



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



14[^] 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



Saponi Pro Loco 2015

Maggio, profumi di primavera e profumi di Saponi 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.

Saponi 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 Saponi 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 Saponi 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 vif 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



FRULLI VENEZIA GIULIA
1988 - 2014 - 26g



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
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 COMPRESORIO 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'Agencia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA (Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica)

ore 11.00

L'Agencia 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'Agencia 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**

**~ ALEKSANDRA
RODČENKO
FOTOGRAFIA**

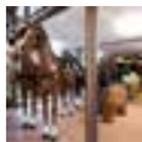


DA MARTEDÌ A DOMENICA: ORE 10.00-19.00
LUNEDÌ CHIUSO

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

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" E GLI ILLUSTRATORI IL PINOCCHIO DI LEONARDO MATTIOLI E GLI ILLUSTRATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Ingresso libero

INFO

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

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

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

INFO
POINT



COMITATO REGIONALE
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
DELL'UNPLI



UNIONE NAZIONALE
DELLE PRO LOCO D'ITALIA



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 fasù o patatis
Crostata con marmellata di fichi
Crostade cun marmelade di fics



2. PRO LOCO STARANZANO (Go)

Crostino con patè 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, capùs e panzete di For Davòtri
Frico friabile di Forni Avoltri con polenta
Frico friabil di For Davòtri cun polente
Crostata 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 mìl 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 Denèl
Rotolo di maiale al San Daniele su letto di misticanza
Rodul di purcit cul San Denèl 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

Arrostato 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 VÀR - 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 trè 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 Nieveo con frutti di Grave (crostata con emoli)
Crostade a la Nieveo 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 donje 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
Semifrêt 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@mtvfrivlg.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% avviciniamoli tutti".

Scarica la mappa e tutte le informazioni sulle cantine

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^O 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



imagine.

voce autentica

www.imagine.it



STABILIMENTO PIROTECNICO
FRIV
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 - info@stabilimentopirotecnico.it



THE BEVERAGE
COMMUNITY

eurobevande
distribuzione e servizi

Pordenone - Lignano Sabbiadoro - Aquileia - Trieste

www.flashstand.it

FLASH[®] 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**



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 - 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



Main Sponsor



Collaborazioni



Partners tecnici

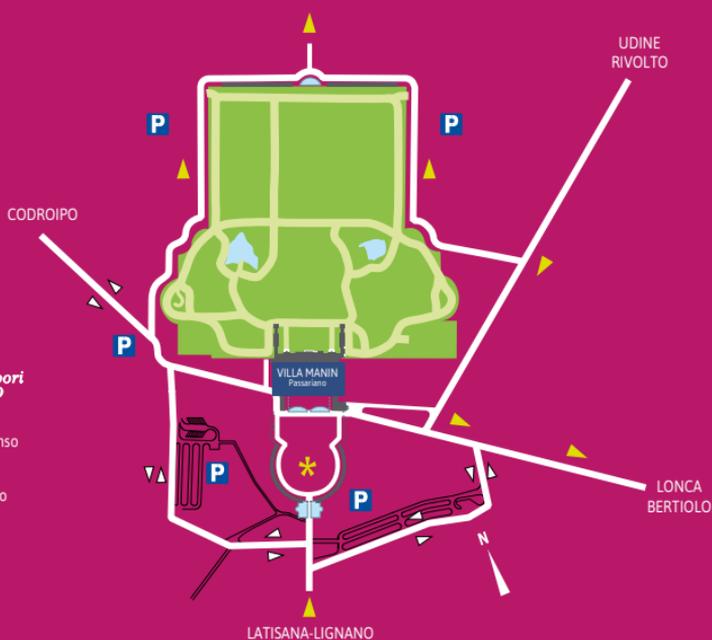


* *Sapori Pro Loco*

▲ 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 - info@prolocoregionefvg.org



Sapori Pro Loco



@saporiproloco

#SaporiProLoco