



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



PRO LOCO®
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

17^a *Sapori Pro Loco*



Villa Manin di Passariano - Codroipo (Ud)

「**12-13/18-19-20**
M A G G I O 2 0 1 8」

Vivere il Friuli Venezia Giulia
Tipicità Gusto Tradizioni



「**FRIULI VENEZIA GIULIA**」
www.turismofvg.it

www.saporiproloco.it - #SaporiProLoco



Sapori Pro Loco



@saporiproloco



@saporiproloco

aCasaConMe. GLI IMPREVISTI NON SONO UN PROBLEMA.

A PARTIRE DA 5 EURO AL MESE.



SE LO SOGNI LO PUOI FARE E NOI TI AIUTIAMO A REALIZZARLO.

**Scopri il modo migliore
per proteggere la tua casa.**

ACA S ACONME

Banca del gruppo INTESA   

    intesasampaolo.com

 INTESA S.  
SMART CARE

 INTESA S. 
ASSICURAZIONE



**CASSA DI RISPARMIO
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. aCasaConMe unisce la protezione di una copertura assicurativa personalizzata a un dispositivo tecnologico in grado di rilevare pericoli e avvisarti in caso di emergenze. La Polizza aCasaConMe è emessa da Intesa Sanpaolo Assicurazione S.p.A. Prima della sottoscrizione del contratto leggere il Fascicolo Informativo disponibile presso le Filiali delle Banche del Gruppo Intesa Sanpaolo e sul sito internet www.intesasampaoloassicura.com. Il dispositivo aCasaConMe ed i servizi telematici sono forniti da Intesa Sanpaolo Smart Care Srl. Per fruire dei servizi erogati dal dispositivo è necessario sottoscrivere il contratto di abbonamento, che prevede il pagamento di un canone. L'abitazione deve essere coperta dal segnale GSM di un primario operatore telefonico nazionale compresa la modalità roaming nazionale. Il premio è relativo al **Pacchetto Locatario** della polizza aCasaConMe, comprensivo delle garanzie Assistenza, Rischio locativo, Contenuto e Ricorso Terzi. L'esempio si riferisce a un appartamento fino a 50mq ed il capitale assicurato è pari a € 38.000 per la garanzia Rischio Locativo e € 5.000 per la garanzia Contenuto. **Premio annuo pari a € 58,08.**



Saponi Pro Loco 2018

Il Friuli Venezia Giulia vi apre le sue porte con un'accoglienza all'insegna del gusto: per la diciassettesima volta Saponi Pro Loco sarà nei due fine settimana centrali di maggio una vetrina con le eccellenze enogastronomiche offerte dalle Pro Loco regionali unite a tante proposte culturali di livello. Una grande festa della tipicità che ha pure una forte valenza turistica, essendo diventata per molti un appuntamento fisso da non perdere, adatto a tutte le età e capace come di attrarre visitatori anche da fuori regione. Il prato tra le esedre di Villa Manin ospiterà come di consueto gli stand di una quarantina di Pro Loco che proporranno oltre cento tra piatti, birre e vini tipici, oltre al gelato artigianale, i quali rappresentano tutte le sfumature di sapori del Friuli Venezia Giulia dalle montagne fino al mare passando per la collina e la pianura. Anche quest'anno abbiamo mantenuto prezzi popolari, in modo che siano accessibili a tutti, confermando pure la particolare attenzione per l'ambiente nella scelta di stoviglie ecocompatibili e riutilizzabili. Sarà una vera e propria anteprima dei piatti tipici che poi potranno essere ritrovati nelle centinaia di eventi che lungo il corso dell'anno gli oltre 20 mila volontari delle Pro Loco regionali organizzano con passione nei propri borghi.

Si rinsalda inoltre sempre di più il legame con l'Ersa, l'Agenzia per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia, la quale proporrà dei momenti speciali, compresi dei nuovi show cooking, sui prodotti certificati con il marchio di qualità regionale Aqua nello Spazio Incontri, il quale ancora una volta verrà allestito con le sedute d'eccellenza dell'Italian Chair District di Manzano.

Ricco il calendario delle attività collaterali in programma: spettacoli musicali e folkloristici, esibizioni bandistiche, momenti dedicati ai più piccoli con giochi, laboratori e animazioni, concerti con i cantanti più amati da giovani. Saponi Pro Loco si deve al sostegno di enti e istituzioni, a partire dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, della Fondazione Friuli e della Cassa di Risparmio del Friuli Venezia Giulia, che credono pienamente del valore di questo progetto, a vantaggio di tutta la comunità regionale.

Che la festa cominci, dunque: vi auguriamo ore liete dove i sapori vi faranno da guida nella scoperta della splendida realtà delle nostre Pro Loco.

Valter Pezzarini

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

SABATO 12 MAGGIO

ore 18.00

APERTURA STAND

AREA SPETTACOLI

ore 18.30

"Concerto di Apertura - Progetto Duetti"

Scuola di Musica "Città di Codroipo"

Ultima creazione della scuola per uno spettacolo che propone un collettivo di oltre 40 ragazzi che si alternano in stile San Remo per regalare due ore di piacevole cantautorato italiano... più qualche chicca della Big Band. Con i musicisti dei dipartimenti di Moderna, Jazz, della Big Band e della classe di canto lirico e del dipartimento di Teatro

SPAZIO INCONTRI

ore 18.30

L'OLIVICOLTURA IN FRIULI VENEZIA GIULIA: APPROCCIO ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA

A cura di ERSF FVG

(prenotazione presso Infopoint Area festeggiamenti)

AREA FESTE



ore 20.30

"Il Campanile del Sabato... in diretta da Saporì Pro Loco"

A cura di Telefriuli

AREA SPETTACOLI

ore 21.00

"Gnot di Folclôr, Nòtte di Folklore"

4ª edizione

Esibizione dei gruppi folkloristici del Friuli Venezia Giulia nell'ambito della **Settimana della Cultura Friulana 2018** organizzata dalla Società Filologica Friulana

A cura dell'Unione dei Gruppi Folkloristici del FVG

DOMENICA 13 MAGGIO

AREA FESTE

ore 8.00

"Mercatino del Doge"

Dall'alba al tramonto... cose del passato nella cornice di Villa Manin

A cura di Pro Loco Passariano, Confcommercio Udine - Mandamento della Bassa Friulana, in collaborazione con FIVA e Consorzio Ambulanti FVG

PIAZZA DEI DOGI

"En Plein Air in Villa"

Dall'alba al tramonto...Esposizione d'arte

A cura del Circolo Culturale Artistico Quadrivium di Codroipo

ore 10.00

APERTURA STAND

ore 10.30

PARCO DELLE RISORGIVE DI CODROIPO

VISITA GUIDATA A CURA DEL CORPO FORESTALE DEL FVG,
STAZIONE DI COSEANO

Ritrovo presso il parcheggio adiacente il Campo Sportivo da Via delle Acacie
e Via Gradiscje a Codroipo

Gratuita su prenotazione mail a info@prolocoregionefvg.org entro il 12 maggio
e fino a esaurimento posti disponibili

ore 11.00

SPAZIO INCONTRI

"Inaugurazione della 17ª Edizione di Sapori Pro Loco"

Con il Gruppo Bandistico Armonie di Sedegliano diretto

dal M° Fabrizio Fontanot e in collaborazione con ANBIMA FVG

ore 14.30



SPAZIO INCONTRI

"Mani in Pasta - Laboratorio di Cucina per bambini"

A cura di Germano Pontoni "Ciccio Pasticcio", Maestro di Cucina

Per bambini dai tre anni: prenotazione presso Infopoint Area festeggiamenti

ore 15.00

BARCHESSA DI LEVANTE, AULA RIUNIONI

CONTECURTE DAY. CE VITIS!

Disfide letterarie di contis curtis ineditis nassudis dentre de ostarie virtual
de Contecurte. Di dodis contis e resterà dome che une e al sarà il public a decidi
il vincidor.

Leturis di Checo Tam, Margherita Cogoi, Michele Londero, Lussia di Uanis e
intervents musicalai di Rive no Tocje (Fabrizio Citossi e Franco Polentarutti)

A cura della Società Filologica Friulana e in diretta su Radio Onde Furlane

ore 15.00

AREA SPETTACOLI E AREA FESTECCIAMENTI

Trieste 800

Figuranti in abiti storici si esibiscono e coinvolgono il pubblico per giochi e balli
d'epoca con esposizione di oggetti che nel 1800 venivano utilizzati in occasione
di feste all'aria aperta

A cura di Associazione Trieste 800 in collaborazione con Emozioni d'Autore
di Eva Trinca

ore 16.30

SPAZIO INCONTRI

UN VIAGGIO IN CARNIA TRA SAPORI, PIANTE E FIORI

Conoscere e utilizzare le erbe spontanee in cucina

A cura di ERSa FVG e UTI della Carnia

ore 18.30

SPAZIO INCONTRI

DEGUSTARE IL VINO - BREVE CORSO DI APPROCCIO AL VINO

A cura di ERSa FVG in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier FVG

ore 21.00

AREA SPETTACOLI

Udine Jazz Collective

"HOMENAGEM A ANTONIO CARLOS JOBIM"

L'Ensemble Jazz del Conservatorio "J. Tomadini" di Udine presenta un tributo
al grande A.C. Jobim compositore brasiliano del 1900

A cura del M° Glauco Venier e del M° Alfonso Deidda

VENERDÌ 18 MAGGIO

ore 18.00

APERTURA STAND

ore 18.00

PARCO DI VILLA MANIN

PASSEGGIATA CON GUIDA NATURALISTICA NEL SECOLARE PARCO DI VILLA MANIN

A cura di AIGAE - Associazione Italiana Guide Ambientali Escursionistiche FVG (appuntamento presso Infopoint Area festeggiamenti; partecipazione libera, prenotazione via mail a info@guidanaturalistica.it)

ore 18.30

SPAZIO INCONTRI

DEGUSTARE LE BIRRE ARTIGIANALI DEL FVG

A cura dell'Associazione Artigiani Birrari FVG (prenotazione presso Infopoint Area festeggiamenti)

ore 21.00

AREA FESTECCIAMENTI

Sotto le Stelle di Villa Manin

Con il telescopio alla scoperta dei pianeti e dei satelliti... sopra Saponi Pro Loco
A cura di CAST - Circolo Astrofili di Talmassons
(In caso di maltempo l'appuntamento è spostato a Sabato 19 maggio)

ore 21.30

AREA SPETTACOLI

Radio Zastava

Musicisti con un corredo genetico italiano, friulano, sloveno, austriaco, serbo-bosniaco che coniugano la profonda conoscenza della musica dell'Est Europa con una diversità di background musicali, dal rock al punk, dallo swing alla libera improvvisazione, dal reggae alle più disparate pulsioni elettroniche
In collaborazione con Radio Onde Furlane

SABATO 19 MAGGIO

ore 10.00

APERTURA STAND

In diretta con Radio Onde Furlane: interviste e incontri per vivere *on air* Saponi Pro Loco 2018

ore 11.00

SPAZIO INCONTRI

DEGUSTARE IL VINO - BREVE CORSO DI APPROCCIO AL VINO

A cura di ERSÀ FVG in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier FVG (prenotazione presso Infopoint Area festeggiamenti)

ore 15.30

SPAZIO INCONTRI

DEGUSTARE LE BIRRE ARTIGIANALI DEL FVG

A cura dell'Associazione Artigiani Birrari FVG (prenotazione presso Infopoint Area festeggiamenti)

ore 17.30

SPAZIO INCONTRI

Presentazione dei libri:

IL NON PROFIT IN FRIULI, OGGI

Di Carlo Baldassi con focus sul non profit e sul volontariato in generale

IL FRIULI

SU LA TESTA. APPUNTI SUL FUTURO DEL FRIULI. E DEI FRIULANI

Diversi nomi del panorama culturale friulano offrono importanti spunti per una visione del futuro del Friuli Venezia Giulia
In collaborazione con il settimanale IL FRIULI

ore 18.30

Presentazione del Festival
CONOSCENZA IN FESTA - 4^a edizione
(Udine, 27-30 giugno 2018)

Un festival sul valore della ricerca, della conoscenza, della formazione superiore per l'innovazione

A cura dell'Università degli Studi di Udine in collaborazione con la Fondazione Friuli, il MIUR e la Conferenza dei Rettori delle Università Italiane



ore 21.30

AREA SPETTACOLI

Doro Gjat – Data Evento

Ultima data di un minitour che vede l'artista friulano presentare il suo nuovo disco "Orizzonti verticali"... in esclusiva per Saponi Pro Loco!

DOMENICA 20 MAGGIO

PIAZZA DEI DOGI

ore 8.00

"En Plein Air in Villa"

Dall'alba al tramonto...Esposizione d'arte

A cura del Circolo Culturale Artistico Quadrivium di Codroipo

ore 10.00

APERTURA STAND

ore 10.00

AREA SPAZIO INCONTRI

**DIMOSTRAZIONE DELLA PRODUZIONE DI FORMAGGIO
CON LA CREAZIONE DI UN MINI CASEIFICIO**

A cura di ERSÀ FVG

ore 11.00

SPAZIO INCONTRI

**LE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE ESPRESSIONE
DEL TERRITORIO DELLA REGIONE FVG: UN PERCORSO GUIDATO DI
DEGUSTAZIONE PER CONOSCERLE E VALORIZZARLE**

Iniziativa svolta nell'ambito dei progetti di cooperazione transfrontaliera MADE e TOP VALUE

A cura di ERSÀ FVG, Università degli Studi di Udine e Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e del Passo Pramollo



dalle ore 15.00

alle ore 19.00

NEI DINTORNI DI VILLA MANIN

GLESJUTIS. CHIESETTE CAMPESTRI DEL MEDIO FRIULI

Apertura straordinaria per la visita libera delle seguenti Glesjutis:

- Chiesetta San Giacomo Apostolo a Pozzocco di Bertio
- Chiesetta Santi Canzio, Canziano, Canzianilla e Proto a Gorizzone di Camino al Tagliamento
- Antica Pieve Matrice Santa Maria a Pieve di Rosa di Camino al Tagliamento
- Chiesetta Santa Cecilia a Rivolto di Codroipo

A cura di PIC - Progetto Integrato Cultura del Medio Friuli



ore 17.30

SPAZIO INCONTRI

**PRESENTAZIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ DELL'AGROALIMENTARE
DEL FVG AQUA**

A seguire show cooking con prodotti AQUA a cura di **EMANUELE SCARELLO**, unico Chef 2 stelle Michelin del FVG

A cura di ERSÀ FVG e in collaborazione con lo Chef Emanuele Scarello



AREA SPETTACOLI

ore 20.30

Rhythm & Blues Band

Cionvolgente concerto finale con la band che ha il suo quartier generale a Cividale del Friuli ed è sulla cresta dell'onda da oltre trent'anni.

Un grande spettacolo per ripercorrere la storia del "Rhythm and Blues", a partire dai repertori classici di Otis Redding, Wilson Pickett, Aretha Franklin, B.B. King, Sam & Dave fino alle sue evoluzioni con i Blues Brothers, Joe Cocker, Buddy Miles ricordando i film che hanno rilanciato il genere, "Blues Brothers" e "The Commitments"!

ore 22.30

L'incendio di Villa Manin

Suggestivo spettacolo piromusicale

A cura di Stabilimento Pirotecnico Friulveneto



STAND ERSA - LA BOTTEGA DEI PRODOTTI AQUA

Promozione e vendita di prodotti a marchio AQUA



STAND AFDS UDINE - FIDAS FVG

Promozione attività e animazione per bambini



STAND CROCE ROSSA ITALIANA - COMTATO DI UDINE

Promozione attività, animazioni per bambini, dimostrazione di manovre di disostruzione pediatrica e rianimazione cardio - polmonare anche in adulti



STAND ARLEF

AGENZIA REGIONALE PER LA LINGUA FRIULANA

Promozione delle attività e delle iniziative per la tutela e la valorizzazione della Lingua Friulana



STAND PIC - PROGETTO INTEGRATO CULTURA DEL MEDIO FRIULI

Promozione attività



STAND VIVAI FORESTALI REGIONALI FVG

Promozione attività



IX EDIZIONE GIARDINI APERTI IN FRIULI VENEZIA GIULIA 2018

Condividi il tuo giardino, regalerai felicità

DOMENICA 20 MAGGIO 2018

Nei dintorni di Villa Manin: Belgrado, Canussio, Flambro, Santa Marizza, Varmo

A cura del Circolo di giardinaggio "Amici in giardino"
www.amicingiardino.it



ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

presenta

LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL FRIULI VENEZIAGIULIA

SABATO 12 MAGGIO

ore 18.30

L'OLIVICOLTURA IN FRIULI VENEZIA GIULIA: APPROCCIO ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA

A cura di ERSA FVG

(prenotazione presso Infopoint Area
festeggiamenti)

DOMENICA 13 MAGGIO

ore 14.30

"MANI IN PASTA - LABORATORIO DI CUCINA PER BAMBINI"

A cura di Germano Pontoni "Ciccio Pasticcio",
Maestro di Cucina

Per bambini dai tre anni: prenotazione presso
Infopoint Area festeggiamenti

ore 16.30

UN VIAGGIO IN CARNIA TRA SAPORI, PIANTE E FIORI

Conoscere e utilizzare le erbe spontanee in
cucina

A cura di ERSA FVG e UTI della Carnia

ore 18.30

DEGUSTARE IL VINO - BREVE CORSO DI APPROCCIO AL VINO

A cura di ERSA FVG in collaborazione con
Associazione Italiana Sommelier FVG

VENERDÌ 18 MAGGIO

ore 11.00

DEGUSTARE LE BIRRE ARTIGIANALI DEL FVG

A cura dell'Associazione Artigiani Birrari FVG
(prenotazione presso Infopoint Area
festeggiamenti)

**TUTTI GLI APPUNTAMENTI SONO
A INGRESSO LIBERO E SI TENGONO
PRESSO LO SPAZIO INCONTRI,
NELL'AREA FESTEGGIAMENTI DI
SAPORI PRO LOCO**

SABATO 19 MAGGIO

ore 11.00

DEGUSTARE IL VINO - BREVE CORSO DI APPROCCIO AL VINO

A cura di ERSA FVG in collaborazione con
Associazione Italiana Sommelier FVG
(prenotazione presso Infopoint Area
festeggiamenti)

ore 15.30

DEGUSTARE LE BIRRE ARTIGIANALI DEL FVG

A cura dell'Associazione Artigiani Birrari FVG
(prenotazione presso Infopoint Area
festeggiamenti)

DOMENICA 20 MAGGIO

ore 10.00

DIMOSTRAZIONE DELLA PRODUZIONE DI FORMAGGIO CON LA CREAZIONE DI UN MINI CASEIFICIO

A cura di ERSA FVG

ore 11.00

LE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE ESPRESSIONE DEL TERRITORIO DELLA REGIONE FVG: UN PERCORSO GUIDATO DI DEGUSTAZIONE PER CONOSCKERLE E VALORIZZARLE

Iniziativa svolta nell'ambito dei progetti di
cooperazione transfrontaliera MADE e TOP
VALUE

A cura di ERSA FVG, Università degli Studi di
Udine e Consorzio di Promozione Turistica del
Tavrisiano, di Sella Nevea e del Passo Pramollo



ore 17.30

PRESENTAZIONE DEL MARCHIO DI QUALITÀ DELL'AGROALIMENTARE DEL FVG **AQUA**

A seguire show cooking con prodotti **AQUA** a
cura di EMANUELE SCARELLO, unico Chef 2
stelle Michelin del FVG

A cura di ERSA FVG e in collaborazione con lo
Chef Emanuele Scarello

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

DALLA TERRA ALLA TAVOLA



AQUA

AGRICOLTURA, QUALITÀ, AMBIENTE:
IL MARCHIO COLLETTIVO DI QUALITÀ GARANTITO
DALLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

AGRICOLTURA

Requisiti direttamente collegati alle pratiche agricole che portano alla realizzazione della materia prima con una maggiore attenzione all'ambiente e al benessere animale.

QUALITÀ

Requisiti che garantiscono caratteristiche qualitative del prodotto finale superiori agli standard di mercato.

AMBIENTE

Pratiche produttive che determinano un miglioramento del territorio di produzione o una riduzione dell'impatto produttivo totale, a vantaggio dell'intero ecosistema.

Elementi caratterizzanti



Tracciabilità
totale di filiera



Ridotto raggio
di sviluppo della filiera
(90 km)



Alto livello
del **benessere**
animale



Elevati standard
igienico-sanitari



Sistemi di allevamento
non impattanti
sull'ambiente
circostante



Attuazione di **pratiche**
agronomiche che consentono
di ridurre l'impiego
di fitofarmaci/fertilizzanti



Rispetto
della naturale
vocazione culturale
dei terreni

MELA
E DERIVATI

PATATA

LATTE CRUDO VACCINO
E DERIVATI

MIELE

PRODOTTI TRASFORMATI

CARNE BOVINA E DERIVATI

ASPARAGO

TROTA IRIDEA
E SALMERINO

COZZE E VONGOLE
VERACI

CARNE SUINA

SEGUI IL MARCHIO
AQUA



www.aqua.fvg.it
www.ersa.fvg.it

Servizio promozione, statistica agraria e marketing
e-mail: marchioaqua@ersa.fvg.it



RIBOLLA GIALLA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

L'amore per la cultura
dei grandi vini bianchi

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

www.ersa.fvg.it



L'acqua delle Dolomiti Friulane



acquadolomia.it



LA TUA ENERGIA, LA TUA SERENITÀ, I NOSTRI VALORI.



G.P.L. IN SERBATOI



G.P.L. IN BOMBOLE



G.P.L. PER AUTOTRAZIONE

FriulanaGas nasce con il G.P.L.
Crediamo nella professionalità e nell'attenzione al territorio,
dall'utenza domestica alle grandi realtà industriali.

FRIULANA GAS

La tua energia.

www.friulanagas.it

Colombino & Polano

www.colepol.it



M.R.L.

s t o r e

Dal piccolo privato al grande professionista
Imballeggi menueuse Plastica - Carta - Cartone

Tutto ciò che desideri per realizzare la tua bomboniera,
tutto ciò che ti serve per il tuo party!

Vieni a trovarci! Muris di Ragogna Via Itg.Gemona n.3

Tel. 0432 957589

Fax. 0432 942200

Mail. info@colepol.it

www.colepol.it



Seguici su Facebook:
Colombino & Polano store



THE BEVERAGE
COMMUNITY

eurobevande
distribuzione e servizi

Pordenone - Lignano Sabbiadoro - Aquileia - Trieste

Mappa Area S



Festeggiamenti



CONTRI



ersa Ente Regionale Sviluppo Agricoltura
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



INFO POINT



LA BOTTEGA
DEI PRODOTTI **AQUA**

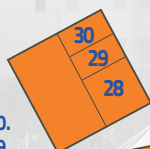
ENOTECA
REGIONALE
Pro Loco Bertiole
Pro Loco Buri



31



- Pro Loco Buja **30.**
- Pro Loco Villa Vicentina **29.**
- Pro Loco Maggio Castionese **28.**
- Pro Loco Precenicco **27.**
- Pro Loco Valle di Soffumbergo **26.**
- Pro Loco Majano **25.**
- Pro Loco Pantianicco **24.**
- Pro Loco Saletto **23.**
- Pro Loco Pagnacco **22.**
- Pro Loco Flaibano **21.**
- Pro Loco Pasian di Prato **20.**
- Pro Loco Spilimbergo **19.**
- Pro Loco Valtramontina **18.**
- Pro Loco Morsano al Tagl. **17.**
- Pro Loco Zompicchia **16.**



30

29

28



27

26



25

24

23



22

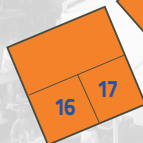
21



20

19

18



17

16

ESEDRA DI LEVANTE

CLDAS
PRO Loco VENEZIA REGIONE





Le 35 Pro Loco con le loro



1 PRO LOCO MONTEGNACCO - Cassacco (Ud)

Costa alla fiamma con polenta
Sunetis di Montegnà (biscotti di mais)



2 PRO LOCO FORNI AVOLTRI (Ud)

Arista di maiale nostrano con ribes e cappucci di Forni Avoltri conditi con aceto di ribes
Frico friabile di Forni Avoltri con polenta
Crostata tradizionale ai frutti di bosco



3 PRO LOCO FIORE DEI LIBERI - Premariacco (Ud)

*Crostino di carne Limousine con aceto balsamico di mele
Tris di Limousine su letto di misticanza (Carne salada, Salame e Aspic)
Dolce di Nonna Bruna (pasta frolla con uvetta, frutta secca e marmellata artigianale di albicocche)

*La Pro Loco Fiore dei Liberi utilizza aceto balsamico realizzato con mele di produzione regionale, che hanno ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



4 PRO LOCO VILEUÀRBE - Basiliano (Ud)

Farro alla pescatora
*Insalata di polpo con verdure
Mousse di ricotta di pecora con fragole e menta fresca

*La Pro Loco Vileuàrbe utilizza patate di produzione regionale, che hanno ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



5 PRO LOCO CASTRUM CARMONIS - Cormòns (Go)

Crostini con pancetta leggermente affumicata d'Osvaldo
Sapori di Cormòns (prosciutto leggermente affumicato d'Osvaldo, formaggio latteria Cormòns e grissini)
*Palacinca con marmellata di ciliege

*La Pro Loco Castrum Carmonis utilizza latte crudo vaccino di produzione regionale, che hanno ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



6 PRO LOCO CIMOLAI (Pn)

In collaborazione con le Pro Loco del Consorzio Pro Loco Dolomiti Friulane e Magredi
*Gnocchi Dolomiti (gnocchi con sugo di Petuccia di presidio Slow Food della Valcellina, panna e porro)
Aringa affumicata con peperoni e pane
Gelato Fior di Malga con salsa di frutti di bosco

*La Pro Loco Cimolais utilizza patate di produzione regionale, che hanno ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



proposte enogastronomiche



7 PRO LOCO VARIANO - Basiliano (Ud)

**Le Chicche di Variano* (gnocchetti di spinaci con sugo di arrosto, mele e rosmarino)

**Pan, Purcit e Fantasie* (crostini di pane con carne di arrosto, pomodori secchi, olive, capperi, acciughe e basilico)

**La Magia del Sambuco* (panna cotta al sambuco con sciroppo di fragole e mousse di ricotta)

*La Pro Loco Variano utilizza mele, carne suina e ricotta realizzata con latte crudo vaccino di produzione regionale, che hanno ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



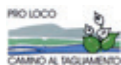
8 PRO LOCO PRO GLEMONA - Gemona del Friuli (Ud)

*Gnocchi di polenta con crema di formaggi e crudo di San Daniele

*Tris di frico (frico di patate, frico friabile e *Siribiti* - frico al pomodoro)

Tiramisù da record

*La Pro Loco Pro Glemona utilizza prodotti caseari realizzati con latte crudo vaccino di produzione regionale, che ha ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



9 PRO LOCO IL VÂR - Camino al Tagliamento (Ud)

Crostino con bresaola di toro, rucola e grana

*Strozzapreti al ragù di toro

**Purcitoro in Cuccagna* (spiedini di lonza con bresaola di toro su letto verde e fagioli)

*La Pro Loco Il Vâr utilizza carne suina di produzione regionale che ha ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



10 PRO LOCO CORDOVADO (Pn)

*Crostino di Sant'Andrea (salsiccia in crosta di pane)

*Maltagliati porro e salsiccia

*La Pro Loco Cordovado utilizza carne suina di produzione regionale, che ha ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



11 PRO LOCO CICONICCO - Fagagna (Ud)

Crostini di lardo

Gnocchi alla crema di coniglio

Spiedino di coniglio



12 PRO LOCO SAN DANIELE DEL FRIULI (Ud)

Tartina al San Daniele

*La Regina di San Daniele (trota Fil di Fumo) con pane

Prosciutto di San Daniele con grissini

*La Pro Loco San Daniele utilizza trota iridea di produzione regionale, che ha ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



13 PRO LOCO RAGOGNA (Ud)

***Ragognocco** (cestino di frico con gnocchi allo speck e ricotta affumicata)

***Gusti di Latteria** (formaggi bianchi e speziati di latteria con focaccia, mostarda e mele)

*La Pro Loco Ragnogna utilizza mele, patate e prodotti caseari realizzati con latte crudo vaccino di produzione regionale, che hanno ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



14 PRO LOCO VILLA MANIN - Codroipo (Ud)

Fragole al limone

Fragole alla panna

Fragole al cioccolato



15 PRO LOCO POZZO/POÇ DA L'AGNUL - Codroipo (Ud)

Tagliatelle al sugo di capriolo

*Frico dell'Angelo con polenta

Baccalà con polenta

*La Pro Loco Pozzo - Poç da L'Agnul utilizza patate di produzione regionale, che hanno ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



16 PRO LOCO ZOMPICCHIA - Codroipo (Ud)

*Gnocchi con *sclopit*, burro e salvia

*Frico con *sclopit*

*Stinco al forno con patate e *sclopit*

*La Pro Loco Zompicchia utilizza carne suina, patate e formaggio realizzato con latte crudo vaccino di produzione regionale che hanno ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



17 PRO LOCO MORSANO AL TAGLIAMENTO (Pn)

Crostini al ragù d'oca

Gnocchi al ragù d'oca

Affettati misti d'oca



18 PRO LOCO VALTRAMONTINA - Tramonti di Sotto (Pn)

Gnocchetti al *formai tal cit*, noci e pepe

*Tris di sapori della Val Tramontina con polenta (assaggi di Pitina, formaggio salato e Pistum)

Spezzatino di cervo alle bacche di ginepro con composta ai mirtilli e polenta

*La Pro Loco Valtramontina utilizza carne suina di produzione regionale, che ha ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



19 PRO LOCO SPILIMBERGO (Pn)

***Il Beltramin** (panino con medaglione di salsiccia, Montasio e verdure)

Mosaico di Sapori (dolce con mele, cioccolato, menta e biscotto alle mandorle)

Gust'Asino (mousse di formaggio Asino, mascarpone e croccante di polenta)

*La Pro Loco Spilimbergo utilizza carne suina e formaggio realizzato con latte crudo vaccino di produzione regionale che ha ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



20 PRO LOCO PASIAN DI PRATO (Ud)

Tortelloni alle erbe spontanee

*Orzotto alle erbe spontanee

*Crocchette di carne mista alle erbe spontanee con patate al forno

*La Pro Loco PAsian di Prato utilizza carne suina e ricotta realizzata con latte crudo vaccino di produzione regionale, che ha ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



21 PRO LOCO FLAIBANO (Ud)

*Frico classico con polenta

*Frico alle erbe con polenta

*Frico piccante con polenta

*La Pro Loco Flaibano utilizza patate di produzione regionale, che hanno ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



22 PRO LOCO PAGNACCO (Ud)

Gnocchi al ragù di bufalo
 Brasato di bufalo con patate al forno e polenta
 Bocconcini di bufalo con patate al forno e polenta



23 PRO LOCO SALETTO - Morsano al Tagliamento (Pn)

Crostini con crema di gamberi e verdure
 Gamberi con salsa alle erbe



24 PRO LOCO PANTIANICCO - Mereto di Tomba (Ud)

**Pomella* (frittella di mela)

*Strudel di mele

*La Pro Loco Pantianicco utilizza mele di produzione regionale, che hanno ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



25 PRO LOCO MAJANO (Ud)

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

*Filetto del Festival con salsa ai sapori dell'orto e patate alla contadina

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

*La Pro Loco Majano utilizza patate di produzione regionale, che hanno ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



26 PRO LOCO VALLE DI SOFFUMBERGO - Faedis (Ud)

*Crespella con farina di castagne ripiena di formaggio caprino, speck e castagne

*Frico di castagne con asparagi verdi gratinati al formaggio caprino

Torta Paradiso con crema di castagne

*La Pro Loco Valle di Soffumbergo utilizza patate e prodotti caseari realizzati con latte crudo vaccino di produzione regionale, che hanno ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



27 PRO LOCO PRECENICO (Ud)

Alici marinate

Sarde in *saôr* con polenta

Sarde panate fritte con polenta



28 PRO LOCO MAGGIO CASTIONESE - Castions di Strada (Ud)

Crostini con patè di coniglio

Polpettine di coniglio

Semifreddo con fragole



29 PRO LOCO VILLA VICENTINA (Ud)

*Salame cotto nell'aceto di Refosco con contorno di cipolla stufata, spruzzati di elisir balsamico di Refosco e accompagnati da polenta

Omelette alla marmellata di pesche di Fiumicello

Panna cotta con riduzione delicata al Refosco

*La Pro Loco Villa Vicentina utilizza carne suina di produzione regionale, che ha ricevuto dalla Regione Autonoma FVG il marchio di qualità AQUA



30 PRO LOCO BUJA (Ud)

Tartare di toro su letto di valeriana aromatizzata al tartufo

Carpaccio di toro con mozzarelline, misticanza e pane

Arrosto di toro con polenta



31 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)



Pro Loco Passariano

32 GELATERIA REGIONALE

Gelat realizzato artigianalmente con l'utilizzo di prodotti a marchio AQUA

In collaborazione con l'Associazione Gelatieri della Provincia di Udine, rappresentata dalla Gelateria "da Laura" di Rivignano

La Gelateria è curata da:

PRO LOCO PASSARIANO - Codroipo (Ud)



33 CHIOSCO BAR

Curato da:

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



34 BIRROTECA REGIONALE

Sei birrifici per dodici birre, selezionati tra i numerosi birrifici artigianali del Friuli Venezia Giulia

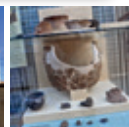
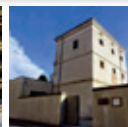
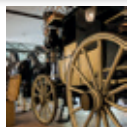
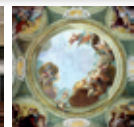
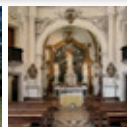
La Birroteca è curata da:

PRO LOCO RIVOLTO - Codroipo (Ud)





...inoltre Musei ed Esposizioni



VILLA MANIN DI PASSARIANO

Piazzale Manin, 10 - Passariano di Codroipo (Ud)

Mostra

L'ATELIER DEI FIORI. GLI ABITI DI CAPUCCI INCONTRANO LE IMMAGINI DI GARDONE

Barchessa di Levante, Sala Esposizioni

Venerdì ore 15.00 - 21.00; sabato e domenica ore 10.30 - 13.00/13.30 - 21.00 (Ingresso libero)

Mostra

IL COLORE DELLE EMOZIONI

La mostra è inserita all'interno del progetto benefico "Idee di corsa" promosso da ASD Atletica 2000. Le immagini e l'allestimento sono a cura di Serena Moras.

Esedra di Levante

Sabato 12 e venerdì 18 maggio ore 18.00 - 21.00;

Sabato 19, domenica 13 e 20 maggio ore 10.00 - 21.00 (Ingresso libero)

Info: www.emozionitineranti.com
www.ideedicorsa.it

Cappella di Sant'Andrea, Museo delle Carrozze, Sala di Flora, Sala della Stufa e Parco Secolare

Apertura ore 10.00 - 19.00 (Ingresso libero)

Info: **Ufficio turistico Villa Manin**

ore 10.00 - 19.00

Tel. 0432 821257 / 0432 821211

www.villamanin.it

info@villamanin.it

CIVICO MUSEO ARCHEOLOGICO DELLA CITTÀ DI CODROIPO

Piazzetta Don Vito Zoratti - Codroipo (Ud)

Domenica 14 e 21 maggio

Apertura ore 9.30 / 12.30 (Ingresso libero)

Info: museoarcheologico@comune.codroipo.ud.it

Tel. 0432 820174

AL MUSEO IN BICICLETTA

Sarà attivo il servizio noleggio biciclette presso la sede della Pro Loco Passariano (parcheggio di Ponente di Villa Manin) a € 3,00 a persona per giornata.

Venerdì ore 14.00 - 19.00

Sabato e Domenica ore 9.30 - 12.30 / 14.00 - 19.00

Info: prolocopassariano@vodafone.it

Cell. 345 4954626 - 329 1620447

MUSEO CIVICO

DELLE CARROZZE D'EPOCA

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

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"

Venerdì e Sabato ore 15.30 - 18.30

Domenica ore 10.30 - 12.30/14.30 - 18.30

Promozione per Sapori Pro Loco:

Ingresso ridotto a € 2,00 a persona

Mostra

OCCHI DI BURTONE

Gallerie del Museo Civico delle Carrozze d'Epoca

Mercoledì - Venerdì ore 9.30 - 12.30/15.30 - 18.30

Sabato ore 15.30 - 18.30

Domenica ore 10.30 - 12.30 / 14.30 - 18.30

Info: museodellecarrozze@comune.codroipo.ud.it
Tel. 0432 912493

GLESIUTIS.

CHIESETTE CAMPESTRI DEL MEDIO FRIULI

Domenica 20 maggio ore 15.00 - 19.00

Apertura straordinaria per la visita libera delle seguenti siti:

- Chiesetta San Giacomo Apostolo a Pozzecco di Bertio

- Chiesetta Santi Canzio, Canziano, Canzianilla e Proto a Gorizzo di Camino al Tagliamento

- Antica Pieve Matrice Santa Maria

a Pieve di Rosa di Camino al Tagliamento

- Chiesetta Santa Cecilia a Rivolto di Codroipo

Un'iniziativa a cura di PIC - Progetto Integrato Cultura del Medio Friuli

Si ringraziano i sacerdoti e i volontari per la preziosa collaborazione.

Nelle chiesette saranno presenti dispense descrittive tratte dal volume "Glesiutis. Chiesette campestri del Medio Friuli"

Un Distretto tra i Sapori



PROLOCO
MANZANO



armmet

Billiani
1911



calligaris

CRASSEVIG

LINER
F A B B R I C A

Montbel
made in Italy

TONON
made in Italy www.tonon.it

Banca **TER**
Credito Cooperativo FVG

Nello spazio incontri proverete le migliori sedute del Made in Italy
a cura dell'Italian Chair District, in collaborazione con la Pro Loco Manzano

art&grafica

comunicazione visiva
aziende enti territorio

arte-grafica.com

Insegne - Cartellonistica
Grandi impianti
Supporti e strutture pubblicitarie
Allestimenti fieristici
Eventi mostre e convegni



EVOLUZIONE
D'IMMAGINE

Concept & Design
Progettazione Grafica
Studio Tecnico
Analisi Fattibilità
Istruttorie Autorizzative

S. Maria la Longa (UD)
Tel. +39 0432 995587
info@arte-grafica.com

www.flashstand.it

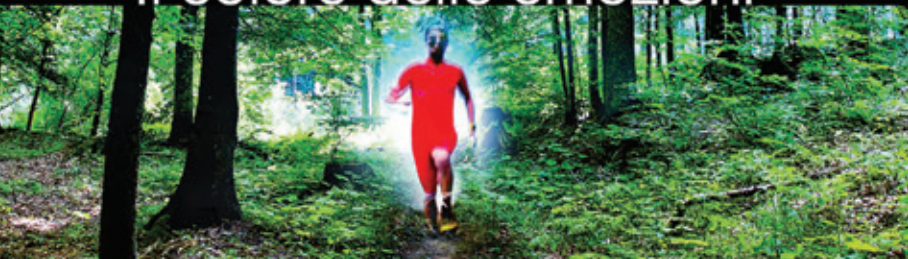
FLASH[®] s.r.l.

**NOLEGGIO STAND
E CAPANNONI**

Tel. 040.9235184

IDEEDICORSA
presenta

Il colore delle emozioni



Immagini di Serena Moras

Esedra di Levante - Villa Manin

12 e 18 maggio 2018
ore 18.00 - 21.00

13, 19 e 20 maggio 2018
ore 10.00-21.00

Ringraziamo



TOP SHOP creativa web

imagine®

voce autentica

www.imagine.it



Distributore
Autorizzato

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



Assistenza Emporio Accademia

SICUREZZA AL VOSTRO SERVIZIO

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

STABILIMENTO PIROTECNICO
FRIUL VENETO
Made in Italy
*spettacoli
pirotecnici*
105
ANNI DI ATTIVITÀ

STABILIMENTO E NEGOZIO:
Sede di **Udine**: Via Sanremo, 98-100
Loc. Molin Nuovo - Tel. 0432 565217
Sede di **Salzano** (VE): Via Montegrappa, 86/A
Tel. 041 437099 - 041 5745257
www.stabilimentopirotecnico.it
E-mail: info@stabilimentopirotecnico.it

UNICA AZIENDA NEL FRIULI CHE PRODUCE FUOCHI D'ARTIFICIO

I  SEBACH

CON SEBACH IL PRIMO SEI *Sempre Tu!*

CONVENZIONE SEBACH-UNPLI 2018

50% DI SCONTO ESCLUSIVO

Sebach applica alle Pro Loco Associate a UNPLI, uno sconto del **50%** sul proprio listino.



CLIENTI SEMPRE
AL PRIMO POSTO



MASSIMA ATTENZIONE
E PUNTUALITÀ



LEADER
DA OLTRE 30 ANNI



MASSIMA
CAPILLARITÀ



SERVIZIO COMPLETO
E PROFESSIONALE



25.000 WC MOVIMENTATI
OGNI GIORNO

CONTATTACI SUBITO PER ULTERIORI INFORMAZIONI!

I  SEBACH

BLOG.SEBACH.IT

WWW.SEBACH.COM

SERVIZI
PROFESSIONALI e COMPETITIVI

Raccolta rifiuti urbani

Raccolta rifiuti agricoli

Raccolta economica eternit

Servizi personalizzati per
raccolta rifiuti aziendali

*al Vostro
servizio, in
Sinergia con
l'Ambiente*

 **Ambiente Servizi**

via Clauzetto 15, Z.I. Ponterosso
San Vito al Tagliamento (PN)
Servizio Clienti tel 0434.842222
da lunedì a venerdì 9.30/13.00
martedì 9.30/13.00 e 14.00/17.00
servizioclienti@ambienteservizi.net
www.ambienteservizi.net

**Giornata
Nazionale
delle**

PRO LOCO
D'ITALIA



custodi
di cultura
e tradizioni

**Domenica
3 GIUGNO
2018**

Una giornata per far conoscere il meraviglioso e variegato mondo delle Pro Loco.

Un'occasione per far apprezzare la miriade di eventi ed iniziative che le Pro Loco organizzano in tutta Italia.

Le Pro Loco si mettono in mostra!

**Tutti gli eventi su:
www.unioneproloco.it/gnpl**

CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON



MAIN SPONSOR



MEDIA PARTNER



COLLABORAZIONI



PARTNERS TECNICI





L'INGRESSO A SAPORI PRO LOCO È LIBERO

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

Piazzale Manin, 10 - Passariano - 33033 Codroipo (Ud)

Tel. 0432 900908 - 0432 821257

www.prolocoregionefvg.it - info@prolocoregionefvg.org

www.saporiproloco.it - #SaporiProLoco



Sapori Pro Loco



@saporiproloco



@saporiproloco