



VINITALY - VERONA, 22 - 25 MARZO 2015

PROGRAMMA STAND ISTITUZIONALE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

PADIGLIONE 6, AREA C7-E8

DOMENICA 22 MARZO 2015

- ore 12.00 • **INAUGURAZIONE**
- ore 14.00 - 15.00 • **I nuovi vitigni resistenti alle malattie per una viticoltura ad elevata sostenibilità ambientale.**
A cura di Vivai Cooperativi Rauscedo.
- ore 15.30 - 16.30 • **Simonit & Sirch - Lavora con noi. Formazione per aziende e potatori.**
A cura di Simonit & Sirch - Preparatori d'uva.

LUNEDÌ 23 MARZO 2015

- ore 10.30 - 11.30 • **Presentazione del Concorso Mondiale del Sauvignon 2015.**
A cura di ERSA.
- ore 12.00 - 13.00 • **Presentazione del marchio regionale AQUA.**
A cura di ERSA.
- ore 13.30 - 14.30 • **Presentazione alla stampa di "Aria di Friuli Venezia Giulia".**
A cura del Consorzio del Prosciutto di San Daniele (su invito).
- ore 15.00 - 16.00 • **Presentazione del Club di Prodotto dedicato alla ristorazione del Friuli Venezia Giulia.**
A cura di Turismo FVG, in collaborazione con l'Accademia della Cucina Italiana ed ERSA. Moderatore Walter Filiputti.
- ore 16.30 - 17.30 • **Collio&Co: degustazione guidata di vini sapientemente abbinati ad altri prodotti tipici del Collio legati alla filiera vino.**
A cura del Consorzio Collio.



PARLIAMO DI VINI E DI EXPO 2015, ECCO UN ASSAGGIO...

MARTEDÌ 24 MARZO 2015

- ore 10.30 - 11.30 • **Presentazione progetto VISO.**
A cura del Consorzio Friuli Colli Orientali (su invito).
- ore 12.00 - 13.00 • **Asperum, il balsamico prodotto in Friuli Venezia Giulia dall'Acetaia Midolini.**
A cura di Gloria Midolini - Acetaia Midolini.
- ore 13.30 - 14.30 • **Brovada DOP e Formaggio Latteria stagionato alla vinaccia, prodotti della tradizione legati alla filiera del vino.**
A cura di Fulvio Mansutti - Brovada Mansutti - e Valentino Pivetta - Latteria di Visinale.
- ore 15.00 - 16.00 • **Grappa Nonino: storia di una passione.**
A cura della famiglia Nonino - Nonino Distillatori.
- ore 16.30 - 17.30 • **Il Collio Bianco e le sue interpretazioni.**
A cura del Consorzio Collio.

MERCOLEDÌ 25 MARZO 2015

- ore 10.00 - 11.00 • **Degustazione d'esame dei vini vincitori della 31ª Mostra Concorso Vini "Bertiul tal Friul".**
A cura di Pro Loco Risorgive Medio Friuli (su invito).
- ore 11.30 - 12.30 • **La qualità passa attraverso la tutela. Esperienze dei vini del Collio e del Formaggio Montasio.**
A cura del Consorzio Tutela del Formaggio Montasio, in collaborazione con il Consorzio Collio.
- ore 13.00 - 14.00 • **Friuli Venezia Giulia regione di autoctoni: alla ricerca della capitale.**
A cura di ERSA.

Gli appuntamenti si tengono nella sala situata al piano rialzato dello stand istituzionale del Friuli Venezia Giulia (Padiglione 6, area C7-E8), sono a ingresso libero con prenotazione obbligatoria. È possibile prenotarsi inviando una mail nominale (per un massimo di due appuntamenti al giorno per persona) all'indirizzo promozione@ersa.fvg.it entro giovedì 19 marzo ore 12.00 e, successivamente, esclusivamente allo stand (Infopoint ERSA). Si specifica che non sono accettate mail per la prenotazione di gruppi di persone. Si invita a presentarsi almeno 10 minuti prima dell'orario di inizio per confermare la presenza, pena l'annullamento della prenotazione.



VINITALY - VERONA, 22 - 25 MARCH 2015 PROGRAMME - OFFICIAL STAND OF THE FRIULI VENEZIA GIULIA REGION

HALL 6, AREA C7-E8

SUNDAY, 22 MARCH 2015

- 12.00 hrs • **INAUGURATION**
- 14.00 - 15.00 hrs • **New disease resistant vines for a more environmentally sustainable viticulture.**
Organized by Vivai Cooperativi Rauscedo.
- 15.30 - 16.30 hrs • **Simonit & Sirch - Work with us. Training session for wineries and pruners.**
Organized by Simonit & Sirch - Preparatori d'uva.
-

MONDAY, 23 MARCH 2015

- 10.30 - 11.30 hrs • **Presentation of the Concours Mondial du Sauvignon 2015.**
Organized by ERSA.
- 12.00 - 13.00 hrs • **Presentation of the regional brand AQUA.**
Organized by ERSA.
- 13.30 - 14.30 hrs • **Press conference for the event "Aria di Friuli Venezia Giulia".**
Organized by Consorzio del Prosciutto di San Daniele (by invitation).
- 15.00 - 16.00 hrs • **Presentation of the Club di Prodotto, dedicated to restaurant and catering businesses in Friuli Venezia Giulia.**
Organized by TurismoFVG, in cooperation with Accademia della Cucina Italiana and ERSA. Moderator: Walter Filiputti.
- 16.30 - 17.30 hrs • **Collio&Co: guided tasting session with wines that have been expertly paired with other typical products from the Collio region and are linked to winemaking.**
Organized by Consorzio Collio.



LET'S TALK ABOUT WINE AND EXPO 2015, BY TASTING THEM...

TUESDAY, 24 MARCH 2015

- 10.30 - 11.30 hrs • **Presentation of the VISO project.**
Organized by Consorzio Friuli Colli Orientali (by invitation).
- 12.00 - 13.00 hrs • **Asperum, the balsamic vinegar produced in Friuli Venezia Giulia by Acetaia Midolini.**
Organized by Gloria Midolini - Acetaia Midolini.
- 13.30 - 14.30 hrs • **Brovada DOP (shredded sour turnips) and Latteria cheese cured in marc - products linked to winemaking.**
Organized by Fulvio Mansutti/Brovada Mansutti and Valentino Pivetta/Latteria di Visinale.
- 15.00 - 16.00 hrs • **Grappa Nonino: a history of passion.**
Organized by the Nonino family- Nonino Distillatori.
- 16.30 - 17.30 hrs • **Collio Bianco and its interpretations.**
Organized by Consorzio Collio.
-

WEDNESDAY, 25 MARCH 2015

- 10.00 - 11.00 hrs • **Wine tasting of labels that won first prizes at the 31st Wine Competition "Bertiul tal Friul".**
Organized by Pro Loco Risorgive Medio Friuli (by invitation).
- 11.30 - 12.30 hrs • **Quality is based on protection. Experiences with wines from the Collio region and with Montasio cheese.**
Organized by Consorzio Tutela del Formaggio Montasio and by Consorzio Collio.
- 13.00 - 14.00 hrs • **Friuli Venezia Giulia - a region of indigenous wines: identifying the capital area.**
Organized by ERSA.

All events will take place in the room on the mezzanine floor of the official stand of the Friuli Venezia Giulia region (Pavilion 6, area C7-E8). Admission is free of charge, but advance reservation is mandatory. Reservations can be made by sending an email from a personal email account (for a maximum of two events per day per person) to promozione@ersa.fvg.it before Thursday, 19 March, 12.00 hrs, and after that date exclusively at the official stand (Infopoint ERSA). We cannot accept email reservations for groups. Please make sure you arrive at the venue at least 10 minutes prior to the start of the session in order to confirm your presence, otherwise the reservation will be cancelled.