** (Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale), verrà allestito all'interno della villa un ampio spazio dedicato alla conoscenza, all'assaggio e all'acquisto di un prodotto di grande rilevanza per filiera alimentare del Friuli Venezia Giulia: il **formaggio caprino**, prodotto quindi con latte di capra allevata in regione.

Alla Fiera saranno presenti nove produttori (Fattoria Vecchio Cortile di Dose Giorgia - Santa Maria la Longa, Azienda Agricola De Conti Giovanni-Polcenigo, Azienda Agricola Capramica di Zannier Andrea-Pinzano al Tagliamento, Azienda Agricola Bordiga di Fava Elisa-Gonars, Fabee Azienda Agricola-Sesto al Reghena, Azienda Agricola Zore di Berra Alessia-Taipana, Pistor Patrizia-Faedis, Società Agricola Gruden Zbogor di Zbogor Dimitri -Sgonico, Azienda Agricola San Gregorio di Cipolat Padiel Massimo -Aviano).

La tradizione vuole che la Fiera dei Vini di Buttrio, storicamente, fosse organizzata dai produttori del paese, che allestivano ciascuno il proprio chiosco per offrire ai visitatori i migliori prodotti delle loro cantine. Non volendo disperdere questa tradizione, nel parco della Villa e sotto il tendone esterno saranno presenti, oggi come allora, i **banchi di mescolata dei produttori di vino di Buttrio**, che con i loro vini accompagneranno la cucina dello chef Luigi Zago, le pizze dello chef Giovanni Gandino, i prosciutti e i formaggi. Le cantine locali presenti saranno: Azienda Agricola Pontoni Flavio; Azienda Agricola Petrucco; Azienda Agricola Virgilio Maria; Conte D'Attimis Maniago; Vigne Fornasari di Di Giusto Marco; Società Agricola Buri in Mont; Vineria Tami e Azienda Agricola Marina Danieli.

Oltre al buon vino, alla Fiera di Buttrio da anni è possibile gustare anche un'ottima **birra**. Si tratta quest'anno della birra artigianale prodotta da due birrifici regionali: **Borderline Brewery di Buttrio** e **Foglie d'Erba di Forni di Sopra**. Tra sapori tradizionali e sperimentazione di nuovi ingredienti e aromi, si potrà attingere ad un'ampia scelta di birre artigianali scure o chiare, dal gusto intenso o delicato.

Ma la Fiera è anche molto altro per un divertimento formato famiglia. Il ricco programma prevede infatti mercatini, spettacoli circensi e di burattini ed eventi rivolti alle famiglie e in particolare ai bambini, con letture ad alta voce a tema, corsi per piccoli chef, concorso fotografico, laboratori didattici, gioco gonfiabile, truccabimbi, animazione e caccia al tesoro. Ma anche un giro in moto sui colli con sosta presso produttori locali e una pedalata non competitiva aperta a tutti alla scoperta delle colline, dei vigneti e dei casali del territorio.

Non mancheranno neanche quest'anno le viste al parco archeobotanico, al Museo della Civiltà del Vino e al Lapidarium, mostre ed esposizioni di bonsai e soprattutto la grande musica con i concerti a ingresso libero di prestigiosi artisti di levatura nazionale come Omar Pedrini, Ruggero de I Timidi e Bobby Solo.

La Fondazione Friuli, da sempre attenta alle dinamiche sociali e avente, tra altri obiettivi, quello di diffondere e rinforzare lo spirito di appartenenza alla storia e alla comunità Friulana, contribuisce da moltissimi anni alla Fiera Regionale dei Vini di Buttrio, che da 85 anni promuove e diffonde la storia e la cultura del territorio, legandosi in particolare al mondo del vino, ma senza mai trascurare gli aspetti culturali, tradizionali, artistici legati al mondo enoico.

L'**inaugurazione** dell'85esima edizione della Fiera Regionale dei Vini di Buttrio si terrà **venerdì 9 giugno** alle ore 18.30. Nell'occasione, il sindaco di Buttrio e la presidente della Pro Loco Buri, organizzatori dell'evento, ospiteranno le autorità presenti presso la sala polifunzionale sita al secondo piano della Villa Di Toppo-Florio per presentare e dare avvio alla manifestazione.



Pro Loco Buri



Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia



Evento organizzato da:

Pro Loco Buri, Comune di Buttrio, Buttrio Capitale dei Vini Autoctoni

In collaborazione con:

Vini Buoni d'Italia (Touring Editore), Ersu (Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale), Fondazione Friuli, MagdaCian Circo, Circo all'Incirca, Unpli (Comitato Regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia), Consorzio fra le Pro Loco Torre Natisone, Civiform, Al Vecchio Forno Devoti, Molino Persello

Con il patrocinio di:

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Consiglio Regionale, Provincia di Udine, Turismo Fvg, Città del Vino

Partner:

Banca di Cividale, Camera di Commercio Udine

Sponsor:

Vitis Rauscedo, San Benedetto

Ufficio stampa

Gianfranco Terzoli per Flash Srl. 3388313036

Con cortese preghiera di pubblicazione/diffusione.

I CORSI DI CUCINA

Saranno quattro quest'anno i corsi di cucina:

sabato 10 giugno ore 11.30 "La pizza più digeribile e gustosa in abbinamento a Chiaretto 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 ONAB 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.

domenica 11 giugno ore 17.00 "Piadine e taralli in abbinamento alla Ribolla gialla spumante e formaggi caprini" a cura di ONAV FVG.

Per partecipare ai corsi è necessaria la prenotazione e il versamento della quota di 10 € (presso Pro Loco Buri – Via Morpurgo, 6, info@buri.it, telefono 0432 673311 o sul c/c IT13 T 05484 63690 02757 00891 14).



Pro Loco Buri



**Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia**
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia

