

ERSA FVG METTE IN MOSTRA A FRIULI DOC IL MEGLIO DELL'AGROALIMENTARE DELLA REGIONE

Da giovedì 13 settembre a domenica 16 settembre, incontri, degustazioni, show cooking

e laboratori. Ricco il programma delle attività interamente pensato per i bambini e le loro famiglie. Un "cartellone" vasto e variegato, che è il risultato del lavoro svolto negli anni dall'Agenzia regionale sul territorio



Presentazione Friuli doc 2018

L'ERSA da molti anni è protagonista a Friuli Doc, con eventi per bambini, degustazioni di prodotti agroalimentari, show cooking e incontri per avvicinare il grande pubblico dell'amata rassegna.

Una presenza consistente e qualificata, che è confermata anche quest'anno: l'Agenzia regionale sarà sotto i riflettori dell'edizione 2018, in programma a Udine dal 13 al 16 settembre 2018, mettendo in mostra il meglio del Friuli

Venezia Giulia.

All'origine di quello che si potrà ammirare nella vetrina di Friuli Doc – la variegata gamma di prodotti agroalimentari e il ricco programma di eventi – c'è il continuo lavoro di ERSA sul territorio, lungo diverselinee di attività, in armonia con le importanti funzioni istituzionali affidate all'Agenzia.

Un impegno articolato e capillare, nello spirito di uno sviluppo integrato e ben riconoscibile dei tanti ediversi servizi offerti dal territorio rurale regionale, in relazione con la sua vasta offerta agroalimentare e le numerose attrattive paesaggistiche, naturalistiche, storiche, culturali che lo caratterizzano, rendendolo pressoché unico nel panorama italiano ed europeo.

A cominciare dalle attività a supporto e per la valorizzazione dei PAT, prodotti agroalimentari tradizionali, che sono 169. Oltre ai PAT, ci sono le denominazioni e indicazioni geografiche protette: due IGP, il Prosciutto di Sauris e la Pitina, quest'ultima "new entry" dallo scorso mese di luglio,

5 prodotti DOP, Prosciutto di San Daniele, Brovada, Olio Tergeste, formaggio Montasio e Salamini italiani alla cacciatora. Infine i prodotti a marchio AQUA (Agricoltura, qualità e ambiente),

con 9 disciplinari tecnici e 29 concessioni d'uso del marchio.

L'intenso programma per i bambini, i ragazzi e le loro famiglie, vede il lavoro costante di supporto tecnico-promozionale di ERSA per lo sviluppo delle 121 Fattorie didattiche e delle 28 Fattorie sociali a oggi riconosciute, che offriranno a Friuli Doc numerose occasioni di conoscenza e approfondimento, nel segno dell'imparare divertendosi.

Una realtà che sta vivendo una crescita costante e qualitativa nel segno della multifunzionalità delle aziende agricole - anche in chiave sociale -, accanto al più maturo settore

dell'agriturismo (che in Friuli Venezia Giulia conta oltre 670 aziende operative), e volta alla valorizzazione anche in chiave eco-sostenibile del territorio rurale. L'agricoltura sociale, infatti, sta diventando sempre più una risposta concreta ed efficace a problematiche di natura assai diversa che emergono della società contemporanea, e che comprendono l'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità o di minori in età lavorativa inseriti in progetti di riabilitazione e sostegno sociale, le attività sociali e di servizio per le comunità locali, i servizi che affiancano e supportano le terapie mediche, psicologiche e riabilitative, i progetti finalizzati all'educazione ambientale e alimentare.

A supporto dello sviluppo e della riconoscibilità di questa attività in continua evoluzione dal mondo agricolo regionale a favore dell'intera collettività, tra il 2017 e il 2018 l'Agenzia ha organizzato, ad esempio, due corsi di formazione da 25/28 partecipanti per il riconoscimento della qualifica di operatore di fattoria didattica e sociale a testimonianza dell'interesse esistente, e un corso di aggiornamento da 25 partecipanti, per una migliore qualificazione degli operatori, lavorando in particolare sulla creatività, sulla comunicazione e sulle varie forme di promozione delle fattorie, tra le quali è stato confermato il ruolo primario e istituzionale di ERSA. L'Agenzia, inoltre, ha realizzato del materiale promozionale, una mappa delle fattorie esistenti in FVG e anche alcuni gadget sul tema. Nel 2016, ha partecipato a [Agri@Tour](#) con il primo premio per la realizzazione dei laboratori didattici.

Venendo al calendario ERSA a Friuli Doc 2018, alle ore 18.00 di giovedì 13 settembre, taglio del nastro e inaugurazione delle aree dell'ERSA nel cuore di Udine, dove l'Agenzia regionale per lo Sviluppo rurale sarà presente con delle aree dedicate all'agroalimentare in via Mercatovecchio e piazzetta Marconi, mentre in Piazza San Giacomo ERSA sarà presente con l'enoteca dei vini regionali e il Consorzio Tutela Formaggio Montasio.

In via Mercatovecchio lo spazio più istituzionale, dove poter raccogliere tutte le informazioni dell'Agenzia, ma anche un'area dedicata alle degustazioni guidate, formulate come veri e propri show cooking con gli chef all'opera per valorizzare i prodotti del territorio affiancati dai produttori stessi che li presenteranno.

Da venerdì 14 a domenica 16 settembre, saranno diciotto gli appuntamenti con le degustazioni e gli incontri nella saletta appositamente allestita nell'area istituzionale. Si parlerà – con la possibilità di assaggiarle – di numerose prodotti tipici: dai formaggi alle birre artigianali, passando per i presidi Slow Food del Friuli Venezia Giulia e i tesori del biologico (venerdì 14 settembre).

Non mancheranno i prodotti Dop e il prosciutto di San Daniele, né quelli al “top”, come il Figomoro da Caneva, che saranno degustati con vino in abbinamento sabato 15 settembre. Nella stessa giornata è in programma un breve corso di avvicinamento al vino e preparazioni a base di Pezzata Rossa Italiana in abbinamento con birra agricola friulana “Cent per Cent Furlan”. Tutti i giorni, inoltre, sarà possibile assistere alla filatura della mozzarella a cura di ANAPRI, l'Associazione nazionale Allevatori Pezzata Rossa italiana. E poi i prodotti del marchio AQUA (Agricoltura Ambiente Qualità, concesso dalla Regione attraverso l'ERSA), presentati dal blasonato chef Emanuele Scarello in uno show cooking da non perdere, l'arte del gelato artigianale e quella della preparazione della gubana. La giornata si chiuderà con un test sensoriale con hamburger di Pezzata Rossa Italiana.

Domenica 16 settembre, incontri e degustazioni di prodotti di aziende biologiche, degustazioni di zafferano con il riso della Blave di Morteau abbinati ai vini regionali, e i “segreti delle lumache” allevate in Friuli Venezia Giulia, con l'estrazione della bava utilizzata in cosmesi e nella conservazione alimentare. E, ancora, degustazione guidata dei vini del FVG, e un altro show cooking di Scarello dedicato “ai

prodotti dell'agroalimentare regionale a modo suo".

In piazza Matteotti, invece, due saranno i polmoni pulsanti dell'ERSA: l'Area Enoteca dedicata ai vini regionali e curata dall'Associazione Italiana Sommelier e l'Area Montasio dedicata al Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio, dove i prodotti saranno in degustazione e vendita. Nella stessa enoteca in piazza Matteotti sarà possibile degustare anche il Prosciutto di San Daniele.

In via Mercatovecchio, è stata allestita un'area interamente pensata per i bambini, con un programma di attività pensato per loro, con l'obiettivo di avvicinarli attraverso il gioco ai prodotti della tradizione locale più genuina, nell'ottica dell'educazione a una corretta alimentazione. La storia del cibo, la provenienza degli ingredienti e i cinque sensi diventeranno i protagonisti di queste iniziative in sintonia con le linee guida della nuova edizione di Friuli Doc. Verranno così preparati e cucinati diversi piatti, come pizza, pop corn e gnocchi, a partire dalla materia prima, che potranno essere consumati sul posto o portati a casa.

Tutti gli eventi sono gratuiti, ma su prenotazione effettuabile il giorno stesso nell'area istituzionale dell'ERSA in via Mercatovecchio.

In particolare, nell'area bimbi dalle 10 alle 19 di venerdì 14 e sabato 15 e domenica 16 settembre saranno aperti la "piscina di mais" a cura della fattoria didattica "La Selce" di Bagnaria Arsa, che ha organizzato anche per la giornata di venerdì, dalle 13.30 alle 14.30, il laboratorio "Sgranatura delle pannocchie: dalla pianta di mais alla farina" e, domenica 16 settembre, dalle 17 alle 18, "Dalla pannocchia al pop corn". Venerdì 14 settembre il servizio fitosanitario dell'ERSA organizza anche dalle 18 alle 19 l'incontro "Alla scoperta dell'orto: frutta e verdura", mentre l'Unione Cuochi FVG e Lady Chef offrono nella stessa giornata dalle 15 alle 16 il frutta party, per conoscere e mangiare la frutta da

coltivazioni biologiche.

Sabato 15 settembre dalle 11 alle 13, l'Associazione culturale progetto "Quattro Stagioni" di Pesian di Prato spiegherà come nascono gli gnocchi, e dalle 14 alle 15, grande novità con "Una lumaca del mio giardino", laboratorio didattico per conoscere le lumache a cura dell'allevamento elicicolo di Colloredo di Monte Albano e dalle 17 alle 19, l'appuntamento Mamam Master Cogo con Daria Miani, lettura animata in friulano a cura dell'ARLeF.

Domenica 16 settembre, dalle 11 alle 13, lo stesso Progetto Quattro Stagioni preparerà la pizza contadina con i bambini dalle 11 alle 12.30, mentre dalle 13 alle 14 si terrà il laboratorio meteorologico "Meteo Logico" a cura dell'OSMER, Osservatorio Meteorologico regionale del FVG Dalle 14.30 alle 15.30, i bimbi potranno scoprire come si produce il miele e assaggiarlo. Dalle 16 alle 17, infine, viaggio nell'agricoltura biologica a cura di Aiab-Aprobio FVG.

A queste aree si aggiungono la gelateria, l'enoteca e la birroteca, veri e propri luoghi d'incontro e di assaggio di prodotti nati da materie prime del territorio. Non mancheranno, lungo via Mercatovecchio, anche gli stand delle aziende, divise tra quelle a marchio Aqua, quelle dei prodotti dell'agroalimentare, del biologico, dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) raccolti nel Cibario, Atlante di prodotti della tradizione del Friuli Venezia Giulia.

Tra i partner di ERSA, a Friuli Doc 2018, il Consorzio Tutela Formaggio Montasio, l'Associazione Italiana Sommelier del FVG, l'associazione Aiab-Aprobio Fvg, Slow Food FVG, l'Associazione Birrai artigiani del Fvg, l'Associazione nazionale allevatori di Pezzata Rossa Italiana e quella dei Produttori di orzo e malto, l'Associazione Gelatieri della provincia di Udine, l'Organizzazione nazionale assaggiatori del vino del FVG l'Associazione Elicicoltori del FVG, i Consorzi del Prosciutto

di San Daniele e di tutela del Figomoro di Caneva.

IL TRENO DEL JAZZ in FRIULI : ESPERIENZA STRAORDINARIA IERI PER CIRCA 250 VIAGGIATORI

Una giornata indimenticabile, a bordo di un romantico treno a vapore,



JazzRail, – Foto
Luca A.
d'Agostino/Phocus
Agency © 2018

lungo a linea ferroviaria Sacile –Gemona e i suoi splendidi paesaggi, mentre alcuni fra i migliori musicisti jazz friulani suonavano classici dell'hot jazz e del blues delle origini, con suggestioni folk tra virtuosismo e divertimento.



JazzRail – Foto Luca A. d'Agostino/Phocus Agency © 2018

L'hanno vissuta ieri, i viaggiatori – 250 persone – che hanno affollato “Il treno del jazz”, partito a Sacile con destinazione Osoppo. L'evento, “Jazz rail”, rientra nel progetto nazionale “I luoghi del jazz” realizzato con il supporto del Mibact e nell'ambito del programma di riscoperta e valorizzazione dei treni storici curato dalla Fondazione Fs italiane. In regia, per la parte musicale, il Circolo Controtempo, che ha scelto questa iniziativa, con il coordinamento artistico di Flavio Massarutto, anche come anteprima



JazzRail – Foto Luca A. d'Agostino/Phocus Agency © 2018

del festival Il volo del jazz, in arrivo fra Sacile e Pordenone a ottobre. E con loro, figura fondamentale per il

ritorno dei treni storici in Friuli, Andrea Palese. “Il treno del jazz”, con le sue tre carrozze speciali, è stato salutato festosamente al suo passaggio, lungo tutto il percorso e in particolare dalla gente che lo ha accolto con entusiasmo alle fermate di Aviano, Maniago e Pinzano al Tagliamento. Una vera e propria festa aspettava poi i viaggiatori a Forgaria, il sindaco Marco Chiapolino in testa e stand enogastronomici e così a Osoppo, dove il primo cittadino



JazzRai – Foto Luca A. d'Agostino/Phocus Agency © 2018

Paolo De Simon e la popolazione hanno accolto la locomotiva a vapore e organizzato nell'area dell' antica fortezza un pranzo a base di prodotti locali. Sul treno, muovendosi fra una carrozza e l'altra, applauditissimi, hanno suonato i Wood and Vibe, gruppo composto da Didier Ortolan al clarinetto, Luigi Vitale al vibrafono e Mattia Magatelli al contrabbasso, quindi il terzetto composto da Gianni Massarutto, Andrea Fiore e Luca Grizzo e infine il fisarmonicista Paolo Forte. Musica anche a Osoppo dove il



Paolo Forte a fine
corsa Jazz - Foto Luca A.
d'Agostino/Phocus Agency ©
2018

concerto finale ha visto protagonisti i Maistah Africa che hanno proposto una miscela di afrobeat, funk, psichedelia e jazz.

Jazz rail è stato organizzato con il sostegno della Regione, Turismo Fvg, Montagna leader, Comuni di Maniago, Meduno, Forgaria, Osoppo, Atap e Saf.

E.L.

13/09 “La testa per intrigo” a Muggia, torna il free reading

Giovedì ritorna l'appuntamento con il free reading “La testa per intrigo”, questa volta sotto la loggia del Comune

di Muggia: dalle 18, ospiti della manifestazione "Sportivamente", le



Francesco Facca

letture invaderanno piazza Marconi all'ora dell'aperitivo. "La testa per intrigo" è una serata di Open Mic, microfono aperto, ideata e condotta da Corrado Premuda, un'occasione in cui chiunque può leggere davanti al pubblico una o due pagine del suo libro preferito. Sul palco ritroveremo Terry Passanisi, Francesco Facca, gli amici del corso di scrittura "Il Temperamatite" e tanti altri.

Free reading "La testa per intrigo"

loggia del Comune di Muggia
piazza Marconi 1, Muggia
giovedì 13 settembre, ore 18

14 e 15 set. Pinchas Steinberg e Sergej Krylov aprono la Stagione Sinfonica della Fondazione Teatro Lirico Giuseppe Verdi di Trieste

Pinchas Steinberg, uno dei direttori d'orchestra più acclamati dalla critica a livello mondiale per la forza, la sensibilità e la profondità delle sue interpretazioni, sarà sul podio del Teatro Lirico Giuseppe Verdi di Trieste per il primo concerto della Stagione sinfonica.

In programma (venerdì 14 settembre ore 20.30 e sabato 15 settembre ore 18.00) musiche di Ludwig van Beethoven – Concerto in re magg. per violino e orchestra op. 61 e la Quinta Sinfonia in do min. op. 67 – interpretate dall'Orchestra della Fondazione Teatro Lirico Giuseppe Verdi di Trieste, con Sergej Krylov, violinista russo dal virtuosismo strabiliante.

Il concerto in re magg. op. 61 è l'unico concerto per violino e orchestra composto da Beethoven: scritto nel 1806 (lo stesso anno in cui compose la Quarta Sinfonia) è senz'altro un capolavoro, non solo dal punto di vista della tecnica e del virtuosismo, ma anche da quello dell'armonia sinfonica. La Sinfonia in do minore, la più famosa di Beethoven, venne eseguita per la prima volta il 22 dicembre 1808 dopo un

processo creativo lungo e sofferto, le cui origini risalgono, forse, addirittura all'infanzia del compositore.

Certamente la più eseguita e la più universalmente conosciuta delle nove sinfonie, la Quinta è considerata il paradigma del sinfonismo beethoveniano e rappresenta anche lo "spartiacque" tra l'orchestra haydniana e l'orchestra beethoveniana, con l'inclusione, per la prima volta nell'organico di un'orchestra sinfonica, di tromboni, ottavino e controfagotto.

LEGNO VIVO LABORATORIO ITINERANTE DI ARTIGIANATO E MUSICA Sacile, 12 – 16 set.

Laboratorio itinerante di artigianato e musica, "Legno Vivo" è l'ulteriore, innovativo progetto inserito nell'ambito delle attività del nuovo **Distretto regionale del pianoforte "Musica"**, ideato e creato da **Davide Fregona**, storico direttore artistico di Piano FVG.

Realizzato dal Comune di Sacile, l'evento espositivo-artigiano "**Legno Vivo**" invaderà con musica, incontri e spazi espositivi il centro di **Sacile** tra la serata **mercoledì 12 a domenica 16 settembre**. Si tratta di un progetto che unisce esibizioni dal vivo, attività formative ed espositive intorno al **tema del Legno applicato alla Musica**. Si alterneranno **eventi musicali e lezioni/concerto** per approfondire caratteristiche, modalità costruttive, repertorio e specificità degli **strumenti costruiti grazie al legno armonico**. In programma anche **incontri e laboratori** sulle **figure tecniche legate alla musica (liutai, costruttori, restauratori, accordatori e artigiani)** offrendo a tutti la possibilità di gettare uno sguardo sul

loro lavoro.



Fisarmonica di Leonardo Da
Vinci

Ad aprire il cartellone di **Legno Vivo**, mercoledì 12 settembre (tensostruttura di Piazza Duomo, ore 21.00), la celebre **fisarmonica di Leonardo**. Ci sono voluti 9 lunghi anni di lavoro al liutaio friulano Mario Buonoconto per costruire la **fisarmonica** così come l'aveva pensata **Leonardo da Vinci**. Uno strumento perfettamente funzionante, realizzato sui progetti del genio del Rinascimento che anticipò di 300 anni la nascita della fisarmonica come la conosciamo oggi. Il direttore di Piano FVG **Davide Fregona**, il proprietario di questo gioiello di artigianato **Denis Biasin** e il liutaio **Mario Buonoconto** saranno protagonisti di una conversazione pubblica condotta dalla giornalista **Valentina Silvestrini**. Nell'occasione sarà anche offerta al pubblico una dimostrazione del suono della fisarmonica di Leonardo. Presente anche il violoncellista **Riccardo Pes**. Per questo evento l'ingresso è solo su prenotazione, per info +39 392.3293266 oeventi.musica.sacile@gmail.com



Fisarmonica di
Leonardo Da Vinci

Per tutta la durata dell'evento nel centro di Sacile in via Gasparotto saranno presenti gli artigiani di liuteria con i loro spazi espositivi (dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 19.30) a cui si aggiungeranno gli incontri e gli appuntamenti musicali. Si prosegue quindi **giovedì 13 settembre** con un **appuntamento sulla costruzione del violino**: alle 17.00 il liutaio **Marco Cargnelutti** proprietario della Liuteria Cargnelutti di Gemona del Friuli spiegherà gli articolati passaggi della costruzione di un violino, dalla scelta dei legni alla verniciatura, seguendo i metodi della tradizione Cremonese. Le proprietà acustiche, le tecniche costruttive e i repertori del **clavicembalo italiano** saranno al centro dell'incontro con **Marco Busetтини** (inizio ore 18.00) direttore artistico del **"Clavicembalo Festival Risonanze" di Malborghetto** che porterà a Sacile delle parti di abete di risonanza e alcune sezioni di tronco provenienti dalla foresta del tarvisiano. Alle 21.00 l'appuntamento **"La magia dell'organo"** con il celebre maestro organaro di Codroipo **Gustavo Zanin** e l'organista **Elia Pivetta**.

Venerdì sarà la volta dell'incontro sugli **Organetti di**

Barberia, in calendario alle 17.00 con l'intonatore di organi storici e meccanici **Christian Casse**. A seguire, incontro su **Il legno nell'organo a canne** con il maestro di San Vito al Tagliamento **Marco Bidin** e in serata (inizio ore 21.00) protagonista il violinista **Lucio Degani** che spiegherà le differenze acustiche tra violini di diverse epoche.



Fisarmonica di
Leonardo Da Vinci

Legno Vivo culminerà nel fine settimana con una **intensa due-giorni** tra incontri pubblici ed esibizioni *live*. Tra i protagonisti di sabato 15 il liutaio **Francesca Gallo**, il maestro accordatore di Reggio Emilia **Sergio Brunello**, il liutaio cremonese **Massimo Negroni**, tra i massimi artisti del settore, il Musicologo **Marco Maria Tosolini** e il grande falutista **Roberto Fabbriciani** che con la sua presenza suggellerà la giornata in Piazza Duomo alle 21.00.

Molto nutrita anche la giornata conclusiva: domenica 16 settembre ancora un appuntamento con il liutaio **Massimo Negroni**, il concerto dell'**Orchestra Suzuki**, il violoncellista **Riccardo Pes** con una lezione-dimostrazione sulla nascita e il suono del violoncello, con scelte musicali tratte dal repertorio violoncellistico tradizionale insieme ad alcuni

brani contemporanei. Gran finale di Legno Vivo alle 21.00 di domenica con il concerto "**Calami sonum ferentes**" (canne che suonano) con **Paolo Faldi** ai flauti e all'oboe barocco, **Davide De Lucia** all'organo e **Diego Cal** alla tromba naturale.