L'EVENTO. Comune, Provincia, Regione, Università e associazioni insieme per la manifestazione del gusto

Friuli Doc diventa la festa sostenibile quest'anno protagonista il formaggio

OLTRE 100 STAND E ALTRETTANTI EVENTI ACCENDERANNO LA PIÙ GRANDE KERMESSE REGIONALE OLTRE ALL'ENOGASTRONOMIA, GRANDE ATTENZIONE È STATA DEDICATA ALL'ARTIGIANATO

LA LOCANDINA. XVIII rassegna di Friuli Doc

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

▶ Presentazione ufficiale ieri in sala Ajace a Udine, della XVIII edizione della rassegna enogastronomica più attesa in regione: "Friuli Doc", che quest'anno ha deciso di puntare sul formaggio, la sostenibilità e la musica.
Presentazione in pompa magna, dunque, in presenza del sindaco di Udine, Furio Honsell, l'assessore regionale alle risorse rurali, agroalimentari e forestali, Claudio Violino, il vicepresidente della Provincia di Udine, Daniele Macorich, il presidente della Confartigianato di Udine, Mauro Damiani, il presidente della Confcommercio di Udine, Giuseppe Pavan, il rettore dell'università di Udine, Cristiana Compagno, l'assessore alla cultura del Comune, Luigi Reitani e della Mobilità, Enrico Pizza. Insomma, una compagine del genere non può che presagire un evento senza precedenti e per il quale ci sarà un esordio decisamente solenne.

TESTIMONE. Dino Zoff

L'INAUGURAZIONE. Taglio del nastro è previsto per il 13 settembre alle 17.30 in piazza Libertà. A scandire l'evento saranno nientemeno che le note della Fanfara della Julia. Grande testimonial il mitico portiere, Dino Zoff, indimenticabile capitano dell'Italia '82 e, speaker ufficiale, Martina Riva, esperta di cinema per Sky Tg24, majanese di nascita ma romana d'adozione.

IL TEMA. Da quest'anno la kermesse sarà dedicata ai prodotti tipici e per questa edizione a farla da padrone sarà il formaggio. Proprio ai prodotti caseari, infatti, saranno dedicati convegni, degustazioni e incontri. Tra le chicche: i formaggi della Carnia, la ricotta, la scueta e il frico.

LA MAPPA DEI SAPORI. Complessivamente saranno oltre 100 gli stand inseriti nella mappa della manifestazione e quello dell'Ersa in **piazza XX Settembre**, continuerà ad avere un ruolo centrale nella promozione dei prodotti quali il prosciutto di San Daniele, il Montasio, la "blave" di Mortean, il figo moro di Caneva, le patate, la trota e i prodotti lattiero caserari di montagna e pianura. Tra le novità più importanti di quest'anno c'è il ritorno di **piazza Garibaldi**, di nuovo a disposizione dopo la conclusione dei lavori di ristrutturazione della scuola Manzoni. Qui si potranno degustare le prelibatezze enogastronomiche del Consorzio vini Aquileia, della sagra delle patate di Godia, della cooperativa pescatori di Trieste e della pro loco di Avasinis. Anche in questa edizione in **via Mercatovecchio** resta confermata la tradizionale presenza di Confartigianato, che sarà protagonista però anche in **piazza Matteotti** , altra location molto apprezzata dai visitatori di Friuli Doc sarà **Largo Ospedale Vecchio** che quest'anno si amplierà. fino in via Crispi. Qui troveranno posto il Tarvisiano, le pro loco di Capriva del Friuli, di Chiusaforte, di Pontebba, di Bagnaria Arsa, di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

San Giorgio di Nogaro e di Coderno. **Piazza Venerio** ospiterà molte realtà del territorio delle valli del Torre e del Natisone con il consorzio Dolce Nord Est, i sapori di castagne e noci di Magnano in Riviera, le fragole e i lamponi di Attimis, il cervo e i vini doc di Savorgnano del Torre, i formaggi di Gemona. In **via Savorgnana**, invece, serie di degustazioni ed elaborazioni pratiche dedicate al tema principale della manifestazione. Restano confermati il **piazzale del Castello**, dove troverà posto come sempre la comunità collinare, e il Cna con una mostra fotografica alla Casa della Contadinanza; **via Cavour**, dove ci saranno l'associazione produttori apistici, l'Ecomuseo delle acque, la pro loco di Pantianicco, l'associazione per la valorizzazione dei prodotti caprini, il frantoio di Campeglio; **piazzetta Belloni** con la sagra dell'oca di Morsano al Tagliamento; **piazza Duomo, via Vittorio Veneto e via San Francesco**, dove restano la Comunità montana della Carnia e le pro loco di Nimis e Faedis; **piazza San Cristoforo** con il frico di Carpacco.
Ricette e prodotti tipici carnici saranno ancora protagonisti in **piazza Duomo, piazzetta Bertrando, via Vittorio Veneto e via San Francesco**. Qui a fare gli onori di casa saranno, tra gli altri, i gettonatissimi cjarsons, la richiestissima birra di Sauris e le immancabili frittelle di mele. In **via Stringher** troveranno posto, invece, i vini e le tradizioni culinarie di Buttrio.

I GIOVANI. Tra le iniziative a loro dedicate non poteva mancare anche quest'anno la "Oasi per i giovani" allestita in **piazzetta Antonini** dall'Agenzia Giovani del Comune in collaborazione con le Officine Giovani e l'università di Udine. Come sempre nel corso dei quattro giorni di manifestazione questo spazio proporrà un ricco programma di concerti, laboratori, mostre e idee espressamente dedicati a ragazzi e ragazze.
In **via del Sale** largo al gioco e al divertimento con le tante proposte della Ludoteca comunale, aperta dalle 9 alle 12 il giovedì, dalle 15 alle 18 il venerdì, dalle 15 alle 18 e dalle 20.30 alle 23.30 il sabato.

CULTURA. Non mancheranno iniziative e appuntamenti culturali, dalla mostra fotografica "La donna nel mondo artigiano" nella Casa della Contadinanza alle esposizioni di Keith Haring ed Elliot Erwitt nell'ambito di Bianco&Nero, fino alla XIII edizione di "Spirito Di Vino".

MUSICA E DIVERTIMENTO. Nel corso dei quattro giorni di manifestazione si esibiranno ben oltre 500 artisti per un centinaio di eventi in programma, a cui si aggiungeranno numerose attività di animazione itinerante per bambini. Sulla scia del successo degli scorsi anni, inoltre, anche in questa edizione è confermato il grande concerto finale con l'esibizione, domenica 16 settembre alle 21 in piazza Libertà, della Abbey Town Jazz Orchestra e del sassofonista e cantante Ray Gelato, diretti dal Maestro americano Kyle Gregory, per un grande spettacolo swing, jive e boogie.

LE NOVITÀ. Tra le sorprese di questa XVIII edizione, spiccano gli "show cooking", sei appuntamenti in corte Morpurgo all'insegna della cucina e condotti dai cuochi "televisivi", Daniele Persegani e Franca Rizzi, protagonisti di "Casa Alice" su Alice Tv. Non proprio friulani ma sufficientemente famosi da attirare un folto numero di spettatori.
Per ulteriori informazioni: www.comune.udine.it o PuntoInforma in via Savorgnana, 12 tel. 0432 414717/718.

L'OSPITE. Ray Gelato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.