

I vini del Friuli Venezia Giulia e i prodotti del *Tipicamente friulano* ancora protagonisti dell'Autunno Friulano a San Daniele del Friuli il 25 e 26 novembre 2011

Sarà l'occasione per celebrare il mezzo secolo di storia del Consorzio di tutela del Prosciutto di San Daniele e per ospitare le celebrazioni in onore di San Uberto

Intensa e particolarmente ricca è la *kermesse* di eventi dell'Autunno Friulano a San Daniele, che si realizza nelle giornate del 25 e 26 novembre 2011 con il coinvolgimento del Comune di San Daniele del Friuli, del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, l'Associazione Italiana Sommelier, la Direzione centrale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali e l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, ERSA.

Il programma curato da Ersa prende avvio già **venerdì 25 novembre** con un calendario riservato ai più illustri e prestigiosi giornalisti ed esperti del mondo del vino riuniti ancora una volta a San Daniele per assaggiare i vini finalisti del Friulano & *friends*, la selezione che a giugno di quest'anno ha decretato i migliori Friulano e Pinot grigio prodotti in Friuli Venezia Giulia. E' l'occasione per raccontare l'evoluzione dei vini protagonisti dell'evento di giugno, magari con esiti dai risvolti sorprendenti e imprevedibili.

La prestigiosa cornice del castello di Villalta è lo sfondo dell'inedito abbinamento tra un ristorante della regione, individuato tra quelli che hanno conseguito il maggior punteggio nella Guida Vini&Ristoranti edita dal Gruppo editoriale l'Espresso e un paio di vignaioli finalisti del Friulano & *friends*, per un totale di 13 ristoranti assegnati ad altrettante postazioni e 24 aziende vitivinicole. Nella sala Villalta del castello, i ristoranti propongono una degustazione di prodotti del paniere *Tipicamente Friulano* adottando la formula inconsueta della *merenda*, una sorta di pic nic, con tanto di cestino in vimini pieno di stoviglie e leccornie a base di tartare, dadolate, filetti di pesce affumicato, una proposta di piatti immediati da consumare durante un momento conviviale nel mentre i giornalisti passano di tavolo in tavolo secondo una procedura informale e snella.

A seguire, nella sala convegni dello stesso castello, è prevista la presentazione della Guida Vini&Ristoranti del Friuli Venezia Giulia de L'Espresso alla presenza del suo direttore editoriale Enzo Vizzari e del calendario che Ersa ha voluto tributare al vino Friulano abbinato, di anno in anno, agli attori che concorrono a costruirne la fama ovvero la terra nel 2012, l'uva nel 2013 e l'uomo nel 2014.

Per ciascuna delle aziende finaliste del Friulano & *friends* infine, la Scuola mosaicisti del Friuli ha prodotto un'etichetta musiva realizzata a partire da disegni inediti, che è andata ad arricchire le 24 maxi bottiglie da 5 litri, realizzate appositamente per l'evento e che saranno esposte per la durata di tutta la manifestazione.

Il pomeriggio dei giornalisti prosegue in serata con la partecipazione al programma delle celebrazioni organizzate per festeggiare il 50esimo anniversario della costituzione del Consorzio di tutela del Prosciutto di San Daniele.

L'Autunno Friulano a San Daniele si dimostra anche un'opportunità importante per la Delegazione del Friuli Venezia Giulia dell'Associazione Italiana Sommelier di promuovere, **sabato 26 novembre**, presso il teatro cittadino, la manifestazione "250 ottimi motivi per esserci" riservata alla degustazione dei migliori vini delle cantine della regione, ovvero quelli ai quali le Guide di settore hanno attribuito i maggiori riconoscimenti, proposti in abbinamento alcuni prodotti di eccellenza dell'agroalimentare *Tipicamente friulano*.

"Dopo il grande successo che ha avuto il Friulano & *friends* a San Daniele del Friuli lo scorso giugno – commenta l'Assessore regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali Claudio Violino – i vini protagonisti della trascorsa edizione ritornano a San Daniele per questo ricco appuntamento autunnale che vuole non solo valorizzare il mondo vitivinicolo friulano ma tutto il paniere agroalimentare della regione".

"A questo proposito, sono molti i giornalisti che anche in questa occasione saranno a San Daniele per partecipare all'appuntamento. E' importante – conclude Violino – che i giornalisti vedano dove si trovano i vigneti e le cantine in cui nasce il nostro vino, conoscano i produttori e apprezzino le grandi opportunità che il nostro territorio offre in termini di storia, cultura, tradizione come anche di enogastronomia".

"Inoltre – aggiunge – avranno la possibilità di festeggiare insieme a noi i cinquant'anni del Consorzio di tutela del Prosciutto di San Daniele, certamente uno dei più autorevoli ambasciatori dell'agroalimentare friulano nel mondo."

La giornata del 26 ottobre è completamente dedicata alle attività che si configurano come l'espressione della tradizione rurale della regione e includono: l'allestimento dello spazio dedicato alla lavorazione delle carni di maiale arricchita da una mostra degli attrezzi utilizzati, l'angolo delle produzioni lattiero casearie di malga come anche dei formaggi ovi-caprini. Spazi specifici sono riservati poi alla brovada, con tutta probabilità il prodotto di derivazione orticola autunnale più particolare della regione e all'esposizione del ciclamino friulano.

Completano il programma, le attività dedicate ai festeggiamenti di San Uberto, il Santo protettore dei cacciatori, invocato contro il morso dei cani e la rabbia. Il calendario, organizzato dai Distretti Venatori della regione in collaborazione con la Direzione centrale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali, prevede: la realizzazione, nella sala consiliare del Municipio e nella Chiesa della Fratta, di diorami esemplificativi del contesto ambientale e faunistico dell'area di San Daniele, diversi momenti riservati all'incontro tra i cacciatori e la popolazione, ma anche visite guidate condotte da esperti del Corpo Forestale regionale e del Servizio caccia, risorse ittiche e biodiversità, rivolte alle scolaresche e l'esibizione del coro di Doberdò del Lago e dei suonatori di corno da caccia della Valcanale.



Tipicamente friulano è tutto ciò che questa terra, generosa e fiera, sa generare.

Dalle sue campagne, dai suoi monti, dai suoi mari

Ogni prodotto che cresce e si trasforma nelle aziende di questo territorio è *Tipicamente friulano*.