

Ai banchi d'assaggio di Buttrio solo i vini migliori, frutto di una severa selezione

Vetrina dell'eccellenza friulana

Protagonisti anche il Montasio, l'olio d'oliva e la carne di pezzata rossa

Più di 320 i campioni di vini analizzati, per un totale di oltre 120 aziende, in rappresentanza di tutti i consorzi della regione, sottoposti alle 22 commissioni d'assaggio regionali. I migliori, frutto di una severa selezione, saranno i protagonisti dell'edizione 2010 della Fiera dei vini di Buttrio (le premiazioni si terranno il 4 giugno, giorno dell'inaugurazione della manifestazione).

Nelle selezioni «il vitigno maggiormente rappresentato è stato il Friulano, con 75 campioni – afferma Alessandro Dal Zovo, responsabile delle commissioni di degustazione –, fra i rossi ha dominato il Refosco, con 55 vini».

Al banco d'assaggio della Fiera, il 4, 5 e 6 giugno, giungeranno solo i vini che, selezionati dalle commissioni di esperti, hanno ottenuto il punteggio limite di 80/100. Tutti rigorosamente del territorio. «La scelta fatta dai vertici della Pro Loco Buri e dal sindaco Tiziano Venturini – spiega l'enologo Rodolfo Rizzi, presidente Assoenologi Fvg – di riservare la 78ª edizione della Fiera regionale ai soli vitigni autoctoni, è stata più che mai azzeccata. L'Italia infatti produce, mediamente, 55 milioni di ettolitri di vino con una forte predominanza di vini autoctoni, quasi l'80%, contro solo il 20% di vini internazionali. La nostra regione è, purtroppo, in controtendenza in quanto dei suoi 1,3 milioni di ettolitri di vino prodotti solo il 20% è di carattere autoctono, mentre il restante 80% è internazionale. Ecco allora che Buttrio po-



Nella foto: le commissioni d'assaggio impegnate nelle degustazioni.

rebbe essere un vero punto di partenza sul piano del confronto per pianificare eventuali strategie future».

Non solo vini, però. Questa edizione della fiera buttriese vuole infatti rappresentare una vetrina a 360 gradi per le tipicità del territorio. Accanto al concorso principale, dunque, proseguiranno quello del formaggio Montasio, organizzato in collaborazione con il Consorzio Montasio e il 10° Concorso dell'olio d'oliva «El Bon vueli», con la partecipazione del dipartimento Scienze degli alimenti dell'Università di Udine.

La riscoperta e la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio sarà poi affidata alla condotta di Udine di Slow food, che organizzerà per gli ospiti degustazioni guidate, convegni e «labo-

ratori del gusto».

Inoltre, Slow food, in collaborazione con Anapri (Associazione nazionale allevatori bovini di razza pezzata rossa italiana), preparerà una cena tematica che vedrà protagonista assoluta dei piatti proposti la carne della pezzata rossa italiana, razza autoctona friulana di pregio e qualità, cucinata seguendo diverse ricette ed abbinata ai vini del territorio regionale.

Col sostegno di Coldiretti, inoltre, nella mattinata di domenica 6 giugno la Fiera ospiterà il mercato di prodotti agricoli. E, ancora, nel parco di Villa di Toppo Florio sarà possibile assaporare i piatti preparati, a rotazione, da alcuni agriturismi locali aderenti a Teramica. Non mancheranno, infine, musica e folklore.