

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

AGRICOLTURA A COLORI A FRIULI DOC



UDINE
7-10
SETTEMBRE
2017

**VIA MERCATOVECCHIO
E PIAZZA MATTEOTTI**

PROGRAMMA

L'Ersa FVG vi invita a FRIULI DOC per scoprire
le eccellenze dell'agricoltura friulana con degustazioni,
incontri e laboratori.

AGRICOLTURA A COLORI: L'ERSA A FRIULI DOC 2017

Anche quest'anno l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale (Ersa) sarà presente a Friuli Doc, in due distinti spazi: l'intera via Mercatovecchio e, in collaborazione con il Comune di Udine, Piazza Matteotti.

In via Mercatovecchio sarà allestita una esposizione collettiva strutturata in 12 aree tematiche, che costituirà una vera e propria vetrina d'eccellenza per l'agricoltura del Friuli Venezia Giulia.

Per quanto riguarda i singoli spazi, un'area sarà dedicata ai consorzi del comparto agroalimentare regionale, due alle aziende concessionarie del marchio AQUA, il marchio di qualità garantito dalla Regione, una ai prodotti agroalimentari tradizionali, una all'agricoltura biologica. Ci sarà poi un corner vini dove sarà presentata la Ribolla Gialla, ferma e spumantizzata, vero fiore all'occhiello dell'enologia regionale, e la birroteca delle birre artigianali, un settore in grande crescita sia per quanto riguarda il numero di produttori che la qualità della produzione.

Due gli spazi di incontro: l'Area degustazioni con showcooking, dove il pubblico della manifestazione potrà conoscere e degustare i prodotti presenti in esposizione, e l'Area bimbi, con una serie di attività dedicate ai più piccoli. È prevista un'area riservata alle istituzioni: l'Ersa, che oltre a fornire informazioni al pubblico e distribuire materiale divulgativo, avrà anche uno spazio dedicato alla presentazione e vendita delle proprie pubblicazioni, e l'Osmer-Arpa, che introdurrà il pubblico nel mondo della meteorologia, attività rivolta sia agli adulti che ai bambini.

È previsto poi l'intervento dell'Arlef per l'animazione bimbi in lingua friulana. C'è poi piazza Matteotti, dove l'Ersa ha allestito due aree dedicate all'enoteca dei vini DOC e DOCG del Friuli Venezia Giulia (curata dall'Associazione Sommelier FVG) e al Consorzio per la tutela del formaggio Montasio Dop.

Durante l'evento, lungo via Mercatovecchio, si esibiranno i Gruppi Folcloristici del Friuli Venezia Giulia con musiche e balli tradizionali.

**GIOVEDÌ 7
SETTEMBRE 2017
ORE 18.00 CIRCA**

**TAGLIO DEL NASTRO
E INAUGURAZIONE**

**DELLE AREE ERSA
IN VIA MERCATOVECCHIO**



ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

AGRICOLTURA A COLORI A FRIULI DOC

AREA ERSA FVG

7-10 SETTEMBRE 2017

1



CONCESSIONARI AQUA AGRICOLTURA QUALITÀ AMBIENTE

1. Latteria di Visinale
2. Venchiaredo
3. Salumificio Marescutti

2



ASSOCIAZIONE GELATIERI DELLA PROVINCIA DI UDINE

3



CONCESSIONARI AQUA AGRICOLTURA QUALITÀ AMBIENTE

1. Pomis
2. Iper Montebello
3. Friul Trota
4. Salumificio Sfreddo

4



ENOTECA DEI VINI REGIONALI

Associazione Italiana Sommelier del FVG

5



ERSA - AREA PALCO

6



ERSA - AREA ISTITUZIONALE

1. ERSA - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale
2. OSMER - Osservatorio Meteorologico Regionale
3. ARLEF - Agjenzie regionâl pe lenghe furlane



Castello

12



11



9



10



7



8



5



6



3



4



1



PIAZZA MATTEOTTI

(San Giacomo)



2



Loggia
del Lionello

del Carbone

vicolo Monte

via Mercatovecchio

via Mercerie

AREA ERSA FVG

7-10 SETTEMBRE 2017

7



AREA CONSORZI ED ASSOCIAZIONI DELL'AGROALIMENTARE REGIONALE

1. Blave di Mortean - Società Cooperativa Agricola
2. ANAPRI - Allevatori pezzata rossa italiana
3. Consorzio per la tutela Figomoro da Caneva
4. FriulMont - Società Consortile Lattiero-casearia
5. Coop. Cjal de Mulin
6. Elicicoltori del Friuli Venezia Giulia

8



BIRROTECA (BIRRIFICI ARTIGIANALI)

1. Birra 1077
2. Birrificio Antica Contea
3. Birrificio Campestre
4. Borderline
5. Birra Galassia
6. Birra Garlatti Costa
7. Birra di Naon
8. Villa Chazil

9



IL CIBARIO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

1. La rosa di Gorizia - Biolab
2. Formadi Frant - Az. Agr. San Juri
3. Cipolla rossa - Az. Agr. Gianni Carpenedo



Castello

12



11



9



10



7



8



5



6



3



4



1



PIAZZA MATTEOTTI
(San Giacomo)



2



Loggia
del Lionello

AREA ERSA FVG

7-10 SETTEMBRE 2017

10



I PRODOTTI BIOLOGICI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

1. Az. Agr. dal Cont Delicatesse
2. Az. Agr. Faleschini Luigi
3. La Lavanda Az. Agr. Zanoni Susanne
4. Az. Agr. Azzaro
5. BIO FVG AIAB/APROBIO

11



AREA DEGUSTAZIONI

12



AREA BIMBI

Giocare, fare, conoscere, scoprire

PIAZZA MATTEOTTI (San Giacomo)



ENOTECA DEI VINI REGIONALI

Associazione Italiana Sommelier del FVG



CONSORZIO TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO

Negli stand si potranno degustare e acquistare i prodotti presentati dalle aziende partecipanti.



Castello

12



11



9



10



7



8



5



6



4



3



1



2



PIAZZA MATTEOTTI
(San Giacomo)

Loggia
del Lionello

del Carbone

vicolo Monte

via Mercatovecchio

via Mercerie



VENERDÌ 8 SETTEMBRE

AREA DEGUSTAZIONI / STAND 11

11.00 - 12.15 Sapori di montagna

Degustazione di formaggi, confetture e conserve con vino in abbinamento

a cura di: Az. Agr. San Juri / Az. Agr. Faleschini / Az. Agr. Gianni Carpenedo
Associazione Italiana Sommelier del FVG

12.45 - 13.45 La cucina delle minoranze

a cura di: ARLeF Agenzia regionale per la lingua Friulana
Associazione Italiana Sommelier del FVG

14.30 - 15.30 La Rosa di Gorizia e non solo...

Preparazioni con la rosa di Gorizia e formaggi della latteria di Visinale. Degustazione con vino

a cura di: Biolab / Latteria di Visinale
Associazione Italiana Sommelier del FVG

16.00 - 17.00 Il Tiramisù diventa prodotto Agroalimentare Tradizionale del FVG

a cura di: Accademia Italiana della Cucina

17.30 - 18.30 La Regina... veste Pomis

La trota di San Daniele con la mela e trasformati, con vino in abbinamento

a cura di: Azienda Friultrota / Azienda agricola Pomis
Associazione Italiana Sommelier del FVG

19.00 - 20.00 Presentazione volume "Le ricette del Sindaco"

a cura di: Associazione Culturale Progetto "Quattro Stagioni"
Germano Pontoni



AGRICOLTURA A COLORI A FRIULI DOC

SABATO 9 SETTEMBRE

AREA DEGUSTAZIONI / STAND 11



11.00 - 12.00 **Il Rosso DOP ...e il Moro TOP**

Il prosciutto di San Daniele con il Figomoro da Caneva con vino in abbinamento

a cura di: Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Consorzio Tutela Figomoro da Caneva
Associazione Italiana Sommelier del FVG

12.30 - 13.30 **La Blave ...con gli amici "AQUA"**

Preparazioni con riso, pancetta e stracchino con vino in abbinamento

a cura di: Soc. Coop. Agr. Blave di Mortean / Salumificio Sfreddo
Venchiaredo spa / Ass. Italiana Sommelier del FVG

14.30 - 15.30 **La Pezzata Rossa Italiana si presenta**

Preparazioni a base di pezzata rossa italiana in abbinamento con birra agricola friulana

a cura di: Ass. Nazionale Allevatori Pezzata Rossa Italiana
Ass. Produttori Orzo e Malto del FVG

16.00 - 17.00 **Bionde, rosse, scure... tutte friulane**

L'orzo e i luppoli del FVG nelle birre agricole friulane con degustazione

a cura di: Associazione Produttori Orzo e Malto del FVG
ERSA - Servizio Fitosanitario, Ricerca e Sperimentazione

17.30 - 18.30 **ICE N2... Il gelato molecolare**

Degustazione di gelato molecolare

a cura di: Associazione Gelatieri della Provincia di Udine

19.00 - 20.00 **Gradi di Gusto**

Degustazione guidata di grappe

a cura di: Associazione Nazionale Assaggiatori di Grappe del FVG

PROGRAMMA
AREA DEGUSTAZIONI

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

AGRICOLTURA A COLORI A FRIULI DOC



DOMENICA 10 SETTEMBRE

AREA DEGUSTAZIONI / STAND 11



11.00 - 12.00 **L'analisi sensoriale del Montasio DOP con il miele del FVG**

Degustazione di formaggio Montasio e miele in abbinamento al vino

a cura di: Consorzio Tutela Formaggio Montasio
Azienda Agricola Azzaro Maria
Associazione Italiana Sommelier FVG

12.30 - 13.30 **Lumache... perché no?**

Degustazione guidata di lumache allevate in Friuli Venezia Giulia in abbinamento ai vini regionali

a cura di: Associazione Elicicoltori FVG
Associazione Italiana Sommelier del FVG

14.30 - 15.30 **Il cestino del contadino**

Degustazione prodotti a marchio "AQUA"

a cura di: Latteria di Visinale / Salumificio Marescutti
Iper Montebello / Azienda Agricola Pomis

16.00 - 17.00 **Degustazione guidata di vini del FVG**

a cura di: ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino del FVG

17.30 - 18.30 **L'oro rosso del Friuli Venezia Giulia**

Presentazione con degustazione di zafferano in abbinamento ai vini regionali

a cura di: Cooperativa Cjal de Mulin - Dardago (PN)
Associazione Italiana Sommelier del FVG

19.00 - 20.00 **Spumeggianti tipiche**

Degustazioni guidate di birre artigianali

a cura di: Associazione birrai artigiani del FVG

PROGRAMMA
AREA DEGUSTAZIONI

agricoltura

GIOCARE, FARE, CONOSCERE, SCOPRIRE

AREA BIMBI / STAND 12

Ciao bambini,



sono **AQUALot**

il marchio di qualità della
regione Friuli Venezia Giulia,
pensato proprio per voi!

TRUCCA BIMBI

MaiS...plash!

PISCINA DI MAIS!



in gioco



Per partecipare alle attività nell'area bimbi

L'ISCRIZIONE È OBBLIGATORIA,

a nome del bambino/a presso il desk informativo sito nella medesima area.

L'iscrizione può essere effettuata

SOLO GIORNALMENTE e non per più giorni.

L'ingresso all'area bimbi è consentito ai bambini in età compresa tra 6 e 12 anni accompagnati da un adulto che ha la responsabilità del controllo

del minore durante le attività di gioco.

L'ERSA declina ogni responsabilità inerente le attività a cui i bambini partecipano.



PROGRAMMA
AREA BIMBI

VENERDÌ 8 SETTEMBRE

AREA BIMBI / STAND 12



10.00 - 19.00 **MAIS...plash!** Piscina di mais
a cura di: Fattoria Didattica "La Selce" (Bagnaria Arsa - UD)

14.00 - 18.00 **Colori e sorrisi dell'agricoltura**
Trucca bimbi
a cura di: Ersa - Servizio Promozione

14.00 - 15.00 **Dalla pannocchia ai pop corn**
AREA SCOPRIRE a cura di: Fattoria Didattica "La Selce" (Bagnaria Arsa - UD)
INSIEME

15.00 - 16.00 **Nell'orto con la lente.** Amici e nemici delle piante
AREA FARE Laboratorio per conoscere gli insetti
INSIEME a cura di: Ersa - Servizio Fitosanitario Regionale

16.00 - 17.00 **Gira la ruota.** Conoscere la verdura e frutta di stagione
AREA SCOPRIRE a cura di: Fattoria Didattica "La Selce" (Bagnaria Arsa - UD)
INSIEME

17.00 - 18.30 **Pazzi per la PIZZA!**
AREA FARE Laboratorio didattico preparazione pizza
INSIEME a cura di: Associazione culturale progetto "Quattro Stagioni"



SABATO 9 SETTEMBRE

AREA BIMBI / STAND 12



10.00 - 19.00 **MAIS...plash!** Piscina di mais

a cura di: Fattoria Didattica "La Selce" (Bagnaria Arsa - UD)

10.00 - 11.00 **Dal nettare al miele**

**AREA SCOPRIRE
INSIEME**

a cura di: Azienda Agricola Dal Cont - Delicatesse

11.00 - 18.00 **Colori e sorrisi dell'agricoltura**

Trucca bimbi

a cura di: Ersa - Servizio Promozione

11.00 - 18.00 **Magie di palloncini**

a cura di: Ersa - Servizio Promozione

11.00 - 12.00 **Pianta che ti passa**

**AREA FARE
INSIEME**

Laboratorio didattico per conoscere l'orto

a cura di: Ersa - Servizio Fitosanitario Regionale

12.00 - 13.00 **"Il diaul e la gubane"**

**AREA SCOPRIRE
INSIEME**

Lettura animata in lingua friulana

a cura di: ARLeF - Agenzie regionâl pe lenghe furlane

15.00 - 16.00 **Raccontastorie - L'agricoltura racconta...**

**AREA FARE
INSIEME**

a cura di: Ersa - Servizio Promozione

16.00 - 17.00 **Piano piano...ci conosciamo? Le lumache.**

**AREA SCOPRIRE
INSIEME**

Laboratorio didattico per conoscere le lumache

a cura di: Che lumaca! Allevamento elicicolo
Colloredo di Monte Albano

17.00 - 19.00 **Dolcemente pasticciando**

**AREA FARE
INSIEME**

Laboratorio didattico preparazione biscotti

a cura di: Ass. culturale Progetto "Quattro Stagioni"

PROGRAMMA
AREA BIMBI

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Mais...plash!

Fai anche tu un grantuffo... nel granturco

TI ASPETTIAMO!



DOMENICA 10 SETTEMBRE

AREA BIMBI / STAND 12



10.00 - 18.00 **MAIS...plash!** Piscina di mais
a cura di: Fattoria Didattica "La Selce" (Bagnaria Arsa - UD)

11.00 - 18.00 **Colori e sorrisi dell'agricoltura**
Trucca bimbi
a cura di: Ersa - Servizio Promozione

11.00 - 18.00 **Magie di palloncini**
a cura di: Ersa - Servizio Promozione

11.00 - 13.00 **Uno tira l'altro... oggi gnocchi!**
AREA FARE INSIEME
Laboratorio didattico preparazione gnocchi
a cura di: Ass. culturale Progetto "Quattro Stagioni"

14.00 - 16.00 **Pazzi per la PIZZA!**
AREA FARE INSIEME
Laboratorio didattico preparazione pizza
a cura di: Ass. culturale Progetto "Quattro Stagioni"

15.00 - 16.00 **Raccontastorie - L'agricoltura racconta...**
AREA SCOPRIRE INSIEME
a cura di: Ersa - Servizio Promozione

16.30 - 17.30 **Fila fila la mozzarella**
AREA FARE INSIEME
a cura di: Latteria di Visinale

PROGRAMMA
AREA BIMBI



La partecipazione alle **degustazioni guidate** è a ingresso libero, previa prenotazione da effettuarsi nella stessa giornata di svolgimento al desk presente nell'Area degustazioni, fino a esaurimento dei posti disponibili.

È possibile partecipare al massimo a 2 degustazioni al giorno.

Si invita a presentarsi almeno 10 minuti prima dell'orario di inizio per confermare la presenza, pena l'annullamento della prenotazione.

CATTURA IL CODICE ED ENTRA NEL MONDO AQUA

AGRICOLTURA QUALITÀ AMBIENTE



BROCHURE

La pubblicazione sfogliabile del marchio AQUA: 32 pagine di informazioni e immagini



INFOGRAFICA

Un viaggio animato dai monti al mare del Friuli Venezia Giulia con i prodotti AQUA

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



ERSA - Agenzia Regionale per lo sviluppo rurale

mail: ersa@ersa.fvg.it - Pec: ersa@certregione.fvg.it

- Sede legale e Direzione Generale
Servizio affari giuridici,
amministrativi, contabili e generali
Via del Montesanto, 17
34170 Gorizia
Tel. 0481 386502
- Servizio fitosanitario e chimico, ricerca,
sperimentazione e assistenza tecnica
Servizio promozione, statistica agraria e marketing
via Sabbatini, 5
33050 Pozzuolo del Friuli (UD)
Tel. 0432 529211



www.ersa.fvg.it

www.aqua.fvg.it