



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



# 14<sup>^</sup> Sapori Pro Loco



Villa Manin di Passariano - Codroipo (Ud)

**16-17/22-23-24**  
**MAGGIO 2015**

Vivere il Friuli Venezia Giulia  
**Tipicità Gusto Tradizioni**

UN MONDO

CHE CRESCE

IN MODO SOSTENIBILE È

POSSIBILE.



CASSA DI RISPARMIO  
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

## EXPO MILANO 2015. NUTRIRE IL PIANETA, ENERGIA PER LA VITA. NOI CI SIAMO.

In Intesa Sanpaolo, miriamo a utilizzare in modo attento tutte le risorse, promuovendo comportamenti improntati a evitare sprechi e inutili ostentazioni, privilegiando le scelte rivolte alla sostenibilità.

Siamo sempre pronti a cooperare con altri soggetti pubblici e privati, per realizzare progetti comuni a sostegno della crescita economica e sociale dei Paesi e delle comunità in cui operiamo.

Con la nostra passione, la nostra cultura e i nostri prodotti contribuiremo al successo di Expo Milano 2015.

Perché questa è un'opportunità reale per fare qualcosa di importante per il futuro del nostro pianeta. E noi ci siamo.

Intesa Sanpaolo  
Official Global Partner



MILANO 2015

Banca del gruppo

INTESA  SANPAOLO

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



# Sapori Pro Loco 2015

Maggio, profumi di primavera e profumi di Sapori Pro Loco, la festa d'eccellenza dei sapori regionali riproposta nella bella scenografia di Villa Manin di Passariano. La quattordicesima edizione della manifestazione di punta del Comitato Regionale del Friuli Venezia Giulia dell'UNPLI vede nuovamente protagonisti sapori e saperi del nostro splendido e poliedrico territorio, rappresentati dalle oltre 40 associazioni Pro Loco che sono pronte a deliziare i palati di grandi e piccini. Un minuzioso e approfondito percorso di degustazioni che va dalla montagna al mare, fra le migliori produzioni agroalimentari e vitivinicole offerte a prezzi contenuti, una vetrina delle più caratteristiche manifestazioni enogastronomiche proposte dalle stesse associazioni nel corso dell'anno.

Sapori Pro Loco è anche simbolo di un binomio che si sta consolidando, quello tra il mondo delle Pro Loco regionali e l'ERSA, l'Agenzia per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia e il suo marchio di qualità A.Qu.A.: una serie di eventi di approfondimento, degustazioni e dimostrazioni - aperti a tutti e a partecipazione gratuita - arricchiscono il programma del collaudato Spazio Incontri, un luogo di ritrovo dove diverse realtà portano la loro testimonianza, uno scambio di conoscenze ed esperienze che vertono sui temi dell'enogastronomia, dell'agroalimentare e della cultura culinaria. È stato inoltre definito un programma di attività collaterali ampio e variegato, che spazia tra musica, esposizioni, folklore, attività ricreative ed animazioni.

Se Sapori Pro Loco si identifica sempre più come volano per l'intero sistema turistico della Regione è grazie a quanti, tra enti ed istituzioni, negli anni hanno creduto e continuano a credere e a sostenere la manifestazione. E soprattutto grazie alle migliaia di volontari che, con passione e spirito di collaborazione, contribuiscono al successo di questa amata kermesse: da tutti loro il più caldo dei sorrisi e il benvenuto a Sapori Pro Loco 2015!

Il Presidente  
Valter Pezzarini

## VENERDÌ 15 MAGGIO

- ore 20.45 Chiesetta di Sant'Andrea, Villa Manin di Passariano (Ud)  
**CONCERTO DI MUSICA SACRA**  
**Gruppo Vocale Euphonia** di San Pier d'Isonzo (Go)  
diretto dal M° Ivan Portelli  
a cura dell'USCI FVG in collaborazione con l'Azienda Speciale Villa Manin

## SABATO 16 MAGGIO

- ore 18.00 APERTURA STANDS ENOGASTRONOMICI
- ore 20.30 *Gnot di Folclôr - Notte di Folklore*  
Esibizione dei gruppi folkloristici del Friuli Venezia Giulia:  
BALARINS DI BUJE - MAESTRA EMMA PAULUZZO  
FEDERICO ANGELICA - DANZERINI DI AVIANO  
DANZERINI DI LUCINICO  
LIS PRIMULIS DI ZAMPIS  
a cura dell'**Unione Gruppi Folcloristici del Friuli Venezia Giulia**  
in collaborazione con la Società Filologica Friulana, in occasione della  
*Settimana della Cultura Friulana 2015*

## DOMENICA 17 MAGGIO

- ore 10.30 APERTURA STANDS ENOGASTRONOMICI
- Carrozze in Villa*  
**dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e dalle ore 14.30 alle ore 18.30**  
Passeggiate in carrozza presso il Parco di Villa Manin (costo € 2,00 a persona)  
in collaborazione con l'AFAC
- presso Spazio Incontri
- ore 11.00 *Cerimonia di Inaugurazione Sapori Pro Loco 2015*  
con l'accompagnamento musicale della **Banda Civica Città di Grado**  
diretta dal M° Nevio Lestuzzi  
in collaborazione con l'ANBIMA FVG
- ore 15.00 *I Giochi di una Volta*  
a cura degli Animatori del gruppo "In Arte...Buri"
- ore 18.30 *Concerto Aperitivo*  
Concerto bandistico  
in collaborazione con l'ANBIMA FVG

# amma

## *Percoto Canta in Tour 2015*

Anteprima della 28ª edizione del concorso canoro

ore 20.30

**Con la partecipazione straordinaria de "I TRIGEMINUS"**

Presenta **Giorgia Bortolossi**

Nel 1988 un gruppo di giovani appassionati di musica diede vita alla prima edizione dello spettacolo musicale PERCOTO CANTA, da allora l'evento è cresciuto fino a raggiungere un respiro regionale e non solo. Oggi l'Associazione Culturale Musicale Percoto Canta promuove diverse attività rivolte ai giovani, tra bandi di concorso, master di canto e serate di festa: la serata PERCOTO CANTA IN TOUR vedrà protagoniste sul palco alcune delle più interessanti e talentuose voci del Friuli Venezia Giulia in collaborazione con l'Associazione Culturale Musicale Percoto Canta

---

## *Le Fragole del Friuli Venezia Giulia*

Durante la giornata i Produttori di fragole del Friuli Venezia Giulia, in collaborazione con l'associazione Pro Loco Faedis, presenteranno la produzione regionale del dolce e goloso frutto primaverile, con degustazioni ed approfondimenti aperti a tutti i visitatori

## *En Plein Air in Villa*

Dall'alba al tramonto Esposizione d'arte nella Piazza dei Dogi a cura del Circolo Culturale Artistico Quadrivium

---

## VENERDÌ 22 MAGGIO

ore 18.00

APERTURA STANDS ENOGASTRONOMICI

ore 20.30

## *Tiere di Savòrs, Tiere di Musiche*

*Un incuintri tra la tipicitât dai lûcs, des fiestis e de enogastronomie dal Friûl e chê de comunicazion e de musiche di chenti. "Tiere di Savòrs, Tiere di Musiche" al presente une cerce sauride di ce che di bon e di sostanziôs si môf tal panorame de creativitât "made in Friûl", tra sunòrs, peraulis e biele zoventût, cu la musiche dal víf di Luna e Un Quarto e Muchacho Much Love e l'intratigniment dai Cjastrons.*

Un incontro tra la tipicità dei luoghi, delle feste e dell'enogastronomia e quella della comunicazione e della musica. "Tiere di Savòrs, Tiere di Musiche" propone sul palco allestito dal Comitato Regionale delle Pro Loco del Friuli Venezia Giulia, qualche gustoso assaggio di quel tanto e molto spesso di buono che si muove nel panorama della creatività "made in Friûl", tra suoni, parole e bella gioventù, con la musica dal vivo di Luna e Un Quarto e Muchacho Much Love e l'intrattenimento dei Cjastrons.

### **I CJASTRONS**

a presentin / presentano

**LUNA E UN QUARTO**

**MUCHACHO MUCH LOVE**



## SABATO 23 MAGGIO

- ore 10.30 APERTURA STANDS ENOGASTRONOMICI
- Carrozze in Villa*  
dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e dalle ore 14.30 alle ore 18.30  
Passeggiate in carrozza presso il Parco di Villa Manin (costo € 2,00 a persona) in collaborazione con l'AFAC
- ore 20.30 **OVERFOLK** in concerto – prima parte  
Ballo popolare trad e neo-trad con il GUD – Gruppo Udine Danze  
Introduzione alla danza, aperta a tutti, a cura di Cristina Ziani
- ore 21.30 **LE MASCHERE DI RAVINIS** in “LUNARI DAI GURIÙZ”  
Inedita realizzazione artistica nell'ambito del progetto “Guriùz® Leggende e Tradizioni”, una scenografica interpretazione dei cicli temporali della luna con suggestivi effetti di luce, a cura dell'A.S.C. Ravinis - Carnevale Artistico di Paularo (Ud)
- ore 22.15 **OVERFOLK** in concerto – seconda parte  
Ballo popolare trad e neo-trad con il GUD – Gruppo Udine Danze  
Suoni e balli dal Friuli Venezia Giulia e dall'Europa!

## DOMENICA 24 MAGGIO

- ore 10.30 APERTURA STANDS ENOGASTRONOMICI
- Carrozze in Villa*  
dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e dalle ore 14.30 alle ore 18.30  
Passeggiate in carrozza presso il Parco di Villa Manin (costo € 2,00 a persona) in collaborazione con l'AFAC
- ore 15.00 *I Giochi di una Volta*  
a cura degli Animatori del gruppo “In Arte...Buri”
- ore 18.30 *Concerto, Aperitivo*  
**Filarmonica “Leonardo Linda”** di Nogaredo di Prato (Ud)  
diretta dal M° Irina Guerra Lig Long  
Fondata nel 1855, la Filarmonica festeggia quest'anno il 160° anno di attività in collaborazione con l'ANBIMA FVG
- ore 20.30 *Note di Sapori*  
**Civica Orchestra di Fiati “Giuseppe Verdi”** - Città di Trieste  
diretta dal M° Chiara Vidoni  
Il forte legame che unisce gli orchestrali contagia il pubblico presente, che partecipa (con le orecchie e con il cuore) ad un'esecuzione impeccabile!
- ore 22.30 *L'Incendio della Villa*  
**SUGGESTIVO SPETTACOLO PIROMUSICALE DI CHIUSURA**  
a cura della ditta Stabilimento Pirotecnico FriulVeneto

### *En Plein Air in Villa*

Dall'alba al tramonto Esposizione d'arte nella Piazza dei Dogi  
a cura del Circolo Culturale Artistico Quadrivium

## DOMENICA 7 GIUGNO 2015

### III° CONCORSO INTERNAZIONALE ATTACCHI DI TRADIZIONE

Villa Manin di Passariano, Codroipo (Ud)

A cura dell'AFAC (Referente Signor Bruno Cotic, 348-3817241, euronatura@hotmail.it)



presenta

### La Valorizzazione dei Prodotti Tipici del Friuli Venezia Giulia

#### SABATO 16 MAGGIO

ore 18.30

#### GLI OLIVI NEL FRIULI VENEZIA GIULIA E LA PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Seguirà approccio di assaggio dell'olio

e Ambientali), Associazione Allevatori FVG, Associazione Nazionale Allevatori di Pezzata Rossa Italiana e alcuni caseifici regionali

**Seguirà degustazione guidata**

#### DOMENICA 17 MAGGIO

ore 17.00

#### VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE DEL COMPRESORIO DELLA CARNIA

Progetto sviluppato in collaborazione con Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura - CRITA, Comunità Montana della Carnia, Azienda sperimentale A. Servadei e alcune aziende agricole della Carnia

**Seguirà degustazione guidata**

ore 18.30

#### FILIERA DELLA BIRRA ARTIGIANALE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Progetto sviluppato in collaborazione con Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura - CRITA, Università degli Studi di Udine (Dipartimento di Scienze degli Alimenti), Azienda sperimentale A. Servadei

**Seguirà degustazione guidata**

#### DOMENICA 24 MAGGIO

ore 11.30

#### BREVE CORSO DI APPROCCIO AL VINO Come gustare il vino

in collaborazione con l' AIS - Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia (partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti)

#### SABATO 23 MAGGIO

ore 10.00

#### PROCESSO DI LAVORAZIONE DEL LATTE PER LA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO E DELLA RICOTTA

Dimostrazione didattica a cura dei tecnici di ERSA FVG (Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica)

ore 17.00

#### LA CARNE DI PEZZATA ROSSA ITALIANA e TROTA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Progetti sviluppati in collaborazione con Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura - CRITA, Università degli Studi di Udine (Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali e Dipartimento di Scienze degli Alimenti), Associazione Nazionale Allevatori di Pezzata Rossa Italiana e alcuni allevatori di trota della Regione

**Seguirà degustazione guidata**

ore 11.00

#### FORMAGGIO MONTASIO DI MALGA E PIANURA "SOLO DI PEZZATA ROSSA ITALIANA"

Progetto sviluppato in collaborazione con Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura - CRITA, Università degli Studi di Udine (Dipartimento di Scienze Agrarie

**Tutti gli appuntamenti sono ad ingresso libero e si tengono presso lo Spazio Incontri, nell'area festeggiamenti di Sapori Pro Loco**



Dolomia, l'acqua delle Dolomiti



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



# Art& Grafica

comunicazione visiva  
per le aziende,  
per gli enti  
per il territorio

Via P. Zorutti, 33  
S. Maria la Longa (UD)  
T. +39 0432 995587  
F. +39 0432 995900  
[info@arte-grafica.com](mailto:info@arte-grafica.com)  
[www.arte-grafica.com](http://www.arte-grafica.com)

 ARTEGRAFICA1992







# SPAZIO INCONTRI

PRESSO AREA FESTEGGIAMENTI

## SABATO 16 MAGGIO

ore 18.30

L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA  
(Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica)  
presenta:

**GLI OLIVI NEL FRIULI VENEZIA GIULIA E LA PRODUZIONE  
DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**

**Seguirà approccio di assaggio dell'olio**

## DOMENICA 17 MAGGIO

ore 11.00

**CERIMONIA DI INAUGURAZIONE SAPORI PRO LOCO 2015**

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

ore 15.00

L'Istituto Regionale per il Patrimonio Culturale del Friuli Venezia Giulia - IPAC  
presenta:

**LA CULTURA...SI MANGIA! IL CIBO COME PATRIMONIO CULTURALE:  
INCONTRI, ESPERIENZE, RACCONTI, LABORATORI.  
OGGI PARLIAMO DI VINO**

*Rita Auriemma, Direttore Istituto Regionale per il Patrimonio Culturale  
del Friuli Venezia Giulia - IPAC*

**IL MARE COLOR DEL VINO**

Aquileia e le rotte antiche del commercio vinario

*Arianna Floreanini, Assessore alla Cultura del Comune di Buttrio*

*Geremia Nonini*

*Veronica Tomasettig*

**IL MUSEO RACCONTA IL VINO**

Esperienze di catalogazione e valorizzazione del Museo del Vino di Buttrio,  
in collaborazione con l'Istituto Regionale per il Patrimonio Culturale del Friuli  
Venezia Giulia - IPAC

*Moreno Baccichet*

**I PAESAGGI DEL VINO IN ETÀ CONTEMPORANEA**

ore 17.00

L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA  
(Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica),  
il Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura - CRITA e la  
Comunità Montana della Carnia, presentano il progetto:

**VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE  
DEL COMPENSORIO DELLA CARNIA**

sviluppato in collaborazione con l'Azienda sperimentale A. Servadei  
e alcune aziende agricole della Carnia

**Seguirà degustazione guidata**



# SPAZIO INCONTRI

PRESSO AREA FESTEGGIAMENTI

## SABATO 23 MAGGIO

ore 10.00

area attrezzata presso Spazio Incontri

### **PROCESSO DI LAVORAZIONE DEL LATTE PER LA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO E DELLA RICOTTA**

Dimostrazione didattica a cura dei tecnici dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA (Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica)

ore 11.00

L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA (Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica), il Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura - CRITA e l'Università degli Studi di Udine (Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali) presentano il progetto:

### **FORMAGGIO MONTASIO DI MALGA E PIANURA "SOLO DI PEZZATA ROSSA ITALIANA"**

sviluppato in collaborazione con Associazione Allevatori FVG, Associazione Nazionale Allevatori di Pezzata Rossa Italiana e alcuni caseifici regionali

**Seguirà degustazione guidata**

ore 16.30

### **"EMOZIONI DAL CIELO. Visioni di una regione: il Friuli Venezia Giulia"**

Presentazione del volume fotografico a cura di Art&Grafica

ore 17.30

### **"LE MEMORIE DI PRE' MICHELE. FACEZIE E RICETTE DI UN PRETE GOLOSO"**

*Paolo Morganti, scrittore ed editore*

Lo scrittore presenterà il libro edito dalla Morganti Editori, il diario autobiografico letterario-gastronomico di un prete nel Friuli del Cinquecento

Seguirà l'illustrazione di altre pubblicazioni inerenti ai prodotti enogastronomici del Friuli Venezia Giulia

ore 18.30

L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA (Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica), il Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura - CRITA e l'Università degli Studi di Udine (Dipartimento di Scienze degli Alimenti) presentano il progetto:

### **FILIERA DELLA BIRRA ARTIGIANALE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**

sviluppato in collaborazione con l'Azienda sperimentale A. Servadei

**Seguirà degustazione guidata**



# SPAZIO INCONTRI

PRESSO AREA FESTEGGIAMENTI

## DOMENICA 24 MAGGIO

ore 11.30

L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale – ERSA, in collaborazione con l' AIS – Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia presenta:

### **BREVE CORSO DI APPROCCIO AL VINO**

#### **Come degustare il vino**

(partecipazione gratuita fino ad esaurimento posti)

ore 15.30

L'Istituto per la Ricerca sulle Tecniche Educative e Formative – IRTEF presenta:

### **CONOSCERE E VALORIZZARE L'ORTICOLTURA NON PROFESSIONALE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**

*Sergio Simeoni, Direttore IRTEF e responsabile programma di ricerca "Orti non professionali"*

*Mauro Pascoli, Urbanista e membro del Direttivo Regionale FVG dell'Istituto Nazionale di Urbanistica*

*Rino Gubiani, Professore del Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali dell'Università degli Studi di Udine*

*Sandro Cargnelutti, Formatore sulle tematiche dello sviluppo locale sostenibile e membro della Segreteria di Legambiente FVG*

I relatori affronteranno le tematiche legate: ai fattori che giustificano una ricerca partecipata sull'orticoltura non professionale, considerata una sorta di filiera alimentare corta autogestita; agli aspetti del paesaggio e della conservazione del territorio; alle tecniche agronomiche e ai saperi tra innovazione e tradizione; agli aspetti ecologici della pratica orticola non professionale e la gestione della fertilità dei suoli

ore 17.00

L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA

(Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica), il Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura - CRITA e l'Università degli Studi di Udine (Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali e Dipartimento di Scienze degli Alimenti) presentano i progetti:

### **LA CARNE DI PEZZATA ROSSA ITALIANA e**

### **TROTA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**

sviluppati in collaborazione con Associazione Nazionale Allevatori di Pezzata Rossa Italiana e alcuni allevatori di trota della Regione

**Seguirà degustazione guidata**

**1910-1930**  
**AVANGUARDIA**  
**RUSSA A VILLA MANIN**  
**7.03 > 28.06.2015**



**CAPOLAVORI**  
**DALLA COLLEZIONE**  
**COSTAKIS**

**~ ALEKSANDR**  
**RODCENKO**  
**FOTOGRAFIA**

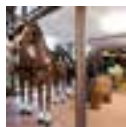


DA MARTEDÌ A DOMENICA: ORE 10.00-19.00  
LUNEDÌ CHIUSO

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



## ...inoltre: Musei ed Esposizioni



### VILLA MANIN DI PASSARIANO

Codroipo (Ud)

**Sabato 16 e Domenica 17 maggio\***

**Sabato 23 e Domenica 24 maggio\***

#### **MOSTRA "AVANGUARDIA RUSSA. CAPOLAVORI DALLA COLLEZIONE COSTAKIS. ALEKSANDR RODČENKO, FOTOGRAFIA"**

Corpo centrale

Apertura ore 10.00 - 20.00

\* In occasione dell'evento, il prezzo del biglietto di ingresso alla Mostra, dopo le ore 15.00, è ridotto da € 10,00 a € 8,00

#### **MOSTRA "MOROSO CONCEPT FOR CONTEMPORARY ART"**

Esedra di Levante

Apertura ore 10.00 - 20.00

Ingresso libero

#### **MOSTRA "FERRUCCIO CARASSALE. TRASPARENZE"**

Sala Esposizioni Barchessa di Levante

Apertura ore 10.00 - 20.00

Ingresso libero

#### **PARCO SECOLARE**

Apertura ore 10.00 - 19.00

Ingresso libero

#### **INFO**

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

[info@villamanin.it](mailto:info@villamanin.it)

tel. 0432 821210

### **MUSEO CIVICO DELLE CARROZZE D'EPOCA**

Via San Pietro, 6 - San Martino di Codroipo (Ud)

**Sabato 16 e 23 maggio**

Apertura ore 15.30 - 18.30

**Domenica 17 e 24 maggio**

Apertura ore 10.30 - 12.30 e 14.30 - 18.30

**Venerdì 22 maggio**

Apertura ore 15.30 - 18.30

#### **MOSTRA PERMANENTE**

Carrozze dei secoli XIX-XX

Museo del Giocattolo d'Epoca

La Collezione d'Arte Contemporanea di Elio Bartolini

La sezione "I Maestri della Cucina del 900" e "La Cucina di Bordo"

Ingresso ridotto € 2,00 a persona

Presso la galleria espositiva:

#### **MOSTRA "APPUNTAMENTO CON L'ILLUSTRAZIONE PER L'INFANZIA" IL PINOCCHIO DI LEONARDO MATTIOLI E GLI ILLUSTRATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**

Ingresso libero

#### **INFO**

[museodellecarrozze@comune.codroipo.ud.it](mailto:museodellecarrozze@comune.codroipo.ud.it)

tel. 0432 912493

#### **Iniziativa "AL MUSEO IN BICICLETTA"**

Sarà attivo il servizio noleggio biciclette presso la sede della Pro Loco Passariano, situata in prossimità del parcheggio di ponente di Villa Manin. Si potrà visitare il Museo Civico delle Carrozze d'Epoca di San Martino, negli orari indicati, noleggiando una bicicletta a € 3,00 a persona e percorrendo la pista ciclabile di circa 2 km che collega le frazioni

#### **INFO**

[prolocopassariano@vodafone.it](mailto:prolocopassariano@vodafone.it)

cell. 345 4954626 - 329 1620447

### **CIVICO MUSEO ARCHEOLOGICO DELLA CITTÀ DI CODROIPO**

Piazzetta Don Vito Zoratti - Codroipo (Ud)

**Domenica 17 e 24 maggio**

Apertura ore 10.30 - 12.30 e 14.30 - 18.30

Ingresso libero

#### **INFO**

[museoarcheologico@comune.codroipo.ud.it](mailto:museoarcheologico@comune.codroipo.ud.it)

tel. 0432 820174

# Mappa Area

PAL  
SPETT

◀ CODROIPO



**ENOTECA  
REGIONALE  
30**

Pro Loco BERTIOLO  
Pro Loco BURI



**SPA  
INCO**

- 1 Pro Loco SACILE
- 2 Pro Loco STARANZANO
- 3 Pro Loco FORNI AVOLTRI
- 4 Pro Loco VALLE DI SOFFUMBERGO  
Pro Loco VILEGNOVE
- 5 Pro Loco VILEUÀRBE
- 6 Pro Loco MAJANO
- 7 Pro Loco SPILIMBERGO  
Pro Loco VALTRAMONTINA
- 8 Pro Loco PASIAN DI PRATO
- 9 Pro Loco BUJA  
Pro Loco OSOPPO
- 10 Pro Loco FLAIBANO
- 11 Pro Loco MORSANO AL TAGLIAMENTO  
Pro Loco PROPORCIA  
Pro Loco QUADRIFOGLIO
- 12 Pro Loco PANTIANICCO  
Pro Loco SALETTO
- 13 Pro Loco MONTEGNACCO
- 14



COMITATO REGIONALE  
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA  
DELL'UNPLI



UNIONE NAZIONALE  
DELLE PRO LOCO D'ITALIA

INFO  
POINT



# Festeggiamenti

CO  
ACOLI

INGRESSO VILLA E PARCO  
PASSEGGIATE IN CARROZZA

LONCA  
BERTIOLO

CHIOSCO  
BAR  
29

Pro Loco GRIONS  
Pro Loco SAN VITO



PROGETTO  
INTEGRATO  
CULTURALE

REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
Vivali Forestali Regionali

INGRESSO MOSTRA  
ESEDRA DI LEVANTE

ZIO  
NTRI

Pro Loco PRO GLEMONA

28

Pro Loco FIORE DEI LIBERI  
Pro Loco MAGGIO CASTIONESE

27

Pro Loco CARLINO  
Pro Loco VILLA VICENTINA

26

Pro Loco RAGOGNA

25

Pro Loco VAL COSA

24

Pro Loco MEDEA  
Pro Loco VARIANO

23

Pro Loco VAL PESARINA

22

Pro Loco CICONICCO  
Pro Loco TRAMONTI DI SOPRA

21

Pro Loco SAN DANIELE DEL FRIULI

Pro Loco PAGNACCO

20

Pro Loco PRECENICCO

19

Pro Loco MANZANO

18

Pro Loco POZZO  
Pro Loco SEDEGLIANO

17

Pro Loco  
ZOMPICCHIA  
Pro Loco IL VÂR

15

16



A SAPORI PRO LOCO  
SI USANO POSATE, PIATTI  
E BICCHIERI COMPOSTABILI



# Le 43 Pro Loco con le

Le Pro Loco sono disposte in 30 stands, numerati e richiamati nella mappa



## 1. PRO LOCO SACILE (Pn)

Spiedo di carne mista cotto a legna con contorno di fagioli o patate  
*Spèt di cjar miste cuet a lens cun fasûi o patatis*  
Crostatina con marmellata di fichi  
*Crostade cun marmelade di fics*



## 2. PRO LOCO STARANZANO (Go)

Crostino con paté di fegatini d'anatra  
*Crustin cun patè di figadins di raze*  
Gnocchi di patate con sugo d'anatra  
*Gnocs di patatis cun tocj di raze*  
Arrotolato d'anatra ripieno con contorno di kipferl di patate  
*Rodul di raze farsit cun dongje kipferl di patatis*



## 3. PRO LOCO FORNI AVOLTRI (Ud)

Arista di maiale nostrano con ribes, cappucci e pancetta di Forni Avoltri  
*Lonze di purcit nostran cun ribis, capûs e panzete di For Davôtri*  
Frico friabile di Forni Avoltri con polenta  
*Frico friabil di For Davôtri cun polente*  
Crostatina ai frutti del bosco  
*Crostade di pomulutis di bosc*



## 4. PRO LOCO VALLE DI SOFFUMBERGO - Faedis (Ud)

Crostino con formaggio caprino e miele di castagno  
*Crustin cun formadi di cjavre e mil di cjaminâr*  
Frico alle castagne  
*Frico cu lis cjaminis*  
Torta Paradiso con crema di castagne  
*Torte paradis cun creme di cjaminis*



## 4. PRO LOCO VILEGNOVE - San Daniele del Friuli (Ud)

Tagliolini con il San Daniele  
*Taiadei cul San Denêl*  
Rotolo di maiale al San Daniele su letto di misticanza  
*Rodul di purcit cul San Denêl su jet di salatute*



## 5. PRO LOCO VILEUÀRBE - Basiliano (Ud)

Farro alla pescatora  
*Pirespelte cul pes*  
Insalata di polpo con verdure  
*Salate di folp cun verduris*  
Mousse di ricotta di pecora con fragole e menta fresca  
*Mousse di scuete di piore cun freulis e mente frescje*





# loro proposte enogastronomiche

## 6. PRO LOCO MAJANO (Ud)



Filetto del Festival con salsa all'aroma dell'extravergine friulano e patate alla contadina

*Filet dal Festival cun salse al profum di extravergjin furlan e patatis ae contadine*

Filetto del Festival con salsa ai peperoni e pomodorini e patate alla contadina

*Filet dal Festival cun salse di pevarons e pomodoros e patatis ae contadine*

## 7. PRO LOCO SPILIMBERGO (Pn)



Gnocchi con asparagi verdi e speck

*Gnocs cun sparcs verts e speck*

Asparagi gratinati con speck e Montasio

*Sparcs gratinâts cun speck e Montâs*

Scaglie di Mosaico (dolce alle mandorle)

*Scais di Mosaic (dolç cu lis mandulis)*

## 7. PRO LOCO VALTRAMONTINA - Tramonti di Sotto (Pn)



Tris di Sapori della Val Tramontina (assaggi di Pitina della Val Tramontina, formaggio salato, Pistum accompagnati da polenta)

*Tris di Savôrs de Val Tramontine (cercis di Pitina de Val Tramontine, formadi salât, Pistum compagnâts di polente)*

Spezzatino di cervo alla bacche di ginepro con mirtillo e polenta

*Svuacet di cierf cun pomulis di zenevre, cerneculis e polente*

Delizia di ricotta ai frutti di bosco

*Delizie di scuete cun pomulutis di bosc*

## 8. PRO LOCO PASIAN DI PRATO (Ud)



Tortelloni alle erbe spontanee

*Tortelins cu lis jerbucis*

Orzotto alle erbe spontanee

*Vuardi cu lis jerbucis*

Crocchette di carne mista di manzo e maiale alle erbe spontanee con patate al forno

*Crochetis di cjar miste di manç e purcit cu lis jerbucis e cun patatis tal for*

## 9. PRO LOCO BUJA (Ud)

Crostino di carpaccio di toro

*Crustin di cjar crude fine di taur*

Medaglione di toro

*Medaion di taur*

Arrosto di toro con patate al forno

*Rost di taur cun patatis tal for*





### 9. PRO LOCO OSOPPO (Ud)

Crostini di trota  
*Crustin di trute*  
 Riccioli di trota  
*Riçots di trute*  
 Strudel di mele e zucca  
*Studel di miluç e coce*



### 10. PRO LOCO FLAIBANO (Ud)

Frico classico con polenta  
*Frico classic cun polente*  
 Frico alle erbe con polenta  
*Frico cu lis jerbucis cun polente*



### 11. PRO LOCO MORSANO AL TAGLIAMENTO (Pn)

Crostini al ragù d'oca  
*Crustin cul ragù di ocje*  
 Gnocchi al ragù d'oca  
*Gnocs cul ragù di ocje*  
 Affettati misti d'oca  
*Salums di ocje taiâts a fetis*



### 12. PRO LOCO PROPORCÌA (Pn)

Straccetti di trota serviti in cartocchetti  
*Strissulis di trute servidis tal scartòs*  
 Polpette di trota con fagioli  
*Polpetis di trute cun fasù*  
 Medaglioni di trota alla piastra  
*Medaions di trute su la lastre*



### 12. PRO LOCO QUADRIFOGLIO - Pasiano di Pordenone (Pn)

Montasio al profumo di miele  
*Montàs al profum di mìl*  
 Gnocchi con baccalà  
*Gnocs cun bacalà*  
 Baccalà alla vicentina con polenta  
*Bacalà a la visentine cun polente*



### 13. PRO LOCO PANTIANICCO - Mereto di Tomba (Ud)

Pomella (frittella di mele)  
*Pomella (fritule di miluç)*  
 Strudel di mele  
*Strudel di miluç*  
 Bicchiere di succo di mela  
*Tace di struc di miluç*



### 13. PRO LOCO SALETTO - Morsano al Tagliamento (Pn)

Crostini con crema di gamberi  
*Crustins cun creme di gjambars*  
 Gamberi con salsa alle erbe  
*Gjambars cun salse di jerbucis*





#### 14. PRO LOCO MONTEGNACCO - Cassacco (Ud)

Costa alla fiamma con polenta  
*Cueste a la flame cun polente*  
Sunetis di Montegnà (biscotti di mais)  
*Sunetis di Montegnà (biscots di blave)*

#### 20. PRO LOCO ZOMPICCHIA - Codroipo (Ud) PRO LOCO IL VÂR - Camino al Tagliamento (Ud)

#### 16. PRO LOCO SEDEGLIANO (Ud) PRO LOCO POZZO - Codroipo (Ud)

Crostino con paté d'asino  
*Crustin cun patè di mus*  
Gnocchi tricolore (patate, spinaci e pomodoro)  
*Gnocs di trê colòrs (patatis, spinaze e pomodoro)*  
Tagliatelle al ragù d'asino  
*Taiadeis cul ragù di mus*  
Frico dell'angelo con polenta  
*Frico dal agnul cun polente*  
Stinco di maiale con patate e polenta  
*Sghinc di purcit cun patatis e polente*  
Toro allo spiedo con polenta  
*Taur tal spèt cun polente*  
Spezzatino d'asino con polenta  
*Svuacet di mus cun polente*  
Crostata alla Nievo con frutti di Grave (crostata con emoli)  
*Crostade a la Nievo cun pomis di Grave (crostade cui emui)*  
Cioccolata in fiore (Pan di Spagna e cioccolata)  
*Cjocolate in flòr (Pan di Spagne e cjocolate)*



PRO LOCO

CAMINO AL TAGLIAMENTO



#### 17. PRO LOCO MANZANO (Ud)

Affettato di coniglio con Asperum  
*Salums di cunin taiàts a fetis cul Asperum*  
Gnocchi al sugo di coniglio  
*Gnocs cul tocj di cunin*  
Coniglio alla Contadina  
*Cunin ae Contadine*



#### 18. PRO LOCO PRECENICO (Ud)

Alici marine  
*Sardons marinàts*  
Sarde in saôr  
*Saradelis in saôr*  
Sarde panate fritte  
*Saradelis impanadis fritis*



#### 19. PRO LOCO PAGNACCO (Ud)

Gnocchi al ragù di bufalo  
*Gnocs cul ragù di bufal*  
Brasato di bufalo con polenta  
*Stofât di bufal cun polente*  
Bocconcini di carne di bufalo con polenta  
*Bocognuts di cjar di bufal cun polente*





## 20. PRO LOCO SAN DANIELE DEL FRIULI (Ud)

Tartine al San Daniele

*Tartinis di San Denêl*

Prosciutto di San Daniele con grissini

*Persut di San Denêl cui grissins*



## 21. PRO LOCO CICONICCO - Fagagna (Ud)

Crostini di lardo

*Crustins di ardiel*

Gnocchi alla crema di coniglio

*Gnocs cun creme di cunin*

Spiedino di coniglio

*Spêt di cunin*



## 21. PRO LOCO TRAMONTI DI SOPRA (Pn)

Formai dal cit con polenta

*Formai dal cit cun polente*

Mezze penne con sugo di Pitina

*Miezis penis cul tocj di Pitina*

Pitina al burro con cipolla rossa e polenta

*Pitina cu la spongje cun cevole rosse e polente*



## 22. PRO LOCO VAL PESARINA - Prato Carnico (Ud)

Cestino di frico alle nocciole con polenta

*Zeut di frico cu lis nolis cun polente*

Cjarçons alle erbe selvatiche

*Cjarçons cu lis jerbucis*

Dolcetti di cjanâl

*Dolçuts di cjanâl*



## 23. PRO LOCO MEĐA (Go)

Crostino di prosciutto cotto nel pane con kren

*Crustin di persut cuet tal pan cun kren*

Gnocchi di susine con burro fuso e cannella

*Gnocs di ciespe cun spongje disfate e canele*

Frittata di asparagi

*Fertaie di sparcs*



## 23. PRO LOCO VARIANO - Basiliano (Ud)

Abbracci sfiziosi (crostini con mozzarella di bufala, speck e semi di papavero)

*Abracs golôs (crustins cun mozarele di bufale, speck e semencis di papavar)*

Fior di fragola (mousse di ricotta di bufala con salsa alle fragole)

*Flôr di freule (mousse di scuete di bufale cun salse di freulis)*



## 24. PRO LOCO VAL COSA - Castelnovo del Friuli (Pn)

Formaggio salato

*Formadi salât*

Gnocchi alle ortiche e ricotta affumicata

*Gnocs cu lis urtiis e scuete fumade*

Involtini di speck e Montasio alla piastra

*Involtins di speck e Montâs su la lastre*





## 25. PRO LOCO RAGOGNA (Ud)

Ragognocco (cestino di frico con gnocchi allo speck e ricotta affumicata)  
*Ragognocco (zeit di frico cun gnocs cul speck e scuete fumade)*  
 Gusti di Latteria (formaggi speziati di latteria con miele e mostarda)  
*Guscj di Latarie (formadis speziâts di latarie cun mil e mostarde)*  
 Sanpietrino (biscotto BioBuono con crema di ricotta fresca)  
*Sanpietrino (biscot Biobuono cun creme di scuete frescje)*



## 26. PRO LOCO CARLINO (Ud)

Carpaccio di branzino su crostini di pane al mais  
*Cjar crude fine di brancin su crustins di pan di blave*  
 Piatto di Valle (trancio di branzino alla piastra e carpaccio su crostini di pane al mais)  
*Plat di Val (tai di brancin su la lastre e cjar crude fine di brancin su crustins di pan di blave)*  
 La Carlinotta (torta alla ricotta)  
*La Carlinotta (torte cu la scuete)*



## 26. PRO LOCO VILLA VICENTINA (Ud)

Salame cotto nell'aceto di Refosco con contorno di cipolla stufata, spruzzata di elisir balsamico di Refosco e polenta  
*Salam cuet tal asêt di Refosc cun dongje cevole stofade, cun gotis di elisir balsamic di Refosc e polente*  
 Omelette alla marmellata di pesche di Fiumicello  
*Palacinche cu la marmelade di pierçui di Flumisel*  
 Mousse delicata al Refosco  
*Mousse delicade al Refosc*



## 27. PRO LOCO FIORE DEI LIBERI - Premariacco (Ud)

Tris di Limousine (carne salada di manzo, proposta in tre varianti)  
*Tris di Limousine (cjar salade di manç, proponude in trê variantis)*  
 Dolce di Nonna Bruna (rotolo di pasta frolla con frutta secca e marmellata)  
*Dolç di None Bruna (rodul di paste frole cun pomis secjis e marmelade)*  
 Vini D.O.C. dei Colli Orientali del Friuli  
*Vins D.O.C. dai Cuei Orientâi dal Friûl*



## 27. PRO LOCO MAGGIO CASTIONESE - Castions di Strada (Ud)

Crostini con patè di coniglio  
*Crustins cun patè di cunin*  
 Polpettine di coniglio  
*Polpetutis di cunin*  
 Semifreddo con fragole  
*Semifrêrê cun freulis*



## 28. PRO LOCO PRO GLEMONA - Gemona del Friuli (Ud)

Gnocchi di polenta con crema di formaggi e speck  
*Gnocs di polente cun creme di formadi e speck*  
 Siribiti (frico di formaggio con pomodoro e polenta)  
*Siribiti (frico di formadi cun pomodoro e polente)*  
 Crostata di ricotta  
*Crostade di scuete*



## 29. CHIOSCO BAR



Curato da:

**PRO LOCO GRIONS** - Sedegliano (Ud)  
**PRO LOCO SAN VITO** - San Vito al Tagliamento (Pn)

Par cure di:

**PRO LOCO GRIONS** -Sedean (Ud)  
**PRO LOCO SAN VITO** -San Vit dal Tiliment (Pn)



## 30. ENOTECA REGIONALE

I migliori vini della produzione vitivinicola del Friuli Venezia Giulia selezionati durante la Fiera Regionale dei Vini di Buttrio e la Mostra Concorso Vini D.O.C. Bertiùl tal Friùl di Bertiolo.

L'Enoteca è curata da:

**PRO LOCO BERTIOLO** (Ud)  
**PRO LOCO BURI** - Buttrio (Ud)

I vins miôr de produzion vitivinicule dal Friül Vignesie Julie selezionâts te Fiere Regjonâl dai Vins di Buri e te Mostre Concors Vins D.O.C. Bertiùl tal Friùl di Bertiùl.

La Enoteche e je par cure di:

**PRO LOCO BERTIOLO** (Ud)  
**PRO LOCO BURI** -Buri (Ud)





# DOMENICA 31 MAGGIO

ore 10.00 - 18.00

# SABATO 30 MAGGIO

su prenotazione

Via del Partidar 7 - 33100 Udine  
Tel +39.0432.289540  
Fax +39.0432.294021  
info@mtvfrivulvg.it  
www.cantineaperte.info



## DOMENICA 31 MAGGIO 2015

Oltre 60 cantine del Friuli Venezia Giulia sono aperte per visite e degustazioni dalle 10.00 alle 18.00: il mondo del vino ed i suoi protagonisti accolgono gli appassionati! Un'occasione per girovagare per cantine, assaggiare vini e prodotti tipici, scoprire il territorio, e partecipare a iniziative musicali, artistiche e culturali.



## SABATO 30 MAGGIO 2015

Giornata dedicata alle visite su prenotazione e alle degustazioni guidate, che spaziano dagli assaggi di vini autoctoni a vere e proprie verticali di diverse annate di un vino. Le cantine organizzano per voi percorsi sensoriali inediti che vi coinvolgeranno in un viaggio nel mondo del vino.



## A CENA CON IL VIGNAIOLO

Sabato 30 maggio sono di scena cene gourmet con menu tipici e prelibatezze in abbinamento agli eccellenti vini del territorio in alcuni ristoranti, agriturismi e cantine. Le cene saranno condotte dai produttori che saranno a disposizione degli ospiti per raccontare il loro vino e gli abbinamenti culinari.



## "PIATTO CANTINE APERTE"

Cantine e ristoranti che propongono piatti speciali per gli enoturisti, durante tutta la giornata di Domenica 31 maggio. In collaborazione con le Strade del Vino e Sapori del Friuli Venezia Giulia.



## CALICE CANTINE APERTE & UNICEF

L'originale kit di degustazione Cantine Aperte, calice e tracolla, lo trovate solo nelle cantine aderenti. Cantine Aperte sostiene l'Unicef nella lotta contro la malnutrizione infantile, con la campagna "100% vacciniamoli tutti".

## Scarica la mappa e tutte le informazioni sulle cantine

[www.cantineaperte.info](http://www.cantineaperte.info)



Scarica gratuitamente, Cantine Aperte per iPhone, iPod touch e iPad.

In collaborazione







Distributore Ho.Re.Ca.

METODO  
IPERESPRESSO



# f.b. srl

Distributore esclusivo  
per Trieste e Gorizia

Aurisina Centro n. 74\_Duino Aurisina\_Trieste  
Tel. 040 2070013 - Fax 040 2071065  
www.effe-b.it\_info@effe-b.it

# FRIULI antincendi

Assistenza Emporio Accademia

Via Fratelli Savoia, 24  
Z. A. Piccola di Moro 2 - Codroipo (UD)  
tel. 0432 904342 - fax 0432 913612 - info@friuliantincendi.it - www.friuliantincendi.it

## B<sup>O</sup> Life



www.colepol.it



## COLOMBINO & POLANO s.r.l.

### PRODUTTORI DI IMBALLAGGI MONOUSO PLASTICA - CARTA - CARTONE

Tutti i prodotti per la Tue feste:

Piatti, Vassoi, Bicchieri, Galci, Flute, Posate, Tovaglie, Accessori e non solo...

Il Monouso Personalizzabile  
Per i Tuoi Piatti Speciali !!

VENDITA INGROSSO - DETTAGLIO

33030 Muris di Ragogna - Udine - ITALIA

Via Btg. Gemona, n°3-3C

Tel. +39 0432 954907 - 957589

Telefax +39 0432 942200

E-mail: info@colepol.it





# imagazine.

*voce autentica*

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



STABILIMENTO PIROTECNICO  
**ERIV**  
FRIUL VENETO

SPETTACOLI PIROTECNICI

Via Sanremo, 100 - Udine (loc. Molin Nuovo) Tel. e fax 0432 565217  
Via Villetta, 55/C - Salzano (Ve) Tel. 041 437099-5745257 - Fax 041 437099

[www.stabilimentopirotecnico.it](http://www.stabilimentopirotecnico.it) - [info@stabilimentoprotecnico.it](mailto:info@stabilimentoprotecnico.it)



THE BEVERAGE  
COMMUNITY

eurobevande  
distribuzione e servizi

Pordenone - Lignano Sabbiadoro - Aquileia - Trieste

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

**FLASH**<sup>®</sup> s.r.l.

**NOLEGGIO STAND  
E CAPANNONI**

**Tel. 040.9235184**

# FRIULANA GAS



**FRIULANAGAS, FORNITORE UFFICIALE DI  
GPL PER SAPORI PRO LOCO, HA IL PIACERE DI  
COMUNICARVI L'INIZIATIVA**

## **“LA NESTRE TIERE”**

**I benefici riservati ai visitatori di Sapori pro Loco:**

- un concreto vantaggio con riduzione del costo della bolletta del gas;
- un pacchetto servizi completo e gratuito con installazioni e manutenzione in completa sicurezza;
- un premio di LITRI OMAGGIO sul primo rifornimento;
- la professionalità di un'azienda friulana sempre presente sul territorio ed attenta ai suoi clienti.

*Contattateci presentando questa pagina per  
ulteriori dettagli sull'offerta.*

*I nostri operatori commerciali saranno a  
vostra completa disposizione.*

**ci trovate a Campoformido, via P. Zorutti n. 130  
oppure contattateci allo 0432 653711 - e-mail: [info@friulanagas.it](mailto:info@friulanagas.it)**



Noleggio - Vendita - Manutenzione di:

**BAGNI MOBILI - CABINE CHIMICHE - DOCCE - GESTIONE RIFIUTI**



eco.CEL. srl

Via Masieres, 9 - Z. I. San Quirino (Pn)

Tel. 0434 919410 - Fax 0434 919617- [www.ecocel.it](http://www.ecocel.it) - [info@ecocel.it](mailto:info@ecocel.it)



## Ti vogliamo come SEI

Boz SEI è in grado di offrirti la soluzione ideale per lo smaltimento, il trattamento e il recupero di ogni tipo di rifiuto.

 **bozsei**  
Soluzioni Ecologiche Integrate

Tel. 0434.842411  
[www.bozsei.com](http://www.bozsei.com)



### Main Sponsor



### Collaborazioni



### Partners tecnici

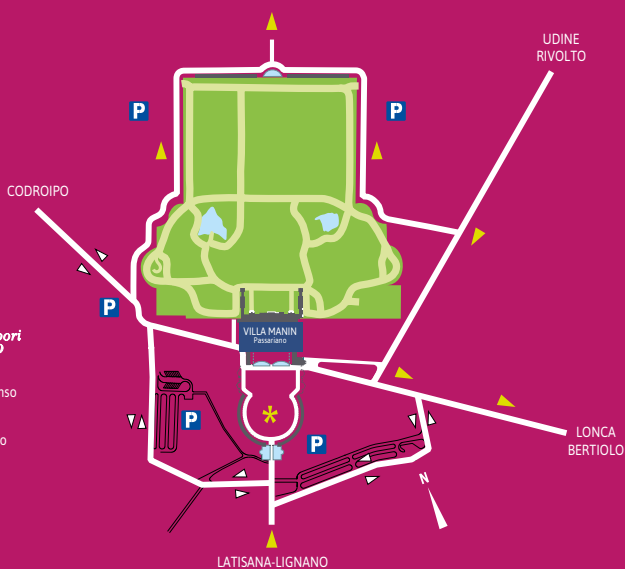


\* *Sapori Pro Loco*

▲ Viabilità a doppio senso

▲ Viabilità a senso unico

P Parcheggi



## L'INGRESSO A SAPORI PRO LOCO È GRATUITO

L'organizzazione declina ogni responsabilità per danni che dovessero occorrere a persone e cose



### INFORMAZIONI

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

Villa Manin di Passariano - 33033 Codroipo (Ud)

Tel. 0432 900908 - Fax 0432 905914

[www.prolocoregionefvg.org](http://www.prolocoregionefvg.org) - [info@prolocoregionefvg.org](mailto:info@prolocoregionefvg.org)



Sapori Pro Loco



@saporiproloco

#SaporiProLoco