

# BERTI TIO LO

edizione  
**75**

FESTA REGIONALE  
DEL VINO FRIULANO  
41<sup>A</sup> MOSTRA CONCORSO VINI  
BERTIÛL TAL FRIÛL

9 MARZO | 24 MARZO

programma 2024

# CABERT

CANTINA DI BERTIOLO



[WWW.CABERT.IT](http://WWW.CABERT.IT)

Vieni a scoprire i  
vini Cabert nei  
nostri punti vendita

BERTIOLO (UD)  
Via Madonna 27  
T. 0432 914814

UDINE  
Via Volturmo 31  
T. 0432 530892



FESTA REGIONALE  
DEL VINO FRIULANO

41<sup>A</sup> MOSTRA CONCORSO VINI  
BERTIÛL TAL FRIÛL

9 MARZO | 24 MARZO

programma 2024



# la DOMENICA dei BAMBINI

sabato **9 MARZO**

● **ore 18.00** Presso l'Enoteca: Cerimonia d'inaugurazione della 75ª Festa Regionale del Vino Friulano. Premiazioni delle aziende vitivinicole presenti alla 41ª Mostra Concorso Vini "Bertiûl tal Friûl 2024". Consegna del premio al vincitore assoluto dell'edizione 2023. Assegnazione del premio "Vini DOC" per un friulano DOC. Taglio del nastro al suono dell'Associazione culturale musicale di Bertioło "Filarmonica

La Prime Lûs 1812" e degustazione polenta trifarcita Flambé.

● **ore 20.00** Presso la Scuola dell'infanzia statale "La Marculine": Inaugurazione mostra fotografica di Enzo Morelli.

● **ore 21.00** Piazza della Seta: Sul palco, serata con "Mucho Gusto Band".



domenica **10 MARZO**

● **ore 8.00** Inizio gara di pesca sportiva "Gara dell'Amicizia 2024" organizzata dalla S.P.S. B. "Murena" di Bertioło.

● **ore 9.00** Lungo le vie cittadine: Mercato della creatività e dell'artigianato.

● **ore 9.00** Area fronte chiesa: Gazebi informativi A.D.O. sezione di Bertioło, A.F.D.S. sezione Bertioło, Virco, Sterpo e Pozzecco, A.D.M.O. sezione di Bertioło.

● **ore 9.00** Cortile Scuola dell'infanzia statale "La Marculine", Via Papa Giovanni XIII: Rassegna di archi ed esposizione di balestre moderne a cura della Compagnia Arcieri di Codroipo.



• **ore 9.30** Lungo le vie cittadine: 13° Piaggio Incontro "Insetti del vino" con iscrizione al "Vespa giro" per il Medio Friuli.

• **ore 10.00** Via Braide: "Sport Insieme, torneo mini tennis U9/11/13". A cura del Tennis club Bertoliolo e in collaborazione con il Tennis club di Camino Tagliamento.

• **ore 11.00** Piazza Plebiscito: "Il Pane per la vita" assaggi offerti dai "Pancôrs di Bertoliùl", il ricavato sarà donato in beneficenza all'Associazione Via di Natale di Aviano O.D.V.

• **ore 11.30** Presso l'Enoteca: Inaugurazione mostra "Il pallone che ha cambiato il mondo dello sport".

• **ore 12.30** Lungo le vie cittadine: Intrattenimento musicale itinerante con "I Bandaros".

• **ore 14.00** Presso la Palestra comunale, via Angore: 12° torneo scacchi, 2° memorial "Ferdinando Bianconi, Bertoliolo città del vino" organizzato dallo Scacchi club di Rivignano.

• **dalle ore 14.00 alle 16.30** Via degli Orti: ORTO SINERGICO "piantiAMO amicizie", laboratorio per bambini e adulti, tra esperimenti e trapianti con la APS ERA e in collaborazione con il gruppo "Ragazzi si cresce".

• **dalle ore 14.00 alle 16.30** Via degli Orti: Percorsi guidati a cavallo per bambini a cura dell'Associazione friulana Amici del Cavallo/pony.

• **ore 15.00** Presso l'Enoteca: Spettacolo comico con Caterina Tomasulo, in arte "Catine".

• **ore 15.30** Piazza della Seta: Sul palco esibizione di Aikido, Karate tradizionale e autodifesa, a cura dell'A.S.D. Shin Dojo Friuli (Karate, Aikido e Mobilità articolare) di Bertoliolo.

• **ore 16.30** Piazza della Seta: Sul palco esibizione di danza a cura della ASD Zoe Dance di Bertoliolo.

• **ore 17.30** Piazza della Seta: Sul palco Dj 200 e Gruppo musicale Flames.





# la DOMENICA del MERCATO

martedì **12 MARZO**

● **ore 20.45** Presso l'Enoteca: Tavola rotonda dal titolo "Le nostre piazze: tempo, spazio, memoria, metamorfosi". Serata per il 50° de "il Ponte".

giovedì **14 MARZO**

● **ore 10.30** Presso l'Enoteca: Degustazione guidata con gli allievi dell'I.T.A.S. di Cividale.

● **ore 20.45** Presso l'Enoteca: Serata degustazione a cura della Cooperativa "La Rossa Pezzata del Friuli Venezia Giulia".

sabato **16 MARZO**

● **ore 16.00** 17° Trofeo "Festa del Vino", 1ª prova del "42° circuito Coppa Friuli": gara di corsa su strada organizzata dalla ASD Libertas di Udine su mandato del Comitato FIDAL con il patrocinio del Comune di Bertiole, la collaborazione del Comitato Provinciale FIDAL e della Pro Loco di Bertiole APS. Alle ore 16.00 partenza 1ª batteria donne; alle ore 17.00 partenza 2ª batteria uomini.

● **ore 17.00** Apertura dei chioschi e dell'Enoteca.

● **ore 21.00** Piazza della Seta: Sul palco Elena Dj con spettacolo "LIMONANDO".

domenica **17 MARZO**

● **ore 9.00** Lungo le vie cittadine: 38ª edizione del "Mercato di San Giuseppe" mercato hobby, artigianato e commercio.

Gazebo informativi: Piazza della chiesa, Sapori di Bertiole, Aziende agricole locali – Coldiretti.

● **ore 10.00** Presso sede associazioni: "Concorso Dolci tipici" parte del ricavato sarà devoluto in beneficenza all' Associazione Via di Natale di Aviano O.D.V.

● **ore 10.30** Piazza della Seta: 4° Raduno auto americane a cura di Angry Eagles di Motta di Livenza e Crazy Gang.





martedì **19 MARZO**

● **ore 20.45** Presso l'Enoteca: Presentazione dell'Azienda vincitrice della 40° Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl" 2023.

giovedì **21 MARZO**

● **ore 20.45** Presso l'Enoteca: La Pro Loco di Morsano al Tagliamento presenterà le loro specialità a base d'oca.

- **ore 11.00** Partenza giro auto americane.
- **ore 11.00** Presso Palestra via Papa Giovanni XXIII: "Il Cervellone" gioco a premi, il quiz N°1 in Italia.
- **ore 11.30** Lungo le vie cittadine: Esibizione del Circolo Musicale di Lignano Sabbiadoro "Luigi Garzoni".
- **ore 12.00** Piazza Plebiscito: Premiazioni del "Concorso Dolci tipici".
- **ore 14.30** Presso Palestra Comunale in via Angore: "Torneo di Burraco" con il supporto dell'Università della Terza Età del codroipese,

sezione di Bertiole e Burraco APS di Udine.

● **ore 14.30** Piazza della Seta: Sul palco gruppo musicale Slimy Toads.

● **ore 15.30** Piazza della Seta: sul palco gruppo musicale Conte Manin.





sabato **23 MARZO**

- **ore 12.00** Piazza della Seta: Apertura chioschi 24° Motoraduno "Cantine e motori".
- **ore 12.00** Piazza della Seta: 4° Eagles BBQ contest, gara di barbecue a cura del Club Eagles Team.
- **ore 16.00** Piazza della Seta: Premiazioni gara BBQ 4° Eagles BBQ contest.
- **ore 22.00** Piazza della Seta: Sul palco Radiosboro Band, evento in collaborazione con il Club Eagles Team.

domenica **24 MARZO**

- **ore 9.30** Piazza della Seta: Sul palco apertura iscrizioni al 24° Motoraduno "Cantine e motori" a cura del Club Eagles Team.



- **ore 11.00** Partenza motogiro a cura del Club Eagles Team.
- **ore 11.30** Piazza della Seta: Sul palco Walk ART.
- **ore 12.00** Piazza della Seta: Sul palco animazione con Jennifer Barosco
- **ore 14.30** Piazza della Seta: Sul palco premiazioni 24° Motoraduno Nazionale "Cantine e motori".
- **ore 15.30** Piazza della Seta: Sul palco Gruppo musicale Scarlet.

Per un programma più dettagliato **seguiteci** sui **nostri canali social**.



## Mostre

- **In via Roma** Esposizione delle opere e mosaici di Mantoani Renato e De Sabbata Roberto.
- **In Enoteca** "Il Pallone che ha cambiato il mondo dello sport".
- **Scuola dell'infanzia "La Marculine"** Mostra fotografica di Enzo Morelli.

## Appuntamenti

- **Beneficenza** Il Concorso Dolci tipici, il Pane per la Vita.
- **Luna Park** Presso area Auditorium, durante i festeggiamenti per la gioia di grandi e piccini.
- Durante tutta la manifestazione saranno presenti **Serate enogastronomiche** con prodotti tipici regionali e **Pesca di beneficenza**.

# 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.

• **Sabato 9 marzo**

**ore 18.00 Presso l'Enoteca**  
Cerimonia d'inaugurazione della 75ª Festa Regionale del Vino Friulano con saluto agli intervenuti - Premiazioni delle aziende vitivinicole presenti alla 41ª Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl" - Consegna del premio al vincitore assoluto dell'edizione 2023.

• **Martedì 12 marzo**

**ore 20.45 Presso l'Enoteca**  
Tavola rotonda dal titolo "Le nostre piazze: tempo, spazio, memoria, metamorfosi".

• **Giovedì 14 marzo**

**ore 10.30 Presso l'Enoteca**  
Degustazione guidata con gli allievi dell'I.T.A.S. di Cividale.

• **ore 20.45 Presso l'Enoteca**

Serata degustazione a cura della Cooperativa "La Rossa Pezzata del Friuli Venezia Giulia".

• **Martedì 19 marzo**

**ore 20.45 Presso l'Enoteca**  
Presentazione dell'Azienda Vincitrice della 40ª Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl" 2023.

• **Giovedì 21 marzo**

**ore 20.45 Presso l'Enoteca**  
La Pro Loco di Morsano al Tagliamento presenterà le loro specialità a base d'oca.

# 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°

**1 unità corrisponde a 12 grammi di alcol**

**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.

**È vietato il consumo e la somministrazione di bevande alcoliche ai minori di anni 18**

# 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 posate 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 anziché conferirli al sistema di raccolta dei rifiuti urbani;
- utilizzare, laddove possibile, i dissipatori da sotto livello per gli scarti da cucina, anziché conferirli al sistema di raccolta dei rifiuti urbani.



# UNA FESTA DI QUALITÀ...

## ANCHE NELLA RACCOLTA DEI RIFIUTI!

Da anni la Festa del Vino di Bertolo è un esempio concreto di qualità nella raccolta differenziata dei rifiuti. Fin dal 2007, infatti, la Pro Loco Risorgive Medio Friuli, organizzatore della Festa del Vino, ha dimostrato una spiccata sensibilità ambientale facendo da apripista nell'adozione presso la sagra di un valido sistema di raccolta differenziata, che contribuisce a rendere questa manifestazione ecologicamente sostenibile. Tutti gli scarti (vetro, carta, imballaggi in plastica, lattine, avanzi di cibo) vengono, infatti, raccolti tramite gli appositi contenitori presenti presso i chioschi per essere avviati a riciclo. Inoltre,

anticipando di molti anni la messa al bando della plastica usa e getta ora sancita dai divieti di Legge, già da tempo gli organizzatori hanno scelto di servire i prodotti tipici della festa esclusivamente con stoviglie e posate lavabili o biocompostabili. In questo modo le stoviglie biocompostabili verranno raccolte come rifiuto organico umido per essere trasformate in compost di qualità presso l'impianto di compostaggio con recupero energetico di A&T 2000, sito nella vicina Pannellia di Codroipo.

Come gestore del servizio rifiuti a Bertolo e in altri 78 comuni della Regione, A&T 2000 esprime soddisfazione

per la sinergia che si è creata in questi anni con gli organizzatori della Festa del Vino ed è certa di poter contare sulla costante collaborazione di tutti i cittadini e ospiti della sagra perché la manifestazione sia un successo anche dal punto di vista della sostenibilità ambientale. Grazie a tutti per il vostro contributo!

A&T 2000 S.p.A.



dividi i rifiuti  
**RISPETTA L'AMBIENTE**



# UNA RICERCA SENZA SOSTA PER CONTRASTARE IL CANCRO

La Casa via di Natale "Franco Gallini" di Aviano/Pn ha iniziato la sua attività l'11 novembre 1995, ed è composta da 46 mini appartamenti. In 34 offriamo ospitalità gratuita ai famigliari dei malati ricoverati e ai malati in terapia al CRO (non dobbiamo dimenticare che se esiste l'Istituto lo si deve alla via di Natale e fortemente voluto da Franco Gallini) dando priorità a coloro che sono in difficoltà economica. In questi **27 anni di vita abbiamo accolto oltre 50.000 persone provenienti da tutte le regioni d'Italia** e non solo trovando un luogo

accogliente dove sostare per continuare a curarsi, a guarire ma anche a morire con dignità. Al secondo Piano della Casa abbiamo l'Hospice con 12 posti letto dove accogliamo i malati terminali oncologici per accompagnarli al termine della vita, sempre in forma gratuita per tutto il tempo necessario da personale preparato professionalmente e dedicato dando loro sollievo al dolore, serenità e dignità soprattutto in questo momento storico di pandemia in cui l'umanità è andata persa. Inoltre abbiamo un Ambulatorio di Cure Palliative e terapia di dolore per malati esterni

oncologi e affetti da malattie degenerative croniche sempre in forma gratuita con uno specialista che va anche a domicilio di quanti sono allestiti.

**La via di Natale vive della generosità della gente della nostra terra, del 5X1000, della raccolta tappi e delle manifestazioni spontanee. senza contributi pubblici.**

**Carmen Rosset Gallini,**  
"Direttrice Casa  
via di Natale ODV "



# ASSOCIAZIONE CULTURALE MUSICALE DI BERTIOLO

## FILARMONICA LA PRIME LÛS 1812



### CONCORSO **BANDISTICO** INTERNAZIONALE DEL F.V.G.

"SILVIO ZANCHETTA"

La Filarmonica "La Prime Lûs 1812" di BertioLO APS è lieta di annunciare la **XIV edizione del Concorso Bandistico Internazionale del F.V.G. "Silvio Zanchetta"**, che si terrà presso l'Auditorium Comunale di BertioLO il 24-25-26 maggio 2024.

Il concorso, **a trent'anni dalla sua prima edizione**, nasce nel 1994 dopo l'edizione di prova del 1992 a carattere regionale, per diventare poi nazionale e in seguito internazionale. Negli anni ha visto la partecipazione di bande provenienti da ogni parte di Italia, ma anche da Austria, Slovenia e Germania.

Sono presenti tre categorie nelle quali è possibile concorrere e una categoria "assegnazione", fuori concorso, che offre la possibilità di essere ascoltati e lavorare con una giuria di fama internazionale.



# STERPO, NEL CUORE DELLE RISORGIVE FRIULANE

## LA TROTA SECONDO LA TRADIZIONE



A Sterpo di Bertolio, 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.



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

# FOSCHIA, **MACELLAI PER VOCAZIONE DAL 1928**

DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE GARANZIA DI FRESCHEZZA E QUALITÀ

La famiglia Foschia ha una lunga tradizione, quasi una vocazione, nell'attività di macellaio che viene tramandata di padre in figlio (ma anche in figlia) da ben 5 generazioni. L'azienda fu fondata da Antonio nel 1928, a Bertoliolo con l'attività di macellazione; poi fu il momento del figlio anche lui Antonio, che al macello abbinò lo spaccio carne.



Giobatta continuò l'attività con la costruzione di un nuovo macello e l'apertura di un nuovo punto vendita a Codroipo. L'attività è cresciuta ed è anche cambiato il modo di "fare macelleria". La ditta, ora, svolge la propria attività in due sedi diverse: una è la Polleria Romeo – a Codroipo– che oggi è gestita da Monica, la titolare, e il figlio Manuel; l'altra è il supermercato macelleria "Maxi family" gestito da Galdino e Ylenia rispettivamente marito e figlia di Monica. A fine ottobre 2023 l'azienda ha ritirato di fronte a diverse autorità un ambito premio come

**"Eccellenza storica del territorio Friuli Venezia Giulia"** tramite la Confcommercio di Udine che ha premiato le eccellenze storiche del territorio.



Bertoliolo - Via Stradalta  
LABORATORIO INSACCATI  
tel. 0432 917125



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



Bertoliolo - Via Trieste, 31  
tel. 0432 917362

## PERCORSO DEL GUSTO

Durante tutto il periodo della festa saranno presenti diversi chioschi dislocati lungo le vie del paese.

Ogni chiosco, ed ogni locale di ristorazione indicato, proporrà un suo piatto tipico con la degustazione di vino imbottigliato di elevata qualità.

I prodotti sono tipicamente friulani ed acquistati presso aziende friulane.

### CHIOSCHI

- 1 Enotechi di Bertiûl**  
mostra concorso vini regionali "Bertiûl tal Friûl"
- 2 ASD Bertiûl** vini Mulino delle Tolle  
piatto tipico Arrosticini di Agnello.
- 3 A.P.S. Savôr Furlan** vini Cantina di Fraccaroli  
piatto tipico Savôr Furlan.
- 4 Chej di Cjupicie A.S.D. Zompicchia** vini Cantina di Rauscedo / piatto Bistecca di Dinosaurio con patate fritte.
- 5 Alpini di Bertiûl** vini Forchir  
piatto tipico Porchetta alla piastra.
- 6 Ass. Pezzata Rossa FVG**  
vini Le Celline / piatto tipico Stratagliata di Pezzata Rossa.
- 7 Orco porco APSB Murena**  
vini Biasiotto / piatto Maialino alla Brace con patate fritte.
- 8 Là dai Zovins**  
vini Grossutti / piatto tipico Frico allo speck con polenta.
- 9 Pro loco Virco**  
vini Vendrame / piatto tipico Costa alla brace.





## RISTORANTI

**A \_ Da Grossutti**  
vini Az. Vinicola Grossutti  
piatto tipico Muset in croste

**B \_ Taj Landia**  
vini Az. Agr. Saccavini  
piatto tipico Tagliatelle,  
Gnocchi di canapa al frant

**C \_ Barač**  
vini Barač  
piatto tipico Affettati  
e formaggi locali

**D \_ Caffè Commercio**  
vini Tenuta Luisa  
di Luisa Eddi e Figli  
piatto tipico CrostoLinda

**Enoteca:** Presso piazza Plebiscito, in una caratteristica cantina, potranno essere degustati i vini presenti alla Mostra Concorso Vini "Bertiûl tal Friûl". A tutti gli ospiti è riservato un calice con il logo della festa. Durante la Festa del Vino l'Enoteca rimane aperta anche nei giorni feriali dalle ore 18.00 alle ore 21.00.

## SAPORI DI BERTIOLO: VALORI, TRADIZIONI, SAPORI

Nel lontano 2000, grazie alla lungimiranza di alcune persone, si pensò di creare un marchio per la promozione dei prodotti tipici locali e fu depositato il marchio d'impresa

**"Sapori di Bertiole"**  
dalla **PRO LOCO**  
**RISORGIVE MEDIO FRIULI.**



Il logo è stato creato dal maestro mosaicista **ALDINO SAVOIA**, racchiude in sé i valori, le tradizioni, i sapori della terra e la qualità genuina delle risorgive.

È utilizzato per contraddistinguere il vino, ricordiamo che il Comune di Bertiole è "Città del vino", miele e prodotti ittici e tutti i prodotti della comunità bertiolese. Nel Natale del 2020 è stato oggetto della promozione di tutti



i prodotti agroalimentari del territorio durante tutto il periodo natalizio per far conoscere e aiutare tutte le realtà in un momento di difficoltà legata alle vicissitudini in corso...

# CONOSCIAMO LE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO:

## “LA ROSSA PEZZATA”



**Giovedì 14 marzo:  
ore 20.45 Presso l'Enoteca**

Serata degustazione  
a cura della Cooperativa

### **“La Rossa Pezzata del Friuli Venezia Giulia”.**

La pezzata rossa italiana è una razza bovina specializzata per la produzione di latte e carne di alta qualità. Ha la capacità di adattarsi alle più svariate condizioni di allevamento. La sua carne, magra ma saporita e ricca di proteine, ha un basso contenuto di colesterolo. Contiene un livello significativo di

Omega 3 e CLA, considerati utili alla salute umana: i primi sono importanti soprattutto nella prevenzione dei disturbi dell'apparato cardiocircolatorio e i secondi hanno un effetto anticancerogeno, antitrombotico e immunomodulatore. Il marchio e la Cooperativa “La Rossa Pezzata del Friuli Venezia Giulia”, mirano a far conoscere la sua carne. Marchio collettivo, registrato a livello europeo, legato a un Disciplinare che regola le tecniche di produzione. I punti basilari sono:  
– tracciabilità del prodotto, che tutela ed informa il consumatore sull'origine dei prodotti;

– genuinità del prodotto, in quanto ha uno stretto legame con il territorio e le sue tradizioni;  
– una frollatura minima di 15 giorni. Nella Cooperativa ci sono allevatori friulani che allevano questa razza perché produce latte e carne di elevata qualità, resiste alle malattie e consente un allevamento ecosostenibile. Gli animali sono iscritti al libro Genealogico ANAPRI (Associazione Nazionale di Razza Deputata alla Selezione e alla Valorizzazione della Pezzata Rossa) e garantiamo l'assoluta tracciabilità e origine dei nostri prodotti, il tutto certificato dal marchio “La Rossa Pezzata”, ufficialmente registrato.

# CONOSCIAMO LE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO: "MORSAN DA LIS OCJIS"

**Giovedì 21 marzo:**  
**ore 20.45 Presso l'Enoteca**

**La Pro Loco di Morsano**  
**al Tagliamento** presenterà  
le loro specialità  
a base d'oca"

Morsano al Tagliamento,  
conosciuto come "Morsan  
da lis Ocjjs" ovvero Morsano  
delle oche è un Comune  
tipicamente agricolo della  
bassa friulana ai confini  
con il Veneto.

Dalla conformazione del  
territorio, in passato era ricca  
di acquitrini, nelle famiglie  
contadine si era sviluppato  
l'allevamento delle oche  
(i bambini andavano  
"a passons cu li ocjjs").

Nel 1999 nasce la Proloco  
con l'obbiettivo di mantenere  
vive le tradizioni e piatti  
tipici morsanesi, trasforma  
la Sagra dell'Oca, allora  
gestita dalla Parrocchia,  
in un evento folkloristico  
ed enogastronomico  
rinomato in tutta la regione.  
Un tempo la carne d'oca  
veniva marinata nel proprio  
grasso e conservata in vasi  
di vetro. Questa usanza  
oggi è sostituita da nuove  
tecniche che permettono  
di soddisfare le richieste  
dei visitatori nel rispetto  
della bontà. Alla tradizionale  
cucina morsanese oggi  
si aggiungono anche  
eccezionali salumi d'oca.  
Negli ultimi quindici anni  
la nostra associazione si è

costruita una nuova sede  
nella speranza di continuare  
a proporre l'evento negli  
anni futuri e di riuscire a  
tramandare alle nuove  
generazioni l'amore per  
l'antica cultura dell'oca.



# IL PALLONE CHE HA CAMBIATO **IL MONDO DELLO SPORT**

**Domenica 10 marzo:  
ore 11.30 Presso l'Enoteca**  
Inaugurazione mostra  
**"Il pallone che ha cambiato  
il mondo dello sport".**

Non propriamente sferico, dodici strisce di cuoio cucite intorno a una camera d'aria, il pallone degli anni eroici aveva una specie di borbottone esterno per il gonfiaggio e quando pioveva diventava una pietra. Colpirlo di testa provocava quasi sempre delle ferite piuttosto dolorose.

Ci penseranno tre italiani d'Argentina a cambiare le cose: **Antonio Olivo Tossolini** e **Romano Luis Polo**, entrambi di origine friulana, assieme all'amico di origini piemontesi **Juan Valbonesi**.

Sono loro che nel 1931 brevettano il **Superball**, pallone completamente sferico, facilmente gonfiabile, che fa nascere il calcio moderno.





Qualunque sia il tuo progetto,  
**PrimaCassa**  
è qui per sostenerti.



[www.primacassafvg.it](http://www.primacassafvg.it)



**PrimaCassa**   
CREDITO COOPERATIVO FVG

**SERVIZI BANCARI E ASSICURATIVI**

**NOI.VOI.INSIEME.**



savōrsvincjacaradis

## Pro Loco Risorgive Medio Friuli di Bertiole APS

Con il patrocinio di:

Regione autonoma FVG

Comune di Bertiole

PromoTurismo FVG

Comitato regionale UNPLI FVG

Consorzio fra pro loco Medio Friuli

Consorzi DOC della Regione FVG

C.C.I.A.A. di Udine

E.R.S.A.

Città del Vino FVG