programma _ 2019

70ª Festa regionale del vino Friulano

36ª MOSTRA CONCORSO VINI_BERTIÛL TAL FRIÛL

16_31
marzo

la domenica dei bimbi

sabato **16 marzo**

› **ore 18.00** Presso l'Enoteca, cerimonia d'inaugurazione della 70ª Festa del Vino con saluto agli intervenuti. Premiazioni delle aziende vitivinicole presenti alla Mostra Concorso Vini "Bertiûl tal Friûl", consegna del premio al vincitore assoluto dell'edizione 2018. Assegnazione del premio "Vini DOC per un friulano DOC" a Glauco Venier, pianista e compositore Jazz. Taglio del nastro al suono dell'Associazione Culturale Musicale di Bertiolo Filarmonica La Prime Lûs 1812.

› **ore 21.00** Sul palco, direttamente dallo Zoo di Radio 105 Wender Dj (in caso di pioggia lo spettacolo si terrà al coperto).

domenica **17 marzo**

› **dalle ore 8.00** Lungo le vie di Bertiolo, mercato hobby e artigianato e "Commercianti in Erba" mercatino dei bambini. Banchetto dimostrativo Gruppo cammino spontaneo di Bertiolo. Mercatino dello scambio e dell'usato di libri "Scambiamoci le storie" in collaborazione con Ragazzi si cresce. Spettacolo teatrale itinerante "Riciclare è bello".

› **dalle ore 9.30** Lungo le vie del paese, 10° Piaggio Incontro "Insetti del Vino" con iscrizione al vespa giro per il Medio Friuli.

› **dalle ore 10.00** Area auditorium, "Sport Insieme" tutto il giorno tennis e calcio 1 vs 1. In contemporanea, torneo minitennis per categorie 9-11-13 a cura del T.C. Bertiolo.

› **ore 11.00** "Il Pane per la vita" in collaborazione con i fornai di Bertiolo e il Cefap di Codroipo: assaggi offerti dai Pancôrs di Bertiûl, il ricavato sarà devoluto in beneficienza all'A.I.R.C.

› **ore 11.30** Inaugurazione della mostra di Giulio Piccini "La forma del pensiero", rassegna di opere grafiche, bozzetti e sculture.

› **dalle ore 12.00** Sul palco, Dj Enrico.

› **ore 14.30** Presso la palestra comunale di Bertiolo, 9° trofeo "Bertiolo città del vino", torneo di scacchi individuale semilampo da 15 minuti per adulti organizzato dallo Scacchi Club di Rivignano.

› **dalle ore 14.30 alle 16.30** Area auditorium, percorsi guidati a cavallo per bambini a cura dell'ass. Friulana Amici del Cavallo.

› **dalle ore 15.00 alle 17.00**
Area palco, animazione per bambini: trucca bimbi, sculture di palloncini, laboratori manuali e tanti giochi a cura dei gruppi giovani del progetto di aggregazione Ragazzi si cresce, Servizio Sociale dei Comuni dell'ambito distrettuale di Codroipo.

› **dalle ore 15.00** Sul palco, Gran Varietà Cabaret-Musica-Magia con Galax e il Mago Gasp.

› **dalle ore 16.00** Area palco, esibizione di scuole danza a cura della A.S.D. Zoe Dance di Bertiolo (in caso di pioggia lo spettacolo si terrà in auditorium).

› **dalle ore 18.00**
Sul palco Dj Enrico.

lunedì **18 marzo**

› **ore 14.30** Presso l'Enoteca, degustazione guidata con gli allievi dell'I.T.A.S. di Cividale.

martedì **19 marzo**

› **ore 20.45** Presso l'Enoteca, serata di presentazione dell'azienda vincitrice della 35ª Mostra Concorso Vini "Bertiul tal Friul" 2018.

giovedì **21 marzo**

› **ore 20.45** Presso Enoteca, serata di degustazione guidata di olii "Viaggio nel mondo dell'extravergine di qualità" a cura dell'associazione produttori di olii extravergine d'oliva del Friuli Collinare, relatore Emanuele Battista.

sabato **23 marzo**

› **ore 15.30** 13° Trofeo "Festa del Vino", 1ª prova della 38ª Coppa Friuli": gara di corsa su strada organizzata dalla Società F.I.D.A.L. Amatori e Masters di Udine, dalla Pro Loco di Bertiolo e della Libertas di Udine.

› **ore 18.00** Apertura dei chioschi caratteristici e dell'Enoteca.

› **ore 18.00** Presso la palestra comunale, torneo calcio balilla all'italiana, tutti contro tutti organizzato in collaborazione con "C.B.F.V.G".

› **ore 21.00** Sul palco, in collaborazione con il Vasco Fan Club ZPF-Bertiolo "Rock star tribute band". Ospiti Alberto Rocchetti e Diego Spagnoli, direttamente dal palco di Vasco Rossi (in caso di pioggia il concerto si terrà al coperto in zona auditorium).

domenica **24 marzo**

› **ore 8.00** Lungo le vie di Bertiolo, 34ª edizione del Mercato di San Giuseppe, piazza della chiesa, gazebi informativi: A.D.O. sez. Bertiolo, A.F.D.S. sez. Bertiolo, Virco, Sterpo e Pozzecco, A.D.M.O. sez. Bertiolo, Club Lûs Vive, un fiore per il Brasile.

› **ore 8.00** Inizio gara di pesca sportiva "Gara dell'Amicizia 2019" organizzata dalla S.P.S.B. Murena di Bertiolo.

› **dalle ore 10.00** Presso la palestra comunale di Bertiolo, esibizione mini-atleti organizzato da Centro Minibasket Bertiûl.

› **dalle ore 10.00** Presso la sede associazioni, in collaborazione con l'istituto CEFAP di Codroipo, concorso "Il dolce per la vita". Parte del ricavato sarà devoluto in beneficenza all'A.I.R.C. Area auditorium, "Sport Insieme": tutto il giorno Tennis e Calcio 1 vs 1. In contemporanea, torneo minitennis libero a tutti a cura del T.C. Bertiolo.

› **dalle ore 10.30** Spazio fronte chiesa, inizio raduno auto a cura di Angry Eagles di Motta di Livenza e Crazy Gang.

› **ore 11.00** Partenza giro auto americane.

› **ore 12.00** Sul palco, premiazioni del concorso "Dolci tipici".

la domenica del mercato

› **ore 12.30** Sul palco, premiazioni della gara di pesca sportiva "Gara dell'Amicizia 2019", organizzata dalla S.P.S.B. Murena di Bertiolo.

› **dalle ore 13.00** Sul palco, cabaret con il mago Deda.

› **dalle ore 15.00** Sul palco, esibizione di karate tradizionale e autodifesa da parte dell A.S.D. Shin Dojo Friuli di Bertiolo.

› **dalle ore 16.00** Sul palco, cabaret con Sdrindule e Sdrindi band live.

› **ore 17.30** Presso auditorium, i ragazzi del gruppo senior del dipartimento di teatro della scuola di musica città di Codroipo presentano lo spettacolo teatrale "Salvo complicazioni, morirò", regia di Monica Aguzzi.
In collaborazione con l'ass. culturale Clâr di Lune di Bertiolo.

› **dalle ore 18.00** Sul palco, intrattenimento musicale con la Loco and Friends band.

martedì **26 marzo**

› **ore 20.45** Presso l'Enoteca, ospite il prosciuttificio Wolf di Sauris che proporrà una degustazione di prosciutti abbinati ai vini della Mostra Concorso Vini "Bertiûl tal Friûl" e al pane del panificio Fabris di Bertiolo.

venerdì **29 marzo**

› **ore 20.45** Presso l'Enoteca, ospite la Pro Loco Valtramontina che proporrà una serata di degustazione della pitina abbinata ai vini della Mostra Concorso Vini "Bertiûl tal Friûl".

la domenica dei motori

sabato **30 marzo**

- **ore 14.00** Apertura dei chioschi caratteristici e dell'Enoteca.
- **ore14.00** Area auditorium, apertura chioschi. 21° Motoraduno Nazionale "Cantine e motori" e prima edizione del BBQ contest, gara di barbecue FVGrillers Barbecue, a cura del Club Eagles Team.
- **ore 21.00** Sul palco, concerto dance con gli Hot Shot.
- **dalle ore 21.00** Area auditorium, serata disco dance animata dai Dj di Radio Company, a cura del club Eagles Team.

domenica **31 marzo**

Lungo le vie di Bertiolo mercato hobby e artigianato a tema "Motori".

- **ore 9.00** Area auditorium, apertura iscrizioni al 21° Motoraduno Nazionale "Cantine e Motori" a cura del Club Eagles Team.
- **ore 11.00** Partenza motogiro, a cura del club Eagles Team.
- **ore 15.00** Premiazioni FMI.
- **ore 12.00** Sul palco, Sweet dreams-Disco stajare.
- **ore 14.30** Sul palco, i Boothiro.
- **ore 16.30** Presso l'Enoteca, premiazione mostra concorso fotografico #Bertiûland 2019.
- **dalle ore 17.00** Sul palco, Growing Trees.
- **dalle ore 19.00** Sul palco, musica con Dj.

Mostre

› **In Enoteca** Mostra concorso fotografico "#bertiûland19".

› **In via Roma** Esposizione delle opere e dei mosaici di Renato Mantoani.

› **In via Trieste** Palazzo associazioni, mostra di Giulio Piccini "La forma del pensiero".

› **In via Trieste** Palazzo associazioni, mostra lavori dei laboratori e corsi dell' U.T.E. Sez. Bertiolo. Saranno esposti i lavori di maglia, uncinetto, mosaico, mani abili, iconografia e bonsai.

› **Lungo le vie del paese** Mostra itinerante della collezione " Le rose selvatiche" dell'artista Barbara Candusso Mattiussi. Mostra fototgrafica a cura di Gianfranco Piserà.

› **Piazza mercato** "Oltre il colore" mostra di pittura dell'artista Gilberto Zellot.

› Mostra quadri, icone e fotografia di vari artisti al civico 31 di Via Roma.

Appuntamenti

› **Beneficenza** Il concorso "Il dolce per la vita", e il "Pane per la vita" sono iniziative a sostegno dell' A.I.R.C.

› **Pozzo di San Patrizio** A cura del gruppo Caritas locale.

› **Luna Park** Presso piazza Mercato, durante i festeggiamenti per la gioia di grandi e piccini.

Enogastronomia in enoteca

L'importanza della tradizione enogastronomica della nostra terra viene messa in evidenza, spiegata e incentivata da una serie di incontri con dei profondi conoscitori dei nostri prodotti locali. Toccare con mano la tradizione ed assaporarne (nel vero senso della parola) le peculiarità è uno degli scopi principali della "Festa regionale del vino Friulano di Bertiolo". Ecco quindi che la nostra enoteca si apre a tutti coloro che vogliono conoscere a fondo i frutti preziosi del Friuli.

› Lunedì 18 marzo
ore 14.30 Presso l'Enoteca
Degustazione guidata con gli allievi dell'I.T.A.S. di Cividale.

› Martedì 19 marzo
ore 20.45 Presso l'Enoteca
Serata di presentazione dell'azienda vincitrice della 35ª Mostra Concorso Vini "Bertiul tal Friul" 2018.

› Giovedì 21 marzo
ore 20.45 Presso l'Enoteca
Serata di degustazione guidata di olii "viaggio nel mondo dell'extravergine di qualità" a cura dell'associazione produttori di olii extravergine d'oliva del Friuli collinare, relatore Emanuele Battista.

› Martedì 26 marzo
ore 20.45 Presso l'Enoteca
Ospite il prosciuttificio Wolf di Sauris che proporrà una degustazione di prosciutti abbinati ai vini della Mostra Concorso Vini "Bertiûl tal Friûl" e al pane del panificio Fabris di Bertiolo.

› Venerdì 29 marzo
ore 20.45 Presso l'Enoteca
Ospite la Pro Loco Valtramontina che proporrà una serata di degustazione di pitina abbinata ai vini della Mostra Concorso Vini "Bertiûl tal Friûl".

Festa regionale del vino Friulano
Mostra concorso vini Bertiûl tal Friûl
enoteca
500

Alcol: sai cosa bevi? **Più sai meno rischi!**

Non tutti sanno che l'alcol viene assorbito per il 20% dallo stomaco e per il restante 80% dalla prima parte dell'intestino. Naturalmente, se lo stomaco è vuoto l'assorbimento è più rapido. L'alcol assorbito passa dallo stomaco al sangue e dal sangue al fegato e finché questo non ha completato la digestione, l'alcol continua a circolare e diffondersi nei vari organi. La velocità con cui il fegato rimuove l'alcol dal sangue è di circa ½ bicchiere di bevanda alcolica all'ora; quindi per 1 bicchiere servono circa due ore! Una persona di circa 60 Kg di peso può raggiungere una concentrazione di 0,2 g/l di alcol nel sangue con l'ingestione a stomaco pieno di circa 12 gr. di alcol puro pari al consumo di:

birra
bicchiere da 330 ml
4,5°

vino
bicchiere da 125 ml
12°

aperitivo
bicchiere da 80 ml
18°

cocktail alcolico
bicchiere da 40 ml
36°

Ricordati: l'alcol è una sostanza tossica, potenzialmente cancerogena e con una capacità di indurre dipendenza superiore alle sostanze o droghe illegali più conosciute.
È scientificamente provato che l'alcol danneggia molti organi, come il cervello, il fegato, lo stomaco e l'apparato riproduttivo.

La Festa del vino **è una ecofesta**

L'impatto ambientale dovuto alla produzione dei rifiuti di questo evento è limitato grazie ad azioni quali, ad esempio, l'uso di stoviglie e posate compostabili o riutilizzabili in luogo di quelle usa e getta e l'utilizzo di modalità alternative di comunicazione e pubblicizzazione della manifestazione.

Con il Programma regionale di prevenzione della produzione dei rifiuti la Regione si prefigge di ridurre sensibilmente i rifiuti urbani. Ciascuno di noi ha l'opportunità di contribuire in prima persona al raggiungimento di questo obiettivo sfidante. Per tale motivo è necessario che ogni cittadino sia consapevole delle proprie scelte di vita e di consumo, perché ogni sua azione può avere delle ricadute, sia a breve che a lungo termine, generando impatti, positivi o negativi, che peseranno anche sulle generazioni future.

Ricordiamoci che **per ridurre al minimo l'utilizzo di materiali "usa e getta"**, sostituendoli con altri materiali riutilizzabili, possiamo utilizzare:
• stoviglie e posaste in ceramica e metallo anziché in plastica;
• borse e sacche in stoffa per la spesa anziché sacchetti di plastica;
• bottiglie di acqua e bibite con il sistema del vuoto a rendere anziché comprare bottiglie usa e getta;
• pannolini per bambini lavabili anziché quelli usa e getta.

Per ridurre al minimo i rifiuti biodegradabili possiamo:
• effettuare l'autocompostaggio degli scarti di cucina e degli sfalci del giardino anzichè conferirli al sistema di raccolta dei rifiuti urbani;
• utilizzare, laddove possibile, i dissipatori da sotto lavello per gli scarti da cucina, anzichè conferirli al sistema di raccolta dei rifiuti urbani.

Una Festa sostenibile… **e con meno plastica!**

La raccolta differenziata dei rifiuti è un elemento portante della Festa del Vino di Bertiolo, che ogni anno si inserisce come parte attiva all'interno di un sistema improntato alla sostenibilità ambientale. Il Comune di Bertiolo risulta tra i più virtuosi a livello nazionale nella gestione dei rifiuti, grazie soprattutto al sistema di raccolta "porta a porta". Questo metodo assicura non solo percentuali di raccolta differenziata vicine al 75% ma anche elevate quantità di rifiuti differenziati da avviare a riciclo per dare origine a nuovi prodotti, riducendo al minimo il ricorso agli inceneritori o alle discariche. Questo è il frutto della costante collaborazione tra il gestore dei rifiuti A&T 2000 S.p.A. e i cittadini che ogni giorno dividono attentamente e conferiscono in modo differenziato i diversi tipi di rifiuti. Fin dal 2007, la Pro Loco Risorgive Medio Friuli ha dimostrato una spiccata sensibilità ambientale facendo da apripista nell'adozione presso la Festa del Vino di un valido sistema di raccolta differenziata, che contribuisce a rendere questa manifestazione ecologicamente sostenibile. Anche quest'anno, infatti, tutti gli scarti (vetro, carta, imballaggi in plastica, lattine, avanzi di cibo) saranno raccolti tramite gli appositi contenitori presenti presso i chioschi e avviati a riciclo; inoltre, i prodotti tipici della festa verranno serviti esclusivamente in piatti e bicchieri lavabili o biocompostabili: un esempio di lungimiranza nei confronti del crescente inquinamento da plastica, che ben si inserisce nel nuovo quadro normativo europeo che per il futuro prevede il divieto di utilizzo di stoviglie in plastica usa e getta. Le stoviglie biocompostabili verranno raccolte come rifiuto organico umido, che sarà trasformato in compost di qualità presso l'impianto di compostaggio con recupero energetico di A&T 2000. Contiamo, quindi, sul contributo di tutti i visitatori affinché la raccolta dei rifiuti alla Festa del Vino continui a portare i migliori risultati.
Buona raccolta differenziata!

Associazione Culturale Musicale di Bertiolo

Filarmonica La Prime Lûs 1812

L'Associazione Culturale Musicale di Bertiolo "Filarmonica La Prime Lûs 1812" organizza nel corso della settantesima Festa del Vino, nella giornata di **domenica 17 marzo**:

- **Porte aperte alla musica!**
In via Trieste 10, dalle 11.00 alle 18.00 spazio ai bambini: possibilità di provare gratuitamente tutti gli strumenti e scoprirne le curiosità.

- **Musica dal vivo:**
dalle ore 16.00 si esibiranno due gruppi d'ensemble della Filarmonica i "Bertiûl Brass" e i "Vin & Winds".

Per ulteriori informazioni:
www.laprimelus.it
info@laprimelus.it

Per contrastare il cancro **una ricerca senza sosta**

Da oltre cinquant'anni AIRC sostiene progetti scientifici innovativi grazie a una raccolta fondi trasparente e costante, diffonde l'informazione scientifica, promuove la cultura della prevenzione nelle case, nelle piazze e nelle scuole. Oggi AIRC è il principale finanziatore privato della ricerca sul cancro in Italia, può contare su 4 milioni e mezzo di sostenitori, 20mila volontari e 17 comitati regionali che garantiscono a 5.000 ricercatori le risorse necessarie per studiare e comprendere a fondo i meccanismi del cancro con l'obiettivo di curare tutti i tipi di tumore. I ricercatori AIRC operano soprattutto in strutture pubbliche - laboratori di università, ospedali e istituzioni scientifiche - con un beneficio tangibile per i sistemi della ricerca e della sanità del Paese. Per contrastare il cancro la ricerca deve innovare senza sosta, essere creativa, mettere le nuove formidabili tecnologie al servizio delle idee e queste al servizio dei pazienti. Per questo AIRC promuove un approccio globale basato su strategie lungimiranti, modalità di finanziamento idonee, tecnologia e inventiva. In Friuli Venezia Giulia AIRC è da sempre in prima linea nella battaglia contro il cancro: nel solo 2019 ha investito oltre 2.255.000 euro per il sostegno di 21 progetti di ricerca e 2 borse di studio. Un impegno straordinario, possibile anche grazie alle iniziative del Comitato FVG AIRC, presieduto da Guido Perelli-Rocco, attivo dal 1981 per organizzare e promuovere numerosi appuntamenti di informazione e raccolta fondi.

AIRC

Diventare socio AIRC significa sostenere ogni giorno il lavoro dei ricercatori perché il cancro diventi sempre più curabile.

AIRC - Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro
Comitato Friuli Venezia Giulia
Via del Coroneo, 5 - 34133 Trieste - Tel 040365663
com.friuli.vg@airc.it - www.airc.it - C.F. 80051890152

Conto Corrente bancario:
UNICREDIT IBAN IT89 Y020 0802 2340 0000 5615 671

Foschia, **macellai per vocazione dal 1928**

Di generazione in generazione garanzia di freschezza e qualità.

La famiglia Foschia vanta una lunga tradizione di macellai, una vocazione che si tramanda da padre in figlio da quattro generazioni, esattamente dal 1928, quando il bisnonno Antonio avviò un macello, con annesso spaccio di carni, in via Latisana. A Bertiolo si trova il macello con capienti celle frigorifere capaci di mantenere le carni sempre fresche e di salvaguardare la loro genuinità. Il macello ha consentito di razionalizzare i rifornimenti ai suoi punti vendita, riducendo i costi e quindi mettendo in grado la ditta di praticare il minor prezzo per la massima qualità. L'azienda ha due prestigiosi punti vendita, la Polleria Romeo a Codroipo che dispone di ampi banchi frigo e banchi caldi per servire le pietanze come appena cotte ed il nuovissimo Maxi Family di Bertiolo. Presso questo esercizio troverete un fornito reparto macelleria e molte specialità di salumi come il salame friulano ed il salame fumè. Inoltre sono presenti sfiziosi prodotti di gastronomia, gli alimentari in genere ed il reparto frutta e verdura, la comodità di fare una spesa completa e genuina in un solo negozio.

foschia MACELLERIE

Bertiolo - Via Stradalta
LABORATORIO INSACCATI
tel. 0432 917125

Polleria Romeo

Codroipo - Via Manzoni, 12
tel. 0432 906165
info@polleriaromeo.com

Maxi FAMILY

Bertiolo - Via Trieste, 31
tel. 0432 917362

Sterpo, nel cuore delle **risorgive Friulane**

La trota secondo la tradizione

A Sterpo di Bertiolo, antico borgo medioevale, immerso nel parco delle risorgive dello Stella, è situata una storica azienda dell'acquacoltura Friulana, la Società Agricola Sterpo.
Oltre 40 anni di attività nell'allevamento, trasformazione e vendita di trote, nel rispetto della tradizione, del territorio e dell'ambiente, costantemente alla ricerca dell'eccellenza e della qualità. Vasta gamma di prodotti freschi, tra i quali i filetti, medaglioni (hamburger), spiedini, involtini, rochelle e carpaccio, inoltre trote affumicate e nuovi prodotti panati.

Lo spaccio aziendale si trova a Sivigliano di Rivignano, in via Sterpo 70, aperto dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 12.30 e il giovedì anche al pomeriggio dalle 15.00 alle 18.00.

Sorgente del Gusto

Società Agricola Sterpo S.p.a.
Sterpo di Bertiolo (UD)
Tel. 0432 917093
Fax 0432 917762
Punto vendita Tel. 0432 773083

Ospitiamo la Pro Loco **Pro Loco Valtramontina**

La Pro Loco Valtramontina è un'associazione di volontariato che opera da anni sul territorio e che propone attività ricreative di qualità per grandi e piccini, offrendo momenti di aggregazione e operando per recuperare e valorizzare e promuovere la cultura e le tradizioni locali. Oltre alla realizzazione di numerose iniziative estive, l'impegno della nostra pro loco si traduce anche in un ricco programma annuale che, per molti aspetti, sviluppa progetti comuni con altre associazioni e realtà presenti sul territorio. Crediamo che il volontariato sia un valore da difendere e promuovere. Il nostro motto è "Più siamo, meglio è!"

Presso i ristoranti e le trattorie della valle,ma anche durante alcune delle nostre manifestazioni, oltre alle specialità tipiche della cucina friulana, si possono degustare i prodotti tipici della tradizione tramontina, soprattutto **la pitina**, una polpetta di carne di montone o pecora affumicata con erbe aromatiche. Altre specialità sono il **formaggio salato**, un formaggio tenero di puro latte lasciato insaporire nelle saline, il **formai dal cit**, formaggio fermentato macinato e ricoperto di panna, pepe e aromi naturali e il **pistum**, piatto tipico di Tramonti di Sotto realizzato con le foglie di rapa, la viscja, raccolte dopo la prima brinata, lessate, tritate e rosolate con burro e lardo, pepe e aglio e ammorbidite con il "brot di polenta", una polentina liquida di farina di mais.

Conosciamo le eccellenze **del nostro territorio**

› Viaggio nel mondo dell'extravergine italiano di qualità

Giovedì 21 marzo alle ore 20.45 presso l'Enoteca l'associazione produttori di olii extravergine d'oliva del Friuli Collinare proporrà un percorso alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva. Assieme al relatore Emanuele Battista, scopriremo quali sono gli aspetti che contraddistinguono un extravergine di qualità.
Una serata piacevole per capire questo immancabile protagonista della cucina mediterranea sulle nostre tavole.

› Prosciutto di Sauris, con vino e pane

Martedì 26 marzo alle ore 20.45 presso l'Enoteca, il prosciuttificio Wolf di Sauris proporrà una degustazione di prosciutti abbinati ai vini della Mostra Concorso Vini "Bertiûl tal Friûl" e al pane del panificio Fabris di Bertiolo. Conosciuto e apprezzato a livello nazionale e internazionale, il Prosciutto di Sauris deve la sua unicità al particolare metodo di affumicatura, effettuato bruciando legno di faggio dei boschi locali nei tradizionali caminetti e convogliando il fumo nei locali destinati all´affumicatura. Dal 2009 il Prosciutto di Sauris è tutelato dal marchio di Identificazione

Geografica Protetta che ne certifica il distintivo legame con il territorio di Sauris.
La storia del prosciutto Wolf iniziò come nelle fiabe, in una valle incantata, protetta dalle Alpi Carniche e addolcita dal lago. Nel 1862 il norcino Pietro Schneider produceva prosciutti con un antica ricetta che si tramandò in famiglia fino a giorni nostri.

Creatività e talento a **#bertiuland19**

Per il terzo anno consecutivo la Pro Loco Risorgive Medio Friuli di Bertiolo organizza il concorso fotografico denominato #bertiûland Instagram contest. Il concorso ha lo scopo di valorizzare, promuovere e diffondere la conoscenza del territorio di Bertiolo, e quindi il suo patrimonio storico, naturalistico, artistico, culturale ed enogastronomico, attraverso la produzione di opere fotografiche. Il tema del concorso è Bertiolo, quindi l'unico vincolo è che le fotografie siano scattate nel comune di Bertiolo e che si possa, quindi, identificarne il luogo o aspetti e manifestazioni. Una giuria ha il compito di selezionare le sei migliori immagini per impatto visivo, composizione, originalità, tecnica e creatività. Particolare attenzione è dedicata all'originalità delle foto presentate e all'aderenza al tema indicato. Durante la Festa regionale del vino Friulano, i visitatori potranno votare la foto preferita tra le sei esposte presso l'enoteca e precedentemente selezionate. Le premiazioni avverranno domenica 31 marzo 2019. Verranno consegnati degli omaggi alle tre foto che riceveranno più apprezzamenti dai visitatori. Questo concorso mette in luce il talento e la competenza tecnica di coloro che amano cimentarsi con la tecnica fotografica dando una visione originale e personale del proprio territorio. In questa pagina la foto vincitrice di #bertiûland18 scattata da Sofia Moro. Chi vincerà quest'anno?

Pro Loco Risorgive Medio Friuli di Bertiolo APS
Viale Rimembranze - 33032 Bertiolo [Ud]
cell 370 3619848 - www.bertiolo.com - info@bertiolo.com

Unisciti su Facebook al gruppo
Pro Loco " Risorgive Medio Friuli " di Bertiolo
per restare sempre in contatto con la community e poter dire la tua.

Segui la Pro Loco su Twitter per essere sempre aggiornato
in tempo reale sugli eventi e sulle manifestazioni organizzate
Pro Loco Bertiolo @probertiul

prolocobertiul
#enobertiul

grafica Silvia Toneatto _ **fotografie** Sofia Moro _ **stampa** Litografia Ponte, Talmassons [Ud]