

## Stand collettivo della regione FVG - PROGRAMMA EVENTI

Padiglione 6, area C7-E8, sala piano rialzato

<b>domenica 22 marzo</b>	
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 <i>Vivai Cooperativi Rauscedo</i> .
ore 15,30 - 16,30	Simonit & Sirch - Lavora con noi. Formazione per aziende e potatori. A cura di <i>Simonit &amp; Sirch - Preparatori d'uva</i> .
<b>lunedì 23 marzo</b>	
ore 10,30 - 11,30	Presentazione del Concorso Mondiale Sauvignon 2015. A cura di <i>ERSA</i> .
ore 12,00 - 13,00	Presentazione del marchio regionale AQUA. A cura di <i>ERSA</i> .
ore 13,30 - 14,30	Presentazione alla stampa di "Aria di Friuli Venezia Giulia". A cura del <i>Consorzio Prosciutto di San Daniele (su invito)</i> .
ore 15,00 - 16,00	Presentazione del Club di Prodotto dedicato alla ristorazione del Friuli Venezia Giulia. A cura di <i>TurismoFVG, in collaborazione con l'Accademia della Cucina Italiana ed ERSA. Moderatore Walter Filiputti</i> .
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 <i>Consorzio Collio</i> .
<b>martedì 24 marzo</b>	
ore 10,30 - 11,30	Presentazione progetto VISO. A cura del <i>Consorzio Friuli Colli Orientali (su invito)</i> .
ore 12,00 - 13,00	Asperum, il balsamico prodotto in Friuli Venezia Giulia dall'Acetaia Midolini. A cura di <i>Gloria Midolini - Acetaia Midolini</i> .
ore 13,30 - 14,30	Brovada DOP e Formaggio Latteria stagionato alla vinaccia, prodotti della tradizione legati alla filiera del vino. A cura di <i>Fulvio Mansutti - Brovada Mansutti - e Valentino Pivetta - Latteria di Visinale</i> .
ore 15,00 - 16,00	Grappa Nonino: storia di una passione. A cura della <i>famiglia Nonino - Nonino Distillatori</i> .
ore 16,30 - 17,30	Il Collio Bianco e le sue interpretazioni. A cura del <i>Consorzio Collio</i> .
<b>mercoledì 25 marzo</b>	
ore 10,00 - 11,00	Degustazione d'esame dei vini vincitori della 31a Mostra Concorso Vini "Bertiul tal Friul". A cura di <i>Pro Loco Risorgive Medio Friuli (su invito)</i> .
ore 11,30 - 12,30	La qualità passa attraverso la tutela. Esperienze dei vini del Collio e del Formaggio Montasio. A cura del <i>Consorzio Tutela del Formaggio Montasio, in collaborazione con il Consorzio Collio</i> .
ore 13,00 - 14,00	Friuli Venezia Giulia regione di autoctoni: alla ricerca della capitale. A cura di <i>ERSA</i> .

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](mailto: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 invia a presentarsi almeno 10 minuti prima dell'orario di inizio dell'appuntamento per confermare la presenza, pena l'annullamento della prenotazione.