

Vino: fieraregionale a Buttrio

Organizzata dalla Pro Loco Buri e dall'amministrazione comunale di Buttrio col patrocinio della Regione FVG, la Fiera Regionale dei Vini - che si svolgerà dal 27 aprile al 6 maggio - è sicuramente tra la più antiche d'Italia (quella di Siena, ad esempio, è nata nell'estate del '33) e rappresenta tuttora un momento di forte aggregazione popolare. Da sempre si tiene nella prima domenica di maggio (a cui poi nel tempo, visto il forte riscontro di pubblico, si è aggiunto l'ultimo fine-settimana di aprile) perché è il periodo dell'anno in cui il vino raggiunge la massima maturazione. Nata come sagra, la manifestazione eno-gastronomica ha saputo evolversi e svilupparsi fino a divenire un evento extraregionale (tanti i visitatori d'oltralpe) grazie all'attenzione per la qualità dei campioni in degustazione, selezionati e giudicati da un'apposita commissione di assaggio, competente e rigorosa nella scelta dei prodotti da esibire in Fiera.

Accanto alle degustazioni dei migliori vini del territorio avranno luogo, dal 27 aprile al 6 maggio nella suggestiva cornice di Villa di Toppo Florio (UD), mostre enogastronomiche di prodotti tipici (come la Gubana delle Valli del Natisone e la Grappa friulana) e i concorsi - organizzati dalla Proloco di Buttrio in collaborazio-

ne con la facoltà di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine, di OLEA e del comune di Buttrio - del formaggio Montasio e dell'olio d'oliva "El Bon Vueli", quest'ultima giunta alla 7ª edizione. Le degustazioni dell'olio - la cui coltura, giunta risalendo la costa istriana e dalmata ad opera dei greci, è presente in Friuli Venezia Giulia da tempi antichissimi - effettuate la scorsa settimana da OLEA hanno sentenziato che la qualità dell'olio prodotto dalle nostre campagne è stata elevatissima, a dispetto di altre regioni, penalizzate dall'attacco della mosca olearia.

Tutti gli olii proposti per il concorso dai produttori regionali hanno quindi passato la severa selezione dell'associazione, guidata dal segretario nazionale Giorgio Sorcinelli, che conferma: "Una qualità eccezionale, a dimostrazione che in una piccola realtà come il Friuli Venezia Giulia vi sono produttori seri e validi. I primi 3 olii classificati sono infatti eccellenti, e gli altri hanno tutti ottenuto la menzione di qualità". Grazie anche ai consigli di Olea i produttori della nostra regione,

noscendo odori semplici come i fiori, le erbe, gli oli (iscrizione gratuita in loco, la finale avverrà a Fano a giugno).

A corredo dell'evento la Proloco di Buttrio ha previsto anche numerosi incontri culturali e convegni, oltre ad importanti iniziative collaterali come la 20ª Marcialonga non competitiva "Cognòssi par cognòssisi - Conoscere per conoscersi", che il 1º Maggio attraverserà i vigneti delle verdi colline di Buttrio incrociando suggestivi squarci panoramici e punti di ristoro per la degustazione di prodotti tipici del Friuli.

Domenica 6 Maggio, invece, si svolgerà l'attesa 12ª "Corse dai Caratei", singolare manifestazione di carattere storico-sportivo che vede come protagonisti i rappresentanti delle Città del Vino provenienti da tutta Italia. Divertenti e folcloristiche le modalità della manifestazione, preceduta da sfilate in costume d'epoca, giochi medievali, cortei storici, musicisti e sbandieratori; i partecipanti fanno rotolare lungo le vie del paese delle botti di rovere di circa 5 ettolitri (ogni città

gareggia con due "spingitori" e una botte). I primi classificati si aggiudicano il Palio di Buttrio, da custodire fino all'edizione successiva. Novità di quest'anno, l'opportunità per la città vincitrice di partecipare alla finale italiana del primo Palio nazionale delle botti (che si svolgerà il prossimo settembre a Sondrio, dopo le qualificazioni regionali), nel cui circuito la nostra Corse dai Caratei è entrata a pieno titolo. La manifestazione proseguirà nei prossimi anni ogni volta in una città del vino diversa, scelta tra i comuni aderenti all'associazione.

Ogni azienda può partecipare alla Fiera regionale dei Vini con un massimo di 5 vini (il regolamento predisposto dall'Assoenologi regionale viene inviato in largo anticipo alle aziende vinicole); tutti i campioni consegnati e resi anonimi sono esaminati da commissioni di valutazione formate da enologi dell'Ais e dell'Onav, al lavoro in questi giorni. Solo i vini che ricevono una valutazione di almeno 79/100 sono ammessi al banco di mescolta della Fiera: una selezione che garantisce la presenza solo di vini di qualità. L'ultima selezione condotta dall'Assoenologi FVG si terrà il 20 aprile.

Per degustarli, appuntamento quindi all'inaugurazione della kermesse, venerdì 27 aprile.

dopo essersi confrontati nelle scorse edizioni del concorso, secondo Sorcinelli "sono cresciuti". "Tutti gli oli, accompagnati dal pane, potranno essere degustati - spiega il presidente della Proloco Buri Valter Pezzarini - in un apposito stand allestito in Villa di Toppo Florio".

Olea sarà presente il 29 aprile con un giocoso concorso, il "Naso d'Italia", un campionato olfattivo che intende educare il pubblico a riscoprire il proprio olfatto rico-

