



COMUNICATO STAMPA INAUGURAZIONE

Inaugurata la Fiera Regionale dei Vini, la più antica manifestazione enoica italiana. Invariata la ricetta di un successo che si ripete da 85 anni: etichette regionali autoctone e grandi vini nazionali selezionati da Vinibuoni d'Italia, degustazioni guidate e intrattenimento per tutti formato famiglia dal 9 all'11 giugno 2017 nella suggestiva location di Villa di Toppo-Florio. Il programma completo su www.buri.it.

Buttrio – Inaugurata l'85esima edizione della Fiera Regionale dei Vini che anche quest'anno presenterà 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. Il sindaco di Buttrio e la presidente della Pro Loco Buri, organizzatori dell'evento, hanno accolto le autorità presenti presso la sala polifunzionale sita al secondo piano della Villa Di Toppo-Florio per presentare e dare avvio alla manifestazione.

Quella di Buttrio 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 infatti 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. Nella suggestiva cornice di Villa di Toppo Florio, tra degustazioni e spettacoli circensi, sarà davvero una festa per tutta la famiglia, da vivere immersi nel verde della campagna friulana e nel solco delle tradizioni enogastronomiche, locali e da tutta Italia.

Appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del vino che desiderano degustare etichette pregiate autoctone – con la possibilità di acquistare un braccialetto giornaliero per accedere liberamente alle due sale di mescita e assaggiare tutte le etichette presenti -, la Fiera di Buttrio permette anche di gustare cibi dagli aromi avvolgenti nelle aree dedicate all'interno della villa e del circostante parco archeo-botanico. Non solo vino, 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 del Friuli Venezia Giulia e di tutta la Penisola.

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. Proprio per questo, la fiera rappresenta da sempre un appuntamento unico per chi desidera assaporare un prodotto di alta qualità, assistito da personale competente e con la possibilità di comparare annate ed etichette di vini legati al proprio territorio e alla propria storia.

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.



Pro Loco Buri



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



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).

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

Sabato e domenica, il collettivo circense di Circo all'inCirca insieme al 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.

La Fiera offre inoltre vari intrattenimenti, giochi e divertimenti per tutti i bambini. Per fare festa tutti insieme alle giornate di sabato e domenica ad attendere i più piccoli ci saranno un divertente gonfiabile, trucca bimbi, giochi giganti a cura di Maravee Animazione e corsi per mini chef. Troverete inoltre l'esilarante spettacolo di burattini a cura di Cosmoteatro e la caccia al tesoro a cura di Visitait. Sabato 10 giugno alle ore 15.30 corso (al costo di 5 €) di di BISCOTTI PER PICCOLI PASTICCERI a cura di Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria FVG. Al termine, ai partecipanti verrà consegnato il diploma di “Piccolo Pasticcere”. Alle ore 16.30, I BURATTINI: spettacolo di burattini per grandi e piccini a cura di Cosmoteatro. A seguire, alle ore 18.30 all'interno del Lapidarium si svolgerà L'ORA DEL RACCONTO: la biblioteca comunale si animerà con i racconti incantati. Una lettura ad alta voce per far sognare ad occhi aperti. Domenica 11 giugno alle ore 15.30 SHANGAI DI GRISSINI PER PICCOLI CHEF a cura di Giovanni Gandino. Ai partecipanti (costo di iscrizione, 5 €) verrà consegnato il diploma di “Piccolo Chef”. Infine, alle ore 17.00, CACCIA AL TESORO a cura di Visitait.

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. Sabato 10 giugno alle 18 fuori dalla villa i Griblu animeranno il pomeriggio di festa, mentre alle 21 nel parco sarà la volta di **Ruggero de I Timidi** con il suo show (www.ruggerodeitimidi.com). Domenica 11 giugno infine alle 18 nel piazzale davanti alla villa ci terranno compagnia Le Origini, con le loro note. Il gran finale di domenica sera alle 21 sarà affidato all'esperienza di **Bobby Solo** (www.bobbysolo.com).

Tutti gli spettacoli musicali sono a **ingresso libero e gratuito** e si terranno **con qualsiasi condizione meteo**.

Buttrio vanta un ricco patrimonio culturale tutto da scoprire e vivere. Proprio per questo, in occasione della Fiera, esperti di botanica e archeologia, saranno a disposizione del pubblico per svelare i tesori e i segreti del comprensorio Di Toppo-Florio con **visite al parco archeobotanico, al Lapidarium e al Museo della Civiltà del Vino** (programma completo della Fiera su www.buri.it). Le visite inoltre sono gratuite. Durante la Fiera non mancheranno le attività dedicate agli amanti dell'arte.



Pro Loco Buri



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



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".

Sabato 10 giugno alle ore 18 ci sarà la presentazione del libro "Il Vino si racconta" a cura della dottoressa Veronica Tomasettig.

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 Vinitaly, su cui far apporre il timbro stesso.

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.

Innanzitutto alcune delle visite guidate curate dagli esperti archeobotanici sono dedicate in modo particolare ai piccoli ospiti della Fiera: "**Passeggiando per il bosco**" è un percorso didattico con laboratorio creativo che permette di scoprire le varie essenze arboree del parco (sabato 10 giugno ore 10.30). Invece "**Curiosando in museo... attrezzi, oggetti e saperi di un tempo**" è un percorso con laboratorio creativo per conoscere e scoprire particolari strumenti e antiche tradizioni (domenica 11 giugno ore 15). Questo secondo 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 due corsi di cucina: sabato 10 giugno alle ore 15.30 "**Biscotti per piccoli pasticceri**", a cura della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria FVG (FIPGC), sarà un momento di divertimento e apprendimento per imparare a preparare i biscotti; invece 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

Per tutti i bambini sabato e domenica saranno a disposizione un **gioco gonfiabile**, e poi il **truccabimbi** e i grandi giochi giganti per fare festa tutti insieme, con gli animatori di Maravee.

Ed ancora Sabato alle ore 16.30 i piccoli (ma anche i grandi) potranno divertirsi con i **burattini** di Cosmoteatro. Sempre sabato alle ore 18.30 i lettori volontari della Biblioteca Comunale di Buttrio offriranno ai bimbi un'**Ora del Racconto** tutta speciale, con le letture ad alta voce dedicate alla Fiera dei Vini.

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

Due momenti saranno infine dedicati alle due ruote:



Pro Loco Buri



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



Sabato quelle delle moto. In collaborazione con l'Associazione Culturale **Ruedis Libaris** di Buttrio è stato pensato un **giro in moto** attraverso i colli, con due soste presso altrettanti produttori locali e tappa finale in Villa di Toppo-Florio. Il ritrovo sarà presso l'Enoteca di Buttrio sabato 10 giugno dalle ore 9.30 alle 10.15. Poi si partirà sul percorso collinare, con le soste e tanto divertimento

Domenica le due ruote saranno quelle delle biciclette, con 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 09.45 di domenica 11 giugno nel parco della Villa, con la possibilità di preiscriversi nei giorni precedenti in alcuni esercizi commerciali di Buttrio. 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).

SALUTO DELLA PRESIDENTE DEBORA SERRACCHIANI PER L'85^ EDIZIONE DELLA FIERA REGIONALE DEI VINI DI BUTTRIO

La Fiera Regionale dei Vini di Buttrio, giunta all'85^ edizione, è una delle vetrine più prestigiose in cui il Friuli Venezia Giulia espone la qualità dei suoi prodotti enoici. Buttrio sa offrire a turisti, esperti e amanti del buon bere un contesto in cui enogastronomia, festa e cultura si intrecciano trasformando la cittadina friulana in una vera capitale del vino di qualità. Lo splendido scenario di Villa di Toppo-Florio ospiterà anche quest'anno migliaia di visitatori che avranno l'opportunità di conoscere e assaporare le migliori produzioni vinicole del Friuli Venezia Giulia e d'Italia, grazie all'impegno della locale Pro Loco e alla sinergia fra i privati e tutte le istituzioni coinvolte.

La qualità delle nostre produzioni, riconosciuta a livello europeo e mondiale, rappresenta un biglietto da visita importante per il nostro territorio che, anno dopo anno, si sta dimostrando più attrattivo dal punto di vista turistico anche grazie ad eventi di questo tipo.

Voglio quindi ringraziare gli organizzatori, i volontari e tutti coloro che coglieranno quest'occasione per recarsi a Buttrio, augurando a nome mio e dell'amministrazione regionale il miglior successo a questa prestigiosa manifestazione.

Debora Serracchiani

Presidente Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

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



Pro Loco Buri



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



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)



Pro Loco Buri



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



- 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 (FIGGC)
- 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
- 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)



Pro Loco Buri



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



- 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 Buttrio 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
- 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