

## Buttrio, svelata la Fiera regionale dei vini

La 87esima edizione della kermesse va in scena dal 6 al 9 giugno nella bellissima Villa di Toppo-Florio



**Buttrio**, membro dell'Associazione nazionale Città del Vino, è pronta a ospitare la 87esima edizione della **Fiera Regionale dei Vini**, la più antica d'Italia. Novità di questa edizione 2019 l'allungamento del periodo di festa: ai tradizionali giorni dal venerdì alla domenica, si aggiunge una serata di pre-apertura. Appuntamento quindi dal **6 al 9 giugno** nella bellissima **Villa di Toppo-Florio** con il suo magnifico parco, accolti dalla **Pro Loco Buri** che organizza l'evento insieme a Comune di Buttrio e il Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia, il sostegno della Fondazione Friuli e la collaborazione di tanti enti, aziende e associazioni.

**I NUMERI.** Sarà un'edizione davvero speciale, con un programma ricco di proposte interessanti: in calendario si contano oltre una cinquantina di appuntamenti per tutti i gusti e le età. Punto di maggiore interesse, ovviamente, i vini autoctoni, selezionati nell'enoteca della manifestazione in collaborazione con la Guida Vinibuoni d'Italia del Touring Club italiano: 250 le etichette del Friuli Venezia Giulia selezionate e 160 dalle altre regioni d'Italia, con uno speciale braccialetto giornaliero che permette di degustarne quanti se ne vuole. E in più 6 degustazioni guidate, 5 showcooking, 2 convegni su viticoltura sostenibili e comunicazione digitale del mondo del vino, 7 visite guidate alla villa, al parco, al Museo della civiltà del Vino e Lapidarium, 15 proposte speciali per i più piccoli (tra laboratorio bonsai e di cucina, gonfiabili e altro ancora), 6 spettacoli musicali e di cabaret gratuiti e altrettanti di arte circense. marcia notturna (altra novità di questa edizione) e cicloturistica tra i vigneti. Tutti i dettagli e i link per prenotarsi ai singoli eventi su [www.buri.it](http://www.buri.it).

**GLI INTERVENTI** Alla presentazione ufficiale del programma, avvenuta oggi giovedì 30 maggio nella sede della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia a Udine, sono intervenuti il presidente della Pro Loco Buri Emilio Bardus che ha illustrato i tanti eventi tra conferme e novità, sottolineando "il grande impegno dei nostri oltre 200 volontari che rendono possibile con il loro prezioso impegno la manifestazione". Accanto a lui alla prima uscita ufficiale dopo l'elezione il nuovo sindaco di Buttrio Eliano Bassi, il quale ha sottolineato l'importanza della Fiera per l'intera comunità, pronta ad accogliere visitatori all'insegna del turismo slow. Sia Bardus che Bassi hanno ringraziato il sindaco uscente Giorgio Sincerotto, presente alla conferenza

stampa, per il lavoro svolto al fianco della Fiera dalla sua amministrazione comunale in questi anni. Valter Pezzarini presidente del Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia ha sottolineato il valore delle manifestazioni d'eccellenza, come quella della Pro Buri, all'interno della famiglia delle Pro Loco regionali, mentre Stefano Cosma della guida ViniBuoni d'Italia ha raccontato i lavori delle commissioni della guida svoltesi a Buttrio nelle scorse settimane per selezionare i vini che saranno degustati nella manifestazione.

Sergio Paroni responsabile delle relazioni esterne CiviBank ha ricordato come, fedele alla propria filosofia di banca del territorio, l'istituto sostenga la Fiera. Sono anche stati portati i saluti di Giuseppe Morandini presidente della Fondazione Friuli, altro partner della kermesse. Antonio Tesolin presidente della Pro Casarsa ha espresso il piacere di portare la propria selezione di spumanti Filari di Bolle a un importante evento come quello di Buttrio mentre Maria Dei Svaldi della Desam ha raccontato i lavori del convegno sulla viticoltura sostenibile che si terrà l'8 giugno. Tiziana Pitueli responsabile marketing Despar ha raccontato il grande successo per gli showcooking con prodotti del territorio al quale si sono iscritte già molte persone, Andrea Rebellato della Vitis ha ricordato la vicinanza dell'azienda di barbatelle alla filosofia territoriale della Fiera mentre Claudio Moretti ha raccontato lo spettacolo di cabaret che insieme a Catine terrà nell'ultima serata della manifestazione il 9 giugno.

Presenti anche il coordinatore regionale dell'Associazione nazionale Città del Vino Tiziano Venturini e il consigliere regionale Franco Iacop, mentre il saluto conclusivo da parte dell'amministrazione regionale del Friuli Venezia Giulia è stato portato da Augusto Viola, Direttore centrale alle risorse agroalimentari, forestali e ittiche Regione Friuli Venezia Giulia, che ha ricordato come il Piano di sviluppo rurale sia lo strumento che valorizza queste e altre eccellenze agroalimentari locali, e dal presidente del Consiglio Regionale Piero Mauro Zanin che ha lodato il grande lavoro di rete tra Comune, Pro Loco e comunità.

**ORGANIZZATORI.** La Fiera Regionale dei Vini di Buttrio è organizzata da Pro Loco Buri, Comune di Buttrio e Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia, con l'importante sostegno della Fondazione Friuli. Si tiene in collaborazione con la Guida ViniBuoni d'Italia del Touring Club Italiano, il Consorzio fra le Pro Loco Torre Natisone, la selezione di spumanti Filari di Bolle, il progetto Dalle Malghe al Mare, Circo all'Incirca, Civiform, Bekèr on tour, Cuciniamo con la Carnia, Carnia Eccellenze in Malga. La manifestazione gode del patrocinio della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, del Consiglio Regionale del Friuli Venezia Giulia, di PromoturismoFVG, della Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia, dell'Associazione nazionale Città del Vino, del Servizio civile universale. Partner preziosi CiviBank, Despar, Vitis, Camera di Commercio di Pordenone-Udine, acqua San Benedetto, Udine e Gorizia fiere. Media partner Il Friuli e Telefriuli.

**INAUGURAZIONE** - L'inaugurazione ufficiale si terrà venerdì 7 giugno alle 18.30 nella sala polifunzionale, al secondo piano di Villa di Toppo-Florio. Al termine della cerimonia, brindisi con la selezione di spumanti regionale "Filari di Bolle", proposti dalla Pro Casarsa della Delizia ospite della manifestazione.

**I GRANDI VINI AUTOCTONI.** Pro Loco Buri e Guida ViniBuoni d'Italia del Touring Club Italiano cureranno insieme le due enoteche della Fiera a Villa di Toppo-Florio durante la manifestazione, aperte al pubblico che potrà scegliere in una 250 tra i migliori vini autoctoni del Friuli Venezia Giulia e nell'altra fra 160 vini autoctoni del resto d'Italia (con una sezione particolare dedicata alle migliori etichette di spumanti metodo classico), tutti selezionati nella Guida ViniBuoni d'Italia. Per chi vorrà degustare al meglio i vini della Fiera, la Pro Loco Buri ha pensato a delle speciali offerte, che promuovono l'enoturismo. Si potrà infatti usufruire di un braccialetto di degustazione giornaliero al costo di 20 euro che permetterà l'assaggio di un numero illimitato di vini disponibili nei due banchi miscita dell'enoteca Italia e Friuli Venezia Giulia. Il costo si

ridurrà a 15 euro per i soci delle Pro Loco, Fis, Fisar, Onav, Assoenologi, Ais, Slow Food e membri della Despar Tribù che presenteranno la tessera o l'appDespar.

**LA MOSTRA.** L'enoteca Friuli Venezia Giulia vedrà l'esposizione di magnifiche vedute dall'alto delle bellezze storiche e naturalistiche del Friuli Venezia Giulia opera dei fotografi Diego Petrusi e Fabio Pappalettera, recentemente esposte anche a Bruxelles alla sede del Parlamento Europeo.

**CANTINE LOCALI** - Durante la Fiera troveranno spazio pure i vini dei produttori di Buttrio al banco mescita esterno alla Villa di Toppo-Florio e nel parco. Queste le Aziende vitivinicole presenti: Buiatti Livio e Claudio, Castello di Buttrio, Colutta, Marina Danieli, Conte d'Attimis-Maniago, Vini Petrucco, Pontoni Flavio, Vini Tami, Vigne Fornasari, Buri in Mont, Croatto Piero, Vini Lavaroni, Ermacora e Sioni Paolo.

**DEGUSTAZIONI GUIDATE** - Saranno sei le degustazioni guidate che accompagneranno i visitatori della Fiera in questi quattro giorni di festeggiamenti. Tutte si svolgeranno nella Sala A del primo piano della Villa di Toppo-Florio. I posti disponibili per ciascuna degustazione sono 40. Per la prenotazione online su [www.buri.it/eventi/degustazioni/](http://www.buri.it/eventi/degustazioni/) entro il 3 giugno 2019, riduzione del costo del 10%. Si parte sabato 8 giugno alle ore 11 con i volti dell'Aglianico lungo l'Appennino campano, a cura di ViniBuoni d'Italia. Relatore sarà Mario Busso insieme al coordinatore della regione Campania della guida Pasquale Carlo. Il costo della degustazione è di 15 euro a persona e si potranno assaporare i vini Fontanavecchia, Aglianico del Taburno Riserva Docg Vigne Cataratte 2011 Mier Vini, Taurasi Riserva Docg Don Ciriaco 2011, Albamarina, Paestum Igt Aglianico Futos 2015. Ancora sabato 8 giugno alle 16.30 degustazione dal titolo "Il Pinot Grigio: un grande vitigno e le sue sfumature" a cura di Assoenologi. Relatore dell'incontro Luca Belluzzo. Per un costo di 15 euro a persona, si potranno assaggiare i vini: Santa Margherita Doc Valdadige 2018 Petrucco Doc FCO 2018 - Collio Colle Duga 2018. Sempre sabato 8 giugno ma alle ore 19, avrà luogo la degustazione Barolo: il terroir e quattro prestigiosi cru del re dei vini a cura di ViniBuoni d'Italia. Relatore della degustazione Mario Busso. Per un costo di 25 euro a persona, si potranno degustare i vini: Rocche Costamagna, Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2014, Sordo Giovanni, Barolo Rocche di Castiglione 2014, Batasiolo, Barolo Docg Bussia Vigneto Bofani 2014, Borgogno F.lli Serio & Battista, Barolo Cannubi 2014.

Domenica 9 giugno alle ore 16.30 la degustazione dal tema "Tazzelenghe... un vitigno friulano di razza" a cura di ViniBuoni d'Italia e dei Produttori di Buttrio. Relatore della degustazione: Stefano Cosma. Per un costo di 20 euro a persona si potranno degustare i vini: Casella - Tazzelenghe 2015 DOC Friuli Colli orientali, Jacuss - Tazzelenghe 2014 DOC Friuli Colli Orientali, Az. Agr Danieli - Tazzelenghe IGT Delle Venezie, La Viarte - Tazzelenghe 2015 DOC Friuli Colli Orientali, Tenuta Beltrame - Tazzelenghe 2015 IGT Delle Venezia, Le due Torri - Tazzelenghe 2013-IGT Trevenezie, Conte d'Attimis-Maniago - Tazzelenghe 2012 DOC Friuli Colli Orientali. Domenica 9 giugno alle 11 "Sauvignon d'Italia e del mondo. Ma il miglior Sauvignon d'Italia parla friulano". Relatore della degustazione Michele Biscardi F.I.S. Fondazione Italiana Sommelier. Per un costo di 25 euro a persona si potranno assaggiare i vini Pitars Braida Santa Cecilia 2018 - California Robert Mondavi 2016 - Nuova Zelanda (Marlborough) Saint Clair 2018 - Francia (Loira) Pascal Jolivet 2017.

Ultima degustazione, sempre domenica 9 giugno alle 19, "Miani e l'interpretazione dei vitigni autoctoni friulani" a cura di ViniBuoni d'Italia. Relatore della degustazione: ViniBuoni D'Italia e il rappresentante della Cantina Miani. Si potranno degustare i vini: Ribolla Gialla 2017, Friulano 2017, Malvasia 2017 per un costo di 25 euro a persona. Prenotandosi prima della Fiera si potrà ottenere un 10% di sconto cliccando [www.buri.it/eventi/degustazioni/](http://www.buri.it/eventi/degustazioni/).

**SHOWCOOKING** - La sera di giovedì 6 giugno alle 19.30 doppio show cooking "Dalle malghe al mare" con la presenza degli chef coordinati da Veronica De Filippis e El Bekér Fabrizio Nonis, volto noto televisivo visto anche a La Prova del cuoco. Questo evento è un'anteprima di Easy Fish che si svolgerà a Lignano

Sabbiadoro il 14, il 15 e il 16 giugno e "Carnia: eccellenze in Malga" che si svolgerà l'ultimo weekend di luglio e il primo weekend di agosto. Costo 20 euro a persona iscrizioni su [www.buri.it](http://www.buri.it). Da non perdere poi gli showcooking organizzati in collaborazione con Despar. Si tratta di laboratori di degustazioni guidate dal titolo "Sapori del Nostro Territorio" con lo chef italo-sloveno Igor Peresson e lo chef sloveno Sinigoj Matjaz, i quali accompagneranno il pubblico in un viaggio alla scoperta dei sapori tipici del Friuli-Venezia Giulia. I laboratori saranno coordinati dal giornalista e critico enogastronomico Giuseppe Cordioli. Quattro le occasioni per mettersi alla prova: sabato 8 giugno dalle 11.30 alle 12.45 e dalle 17.30 alle 18.45. Domenica 9 giugno dalle 11.30 alle 12.45 e dalle 17.30 alle 18.45. Le degustazioni sono gratuite con prenotazione obbligatoria attraverso il sito [www.despar.it](http://www.despar.it) e si svolgeranno nella Sala B del secondo piano di Villa di Toppo-Florio. I posti disponibili per ciascuna degustazione sono 40.

**SAPORI DA NON PERDERE** - Durante i quattro giorni della Fiera la ristorazione nel parco e all'esterno della Villa sarà curata da Cucina di Carnia, che reinterpreta le ricette della tradizione locale, dai cjalsons al toc in braide, con una spiccata attenzione verso il territorio e dallo chef Daniele Cortiula che cucinerà anche carne di pezzata rossa friulana. Durante i giorni della Fiera sarà possibile degustare inoltre il gelato artigianale de Il Morettino e i dolci di Clocchiatti – Pasticceria gelateria.

**LE BANCARELLE** - La Fiera Regionale di Buttrio è anche una importante vetrina dove si potranno acquistare diversi prodotti di eccellenza nel settore agroalimentare regionale come i formaggi caprini (aziende Bordiga, Zore, Pistor e San Gregorio), la farina di mais senza contaminazione da glutine di Buttrio, il miele friulano (aziende apicoltrici Ai colli di Buttrio, Fornasari, Duri), i liquori (Adelia di Fant), il Figomoro di Caneva, lo zafferano (Fiore del Natisone), la birra artigianale (Birrificio Campestre) e molti altre leccornie, tutte presenti nei vari stand allestiti nella prestigiosa settecentesca Villa di Toppo-Florio. Questi prodotti, accanto ai vini autoctoni, sono importanti veicoli per promuovere l'intero territorio facendo conoscere le tipicità del Friuli Venezia Giulia anche sotto il profilo enogastronomico.

**VISITE GUIDATE** - Villa di Toppo Florio vanta un ricco patrimonio naturale e culturale, pieno di aneddoti e sorprese. Proprio per questo, in occasione della Fiera, gli operatori didattici di Una Gita In Villa, esperti di botanica e archeologia, proporranno delle visite guidate al Museo della civiltà del vino (venerdì 7 giugno alle 20, sabato 8 giugno alle 17 e domenica 9 giugno alle 17), al parco archeobotanico in notturna (venerdì 7 giugno alle 21 e sabato 8 giugno alle 21), visita al lapidarium (domenica 9 giugno alle 19.30) e al parco archeobotanico (sabato 8 giugno alle 16).

**CONVEGNI** - Dalla comunicazione ai tempi dei social alla viticoltura sostenibile: ecco i temi dei due convegni della kermesse. Il primo si terrà sabato 8 giugno alle 9.30 in sala consiliare ha come tema "Comunicare con Instagram: tecniche e metodi per realizzare storie efficaci" a cura dell'esperto digitale e instagramer Gianpiero Riva. Il secondo, sabato 8 giugno alle 11.30 in sala consiliare "Viticoltura sostenibile Fvg: la sostenibilità del comparto vitivinicolo friulano". Un prestigioso momento di confronto al quale parteciperà anche la rappresentante del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare Fiamma Valentino (Sogedis, società in house del Ministero) per presentare il progetto nazionale Viva - La sostenibilità nella viticoltura in Italia. La docente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza Lucrezia Lamastra porterà invece esempi positivi di progetti di sostenibilità territoriale, mentre Pierbruno Mutton racconterà l'impegno dell'Ersa Friuli Venezia Giulia per la viticoltura sostenibile. Infine Maria Dei Svaldi di Desam-Rete Vini sostenibili, racconterà la valorizzazione del territorio vitivinicolo attraverso la sostenibilità, l'importanza della promozione e della riconoscibilità di un territorio. Il convegno vede coinvolti oltre a Comune e Pro Loco di Buttrio, la Rete Vini sostenibili, il Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia, il progetto Viva - Sostenibilità nella vitivinicoltura italiana, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Ersa, Desam. Un importante momento di approfondimento scientifico e di conoscenza di buone pratiche che si concluderà con un aperitivo-incontro

con i produttori che aderiscono al progetto di viticoltura sostenibile Viva, ovvero le cantine Livio Felluga, Venica&Venica, Principi di Porcia e Russiz Superiore. In questo modo, si dimostrerà come aspetti sociali, economici e ambientali della viticoltura possono equilibrarsi a tutto vantaggio dei territori che li applicano. Il convegno rientra nel programma del Festival dello sviluppo sostenibile, insieme con altri eventi sul tema sostenibilità e Agenda 2030 organizzati in Italia da più di 200 Associazioni, Enti Pubblici e Privati e Organizzazioni varie. Tra questi, anche la Rete Vini Sostenibili, che insieme ad alcune aziende che hanno aderito a Viva, sostiene la diffusione della cultura della sostenibilità, con circa 10 eventi in Italia, compreso quello di Buttrio.

**MOSTRE** - L'associazione culturale "Laboratorio Arte Bonsai Buttrio" organizza la 2ª edizione della Mostra "Bonsai tra i filari", dove ammirare queste piccole meraviglie naturali.

**LABORATORI E INTRATTENIMENTO PER BAMBINI** - Una Fiera pensata anche per far divertire i bambini con tanti appuntamenti, laboratori, giochi a loro dedicati. Sabato 8 giugno e domenica 9 giugno dalle 15 alle 18 i gonfiabili "Percorso Shuttle" e "Scivolo Oceano" a cura di Maravee Animazione. Sempre nella giornata di sabato 8 giugno, alle 15 nel tendone da circo lo spettacolo di circo contemporaneo "Oltre il limite" - performance a cura degli allievi della Scuola di Circo del Circo All'InCirca (ingresso 5 euro a persona). Lo spettacolo verrà replicato domenica 9 giugno alle 9 e alle 17. Sabato, alle ore 15.30, la merenda per il picnic (attività per bambini) mentre alle 16.30 si svolgerà il workshop "Scopriamo il Bonsai" dedicato ai bambini (su prenotazione). Più tardi alle 17.30, letture per bambini "L'ora del racconto" nel Lapidarium a cura Compagnia dei Libri della Biblioteca Comunale di Buttrio e alle 18.30 il laboratorio per bambini "Zoo di pietra, zoo di carta a cura di "Una Gita in Villa". Domenica alle 15.30 gnocchi con farina di mais made in Buri, corso di cucina per piccoli chef (su prenotazione costo 5 euro a partecipante). Alle 17.30 al Lapidarium le letture per bambini: L'ora del racconto a cura della Compagnia dei Libri della Biblioteca comunale di Buttrio. Dalle 16 alle 18 Truccabimbi e palloncini a cura di Maravee Animazioni e lo e te... animali per la pelle, attività con gli animali della fattoria. Alle 18.30, passeggiando per il bosco con il laboratorio "Un frutto tira l'altro" a cura di "Una gita in Villa".

**SPETTACOLI MUSICALI** - Sei gli spettacoli musicali e di cabaret che allieteranno il clima di festa, tutti a ingresso gratuito. Si parte giovedì 6 giugno alle 21 nell'area esterna di Villa di Toppo-Florio con il concerto di 5 uomini sulla cassa da morto. Venerdì 7 giugno alle 21 nel parco di Villa di Toppo-Florio i Freevoices. Sabato 8 giugno alle 18 i Sosbandudine (area esterna alla villa) e alle 21 i Galao (nel parco). Domenica 9 giugno alle 18 i 4B Acoustic Trio (area esterna alla villa) e alle 21 Cabar@ di e con Caterina (Catine) Tomasulo e Claudio Moretti (nel parco). I concerti sono ad ingresso gratuito e si terranno ugualmente anche in caso di maltempo (gli artisti si esibiranno nella sala polifunzionale al secondo piano della villa o nel tendone del circo contemporaneo).

**IL CIRCO** - Nove gli spettacoli dedicati al circo contemporaneo nel grande e magico tendone allestito nel parco di Villa di Toppo-Florio. Si parte giovedì 6 giugno alle 19.30 con il debutto della Compagnia "Teenager" e della Compagnia "Performer all'InCirca" del Circo All'InCirca Ingresso libero. Poi venerdì 7 giugno alle 20, "Va pian e fa presto", lo spettacolo della compagnia Viso & Rachel (ingresso € 7). Domenica 9 giugno alle 9, Oltre il limite, la performance a cura degli allievi della Scuola di Circo del Circo All'InCirca (ingresso € 5). Questo spettacolo verrà replicato anche domenica 9 giugno alle 15 e alle 17. Domenica 9 giugno alle 20 invece è la volta di Cabaret plausibile, a cura degli istruttori del Circo All'InCirca (ingresso € 7).

**IN BICICLETTA** - Fiera di Buttrio è anche salute e movimento. Per domenica 9 giugno, con partenza alle 8.30, è stata organizzata la manifestazione cicloturistica Bici in Fiera in collaborazione con Gruppo Sportivo Ciclismo Buttrio. Il raduno cicloturistico, non competitivo, si svolgerà su un percorso che interesserà la zona

collinare del Cividalese, le Valli del Natisone ed i Colli Orientali del Friuli. Saranno attraversate le località di Premariacco, Moimacco, Faedis, Cividale del Friuli, Ponte San Quirino per poi salire fino a Castra, dove sarà fissato il punto di ristoro. Poi si scenderà nuovamente al Ponte San Quirino per dirigersi a Prepotto, Dolegna del Collio, Corno di Rosazzo, Manzano. Saranno incontrati splendidi scenari, dolci declivi, fra i rinomati vigneti della zona orientale del Friuli. Alla manifestazione possono partecipare solo i tesserati alla Federazione Ciclistica.

**CAMMINATA NOTTURNA TRA I VIGNETI.** L'enoturismo incontra il sano movimento all'aria aperta in Friuli Venezia Giulia: le due tendenze del momento s'incontrano alla Fiera Regionale dei Vini di Buttrio con la Pro Loco Buri che ha aperto le iscrizioni per una novità che si augura attrarrà molti appassionati. Il primo giorno della manifestazione, il 6 giugno, avrà luogo la camminata in notturna non competitiva "Con le lucciole tra i vigneti" organizzata insieme alla Maratona Città del Vino e Asd Podismo Buttrio. Si camminerà per circa 3 km sulle colline di Buttrio con pile o luci autogestite. Lungo il tracciato sono previste due soste, una nell'Azienda Agricola Vini Petrucco, l'altra in quella Conte D'Attimis Maniago dove si potranno assaporare i vini di loro produzione accompagnati da prodotti agroalimentari a km 0 preparati da altre aziende agricole della zona che collaboreranno. Il tracciato sarà su asfalto, strada sterrata e tra i vigneti (in caso di maltempo ci sarà il supporto di un bus navetta). Necessaria la prenotazione con pagamento della quota d'iscrizione di 10 euro visto che i posti disponibili sono per 60 persone (prenotazioni entro martedì 4 giugno, tutti i dettagli su [www.buri.it](http://www.buri.it)). Si partirà dai pressi di Villa di Toppo-Florio, con parcheggio consigliato in via Sottomonte, alle 20.00. Si raggiungerà l'azienda Petrucco alle 20.30 dove si farà una breve giro tra le vigne e una visita in cantina. Poi si degusteranno tre vini accompagnati da altrettanti stuzzichini realizzati da Azienda Agricola Sioni Paolo (via Garzolina,7/2 Buttrio) Mozzarella con alicie, Formaggio Latteria 60gg, Formaggio alle erbe aromatiche, Formadi Frant ai fichi; Azienda Agricola Zompicchiatti Dino (Camino di Buttrio) Farrotto alle verdure; Ristoro Agriturismo Piazza Francesco (Via d'Orzano 6 - Buttrio) Bocconcino di cinghiale al Refosco su polentina di farina di mais bramata gialla (Progetto Filiera Territoriale di Buttrio). Poi, verso le 21.30 si raggiungerà l'azienda Conte d'Attimis Maniago sempre attraverso i vigneti. Nell'azienda si prevede una visita alla cantina e successivamente si degusteranno altri tre vini con i seguenti stuzzichini preparati da Ristoro Agriturismo Cascina Lavaroni (via Peruzzi, 24 Buttrio) Muset on the stick (muset sul steck); Dolce I Bon Bons di Lulù Goloset (biscotti con farina di mais di Buri e ganache al vino di Lavaroni); Frittate con prodotti a km 0 dell'Azienda Agricola Rodaro Graziano e la collaborazione del Ristoro Agriturismo "Tal cur di Buri". A seguire rientro a Villa di Toppo-Florio per la conclusione.

**SERVIZIO BUS** - Ci sarà anche un servizio gratuito di bus navetta sabato 8 giugno dalle 18.00 alle 24.00 e domenica 9 giugno dalle 15.00 alle 23.00. Il bus toccherà nel suo tragitto tutti i parcheggi gratuiti della Fiera in via Lungoroggia (auditorium e palestra comunale), via Cividale (zona sportiva e Palafeste) e via Nazionale (Centro commerciale Bravi).

**AMICI CAMPERISTI** - La Fiera Regionale dei Vini di Buttrio quest'anno si apre al mondo dei camperisti con un'accoglienza speciale a loro dedicata (progetto promosso in collaborazione con PromoTurismoFVG). Pagando 10 euro potranno infatti sostare per l'intero weekend nell'ampia area sosta a loro dedicata. Inoltre riceveranno una speciale borsa di benvenuto griffata con il marchio "Buri" (il nome in lingua friulana della cittadina), con una bottiglia selezionata del vino dei Colli orientali del Friuli e un assaggio di formaggio, insieme a tutte le informazioni turistiche per scoprire i dintorni di questo meraviglioso angolo di Friuli Venezia Giulia. Potranno poi, al prezzo agevolato di 15 euro, acquistare il braccialetto giornaliero che dà la possibilità di effettuare degustazioni libere illimitate nell'enoteca della Fiera dei Vini, a Villa di Toppo Florio, e approfittare degli sconti sui prodotti presenti negli stand della fiera e a partecipare a prezzo agevolato, previa iscrizione, alle sei degustazioni guidate tra sabato 8 e domenica 9 giugno. E ancora i camperisti potranno partecipare, sempre previa prenotazione attraverso la piattaforma Despar (tutte le informazioni contattando la Pro Loco), a degli show cooking che verranno effettuati tra sabato e domenica dalla Despar

alle 11.30 e 17:30 su “Sapori del Nostro Territorio”, a cura di Despar con lo chef italo-sloveno Igor Peresson e lo chef sloveno Sinigoj Matjaz. Prevista anche una visita guidata gratuita, previa prenotazione, alla vicina cittadina di Cividale del Friuli, patrimonio dell'Umanità per l'Unesco grazie alle sue testimonianze artistiche longobarde, sabato mattina dalle 9 alle 12.30 (prenotazioni e informazioni varie contattando sempre il sito della Pro Loco [www.buri.it](http://www.buri.it)).