



COMUNICATO STAMPA DOMENICA 11 GIUGNO

Prosegue con successo la Fiera Regionale dei Vini, la più antica manifestazione enoica italiana inaugurata ieri dalla presidente della Pro Loco Buri Raffaella Canciani e dal Sindaco di Buttrio, Giorgio Sincerotto, alla presenza della presidente della Regione, Debora Serracchiani, del Vicepresidente, Sergio Bolzonello, dell'Assessore regionale alle risorse agricole e forestali, Cristiano Shaurli e di numerose autorità.

Ha descato clamore la proposta da parte del sindaco che “il Consorzio Colli Orientali e il Consorzio del Collio si possano fondere e dare vita a un unico disciplinare”.

Il ricchissimo programma vedrà naturalmente protagonista assoluto il vino con 500 etichette tra regionali autoctone e grandi vini nazionali selezionati da Vinibuoni d'Italia, degustazioni guidate e intrattenimento per tutti formato famiglia nella suggestiva location di Villa di Toppo-Florio. La manifestazione che offre anche oggi, sabato 10 giugno, numerose occasioni di intrattenimento, animazione e spettacolo, aperte ieri dall'applaudito concerto di Omar Pedrini, si concluderà domani, domenica 11 giugno, con il concerto di Bobby Solo. Il programma completo su www.buri.it.

Buttrio – Prosegue con successo la Fiera Regionale dei Vini, la più antica manifestazione enoica italiana inaugurata ieri con un taglio del nastro dalla presidente della Pro Loco Buri Raffaella Canciani e dal Sindaco di Buttrio, Giorgio Sincerotto. Erano presenti all'incontro inaugurale la presidente della Regione, Debora Serracchiani, il Vicepresidente, Sergio Bolzonello, l'Assessore regionale alle risorse agricole e forestali, Cristiano Shaurli, il questore di Udine Claudio Cracovia, il presidente della Camera di commercio di Udine, Giovanni Da Pozzo, il presidente della Fondazione Friuli, Giuseppe Morandini, il deputato Paolo Coppola, Andrea Piacenza in rappresentanza della guida Vini Buoni d'Italia (Touring Editore), il cantante Omar Pedrini e numerose autorità appartenenti al mondo politico, imprenditoriali e associazionistico.

L'inaugurazione

La presidente della pro Loco Buri (promotrice della Fiera con il sostegno del Comune di Buttrio), Raffaella Canciani ha rimarcato la tradizione, lunga 85 anni, della manifestazione, ospitata in una splendida villa inserita quest'anno tra i Luoghi del cuore del Fai. “Siamo alla conclusione dei 4 anni di mandato - ha detto, cogliendo l'occasione per ringraziare tutti e soprattutto “i 220 volontari che anche quest'anno contribuiranno alla riuscita dell'evento”. “Evento che, mi auguro - ha concluso - possa davvero portare a tutti quella serenità che meritano”.

Il sindaco di Buttrio, Giorgio Sincerotto ha ricordato come una delle caratteristiche della fiera, pur rimanendo nel solco della tradizione, sia quello di portare sempre delle novità: “quest'anno sono i formaggi caprini e la pizza: è rimarchevole come un paese di soli 4.200 abitanti - ha concluso - possa dar vita nel corso dell'anno a così tante manifestazioni di grande portata e richiamo”. **Ha destato clamore tra il pubblico la proposta da parte del sindaco che “il Consorzio Colli Orientali e il Consorzio del Collio si possano fondere e dare vita a un unico disciplinare”.**

La presidente della Regione, Debora Serracchiani accompagnata dal sindaco di Buttrio Giorgio Sincerotto e dalla presidente della Pro Loco Buri, Raffaella Canciani, ha visitato ieri pomeriggio la fiera, che ha riferito di aver trovato di grandissima qualità. “La sfida - ha affermato - sarà ora mantenere questo livello negli anni a venire -, ma a suo giudizio la manifestazione avrà un “futuro radioso” grazie “alla capacità di fare squadra



Pro Loco Buri



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



messo in atto dalle istituzioni, dagli imprenditori, dalle associazioni e dai tantissimi volontari che, con il loro contributo, hanno concorso al successo qualitativo dell'iniziativa”.

All'inaugurazione era presente anche il presidente della Fondazione Friuli, Giuseppe Morandini. La Fondazione Friuli (www.fondazionefriuli.it), storica realtà del territorio, 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, sostenendo le iniziative dell'eccellenza del nostro territorio, contribuisce ormai 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 alla mondo del vino, ma senza mai trascurare gli aspetti culturali, tradizionali, artistici legati al mondo enoico.

Il programma

L'85esima edizione della Fiera Regionale dei Vini anche quest'anno presenta tanti ingredienti, ma un unico comune denominatore: il vino di qualità abbinato al piacere della convivialità, da assaporare assieme a un buon calice da sorseggiare in compagnia. La manifestazione offre in assaggio 200 etichette di 180 aziende locali selezionate dalla Guida Vini Buoni d'Italia, mentre all'interno della villa è allestita l'Enoteca Italia, un banco di degustazione d'eccellenza con 285 tipologie di vini provenienti da tutta la penisola. L'evento è inoltre l'occasione per degustare in anteprima assoluta i vini delle aziende che sono state selezionate in Friuli Venezia Giulia per l'edizione 2018 della prestigiosa guida del Touring Club Italiano.

E se non si è dei conoscitori, poco importa: la kermesse – che permette a tutti di assaggiare grandi vini - si rivolge anche a chi si avvicina per la prima volta al mondo del buon bere, con degustazioni di vini e birre artigianali guidate da esperti sommelier.

Quella di Buttrio infatti è una fiera che da 85 anni coniuga la passione per il vino a quella per la buona tavola e per la cultura.

Il ricco programma prevede perciò anche concerti, degustazioni, mercatini, corsi di cucina, giochi, spettacoli circensi e di burattini, attività sportive, visite guidate 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, giochi giganti con animazione e caccia al tesoro. E 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 solo vino, come detto, ma anche prodotti tipici, i gustosi piatti dello chef Luigi Zago, la pasticceria e gelateria artigianale, pane e pizza preparati dallo chef Giovanni Gandino, i formaggi caprini prodotti in regione e tanto altro per un evento che fornirà l'opportunità di riscoprire le antiche tradizioni del territorio e riassaporare i migliori prodotti enoici e non del Friuli Venezia Giulia e di tutta la Penisola.

In questo filone, proseguono con successo i corsi di cucina su prenotazione. Domenica ce ne sono in programma ulteriori due: alle ore 11.30 “Pan per focaccia in abbinamento a Pinot bianco, Malvasia e Friulano e formaggi caprini” a cura di ONAV FVG e alle ore 17.00 “Piadine e taralli in abbinamento alla Ribolla gialla spumante e formaggi caprini” a cura di ONAV FVG.

La Fiera dei Vini di Buttrio vuol essere anche una festa per le famiglie, oltre che per gli appassionati e gli intenditori di vini. Ecco quindi che sono state pensate diverse iniziative ed eventi dedicati ai bambini e alle famiglie.



Pro Loco Buri



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



La Fiera offre come detto svariati intrattenimenti, giochi e divertimenti per tutti i bambini. Per fare festa tutti insieme ad attendere i più piccoli ci saranno nel corso delle giornate di apertura un divertente gonfiabile, trucca bimbi, giochi giganti a cura di Maravee Animazione e corsi per mini chef, affiancati dallo spettacolo di burattini a cura di Cosmoteatro e dalla caccia al tesoro a cura di Visitait.

Alcune delle visite guidate curate dagli esperti archeobotanici sono dedicate infatti ai piccoli ospiti della Fiera: **“Curiosando in museo... attrezzi, oggetti e saperi di un tempo”**, percorso con laboratorio creativo per conoscere e scoprire particolari strumenti e antiche tradizioni, è in programma domenica 11 giugno alle ore 15. Il laboratorio si chiuderà con l'iniziativa **“Vestiamo le bottiglie”**: i bambini si cimenteranno nel restyling di un'etichetta, diventando artisti per un giorno. La premiazione delle più belle etichette avrà luogo alle ore 16.30 al secondo piano di Villa di Toppo-Florio. Sempre domenica alle 16.30 ci saranno anche le premiazioni del concorso fotografico per ragazzi **“Naturalmente Buttrio”**, organizzato in collaborazione con il Consiglio Comunale dei Ragazzi di Buttrio

I bambini in Fiera potranno anche cimentarsi nell'arte culinaria. A loro sono infatti dedicati dei corsi di cucina: domenica 11 giugno alle ore 15 durante il corso **“Shangai di grissini per piccoli chef”** Giovanni Gandino insegnerà ai giovani panificatori l'arte del pane

Domenica invece, alle ore 17, nel parco della Villa, Visitait organizza una **Caccia al tesoro** per tutti i bambini, per divertirsi in modo semplice.

Il ricco programma di spettacolo prevede inoltre domenica, alle ore 20.00, lo spettacolo **“Ah, com'è bello l'Uomo”** del gruppo Zenhir sotto il tendone nel parco.

Anche domenica il collettivo circense di Circo all'inCirca e il MagdaClan intratterranno i visitatori con diversi spettacoli e incursioni circensi al di fuori del tendone, in mezzo alla gente, nella suggestiva cornice del parco archeobotanico.

Grande musica dal vivo e nomi di prestigio del panorama musicale italiano allietteranno (in collaborazione con Pregi Srl.) la 85esima edizione della Fiera regionale dei Vini di Buttrio con la loro musica e il loro intrattenimento. Dopo l'apertura di venerdì con l'applaudito concerto di **Omar Pedrini seguita sabato da Ruggero de I Timidi** con il suo show (www.ruggerodeitimidi.com), domenica 11 giugno alle 18 nel piazzale davanti alla villa ci terranno compagnia Le Origini. Il gran finale sarà affidato, alle 21, all'Elvis italiano **Bobby Solo** (www.bobbysolo.com), autore di intramontabili successi come **“Una lacrima sul viso”**. Tutti gli spettacoli musicali sono a **ingresso libero e gratuito** e si terranno **con qualsiasi condizione meteo**.

Il ricco patrimonio culturale di Buttrio e della Villa Di Toppo Florio sarà tutto da scoprire e vivere grazie alle **visite gratuite al parco archeobotanico, al Lapidarium e al Museo della Civiltà del Vino** (programma completo della Fiera su www.buri.it). Esperti di botanica e archeologia saranno a disposizione del pubblico per svelare i tesori e i segreti del comprensorio.

Durante la Fiera non mancheranno le attività dedicate agli amanti dell'arte. **Il Friuli del Vino** è il titolo della mostra curata dalla Prof.ssa Gabriella Bucco, organizzata in collaborazione con la Filologica Friulana ed allestita al secondo piano di Villa di Toppo-Florio.

Vigneti senza frontiere invece è una raccolta di fotografie scattate da Mario Simaz, esposte in sala Enoteca FVG e Enoteca Italia al primo piano di Villa di Toppo-Florio, il cui tema principale sono i vigneti, immortalati in tutte le stagioni e le fasi di vita e lavoro.

Al secondo piano di Villa di Toppo-Florio, inoltre, ci sarà un'esposizione dei migliori **bonsai** proposti dal club **“Il giardino delle nove nebbie”**.



Pro Loco Buri



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



A celebrazione degli 85 anni della Fiera di Buttrio, in collaborazione con le Poste Italiane, domenica 11 giugno, dalle ore 11.00 alle ore 19.00, presso Villa di Toppo-Florio sarà possibile far apporre sulle cartoline di Buttrio edite per l'occasione, o su materiale proprio, il timbro dell'**Annullo Postale Speciale** creato appositamente per la Fiera. In tale occasione si potranno acquistare anche i francobolli della 50^a edizione di Vinality, su cui far apporre il timbro stesso.

Alcuni momenti saranno infine dedicati alle due ruote. Domenica il Gruppo Sportivo Ciclismo Buttrio che porterà tutta la famiglia a spasso sulle strade bianche del paese, tra i vigneti e i casali, per scoprire con una pedalata non competitiva aperta a tutti, scorci inusuali del nostro bel paese e per conoscere meglio il nostro territorio. Le iscrizioni saranno aperte dalle ore 08.30 alle ore 9.45 di domenica 11 giugno nel parco della Villa. Il costo di partecipazione alla pedalata è di €. 3 a persona. Alla fine una pastasciutta attenderà i partecipanti nel parco, per continuare la festa insieme.

Per favorire l'accesso alla Villa Di Toppo Florio è previsto un servizio gratuito di bus navetta (sabato dalla 18 alle 24 e domenica dalle 15 alle 23).

Con cortese preghiera di pubblicazione/diffusione.

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, MagdaClan 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



PROGRAMMA

Venerdì 9 giugno

- 16.00 Tavola rotonda. Lo sviluppo dei servizi enoturistici fra redditività d'impresa e patrimonio territoriale Contributi per una nuova legge nazionale - sala polifunzionale
- 18.30 Inaugurazione della 85^a Fiera Regionale dei Vini di Buttrio – sala polifunzionale
- 20.00 Visita al Museo della Civiltà del Vino a cura di esperti archeobotanici
- 20.00 MagdaClan "Extravagante" spettacolo circense
- 21.00 Visita notturna al Parco di Toppo-Florio a cura di esperti archeobotanici
- 21.00 Omar Pedrini in concerto

Sabato 10 giugno

- 10.00 Giro in moto sui colli di Buttrio a cura della Ass. Cult. Ruedis Libaris (partenza e iscrizioni presso l'Enoteca di Buttrio dalle 9.30 alle 10.15)
- 10.30 Visita guidata passeggiando per il bosco con percorso dedicato ai bambini e laboratorio creativo a cura di esperti archeobotanici
- 10.30 Laboratorio: L'Alsazia, abbinamenti con prodotti tipici friulani a cura di FIS FVG (sala A)
- 10.30 Tavola rotonda. Il vino nell'economia circolare tra mercato e territorio - sala polifunzionale
- 11.30 Corso di cucina: La pizza più digeribile e gustosa con lo chef Giovanni Gandino in abbinamento con Chiaretto e formaggi caprini a cura di ONAV FVG
- 12.00 Laboratorio: Gelato Salato a cura di Vinibuoni d'Italia (sala B)
- 12.30 Visita guidata al Museo della Civiltà del Vino a cura di esperti archeobotanici
- 13.30 Laboratorio: Incontri Divini con bianchi friulani in abbinamento ai formaggi friulani a cura di Assoenologi (Sala A)
- 14.30 Laboratorio: Bolle rosse da uve rosse autoctone d'Italia, in abbinamento alla mortadella Levoni a cura di Vinibuoni d'Italia (sala B)
- 15.00 Visita guidata al Museo della Civiltà del Vino a cura di esperti archeobotanici
- 15.30 Corso di cucina: Biscotti per piccoli pasticceri a cura di Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria FVG (FIPGC)
- 15.30 Incursioni circensi a cura del collettivo del Circo all'inCirca e MagdaClan
- 16.00 Laboratorio: Le varie declinazioni dell'Aglianico a cura di Vinibuoni d'Italia (sala A)
- 16.00 Visita guidata al parco a cura di esperti archeobotanici
- 16.00 Spettacolo finale allievi Circo all'inCirca
- 16.00 Silent play - animazione circense a cura di Circo all'inCirca
- 16.30 Animazione per bimbi: i burattini a cura di Cosmoteatro



Pro Loco Buri



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



- 17.00 Corso di cucina: Il pane in tavola con lo chef Giovanni Gandino in abbinamento con birre chiara e scura e formaggi caprini a cura di ONAB FVG
- 17.00 Visita guidata al lapidarium a cura di esperti archeobotanici
- 17.30 Incursioni circensi a cura del collettivo del Circo all'inCirca e MagdaClan
- 17.30 Circo Accademia a cura del Circo All'inCirca
- 18.00 Musica con I Griblu
- 18.00 Laboratorio: Vini...alcolizzati, abbinamenti con prodotti tipici friulani a cura di FIS FVG (sala B)
- 18.00 Presentazione libro "Il Vino si Racconta" cura di Veronica Tomasettig
- 18.30 Lettura per bimbi a cura dei lettori volontari della Biblioteca Comunale - nel Lapidarium
- 19.30 Laboratorio: Moscati spumanti, in abbinamento ai dolci lievitati della Pasticceria Galli di Pradamano a cura di Vinibuoni d'Italia (sala A)
- 20.00 Zenhir "Ah com'è bello l'uomo" spettacolo circense
- 21.00 Ruggero de I Timidi Show

Domenica 11 giugno

- 10.00 Bici in fiera: strade bianche tra vigneti e casali corsa in bicicletta non competitiva a cura di G.S. Ciclismo Buttiro
- 10.30 Visita guidata al parco - a cura di esperti archeobotanici
- 10.30 Laboratorio: Il Carso... alla scoperta di un territorio misconosciuto. Abbinamenti con prodotti tipici friulani a cura di FIS FVG (sala B)
- 11.00 Annullo Filatelico effettuato da Poste Italiane fino alle ore 19.00 (piano terra - Villa di Toppo-Florio)
- 11.30 Corso di cucina: Pan per focaccia! con lo chef Giovanni Gandino in abbinamento con malvasia, friulano e pinot bianco e formaggi caprini a cura di ONAV FVG
- 12.00 Laboratorio: Bolle bianche da uve autoctone metodo classico e Friultrota a cura di Vinibuoni d'Italia (sala A)
- 12.30 Visita guidata al Museo della Civiltà del Vino - a cura di esperti archeobotanici
- 13.30 Laboratorio: Incontri Divini con rossi friulani in abbinamento ai salumi friulani a cura di Assoenologi (sala B)
- 14.30 Laboratorio: Valle d'Aosta, Dolomiti, Etna in abbinamento a lardo, speck e capocollo affumicato piccante a cura di Vinibuoni d'Italia (sala A)
- 15.00 Corso di cucina: Shangai di grissini per piccoli chef - a cura di Giovanni Gandino
- 15.00 Curiosando in museo... attrezzi, oggetti e saperi di un tempo con percorso dedicato ai bambini e laboratorio creativo a cura di esperti archeobotanici
- 15.30 Incursioni circensi - a cura del collettivo del Circo all'inCirca e MadgaClan
- 16.00 Spettacolo finale allievi Circo all'inCirca
- 16.00 Laboratorio: Indo... Vino a cura di Vinibuoni d'Italia (sala B)
- 16.30 Premiazioni del concorso fotografico dei ragazzi Naturalmente Buttiro e del laboratorio dei bambini Vestiamo la Bottiglia
- 16.30 Incursioni circensi - a cura del collettivo del Circo all'inCirca e MadgaClan
- 17.00 Corso di cucina: Piadina & taralli con lo chef Giovanni Gandino in abbinamento ribolla gialla spumante e formaggi caprini a cura di ONAV FVG
- 17.00 Caccia al tesoro a cura di Visitait
- 17.30 Visita guidata al lapidarium a cura di esperti archeobotanici
- 17.30 Incursioni circensi a cura del collettivo del Circo all'inCirca e MadgaClan



Pro Loco Buri



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



18.00 Musica con Le Origini

18.00 Laboratorio: I macerati abbinamenti con prodotti tipici friulani a cura di FIS FVG (sala A)

18.30 Visita guidata al parco a cura di esperti archeobotanici

19.30 Laboratorio: Formaggi friulani alla prova dei grandi rossi italiani (Barolo & Co.) a cura di Vinibuoni d'Italia (sala B)

19.30 Visita guidata al Museo della Civiltà del Vino a cura di esperti archeobotanici

20.00 Zenhir "Ah com'è bello l'uomo" spettacolo circense

21.00 Bobby Solo in concerto