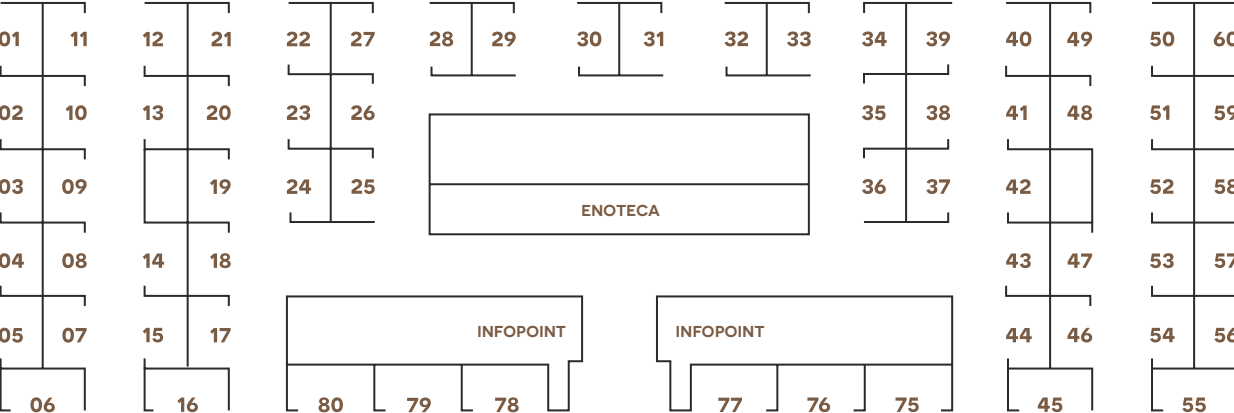
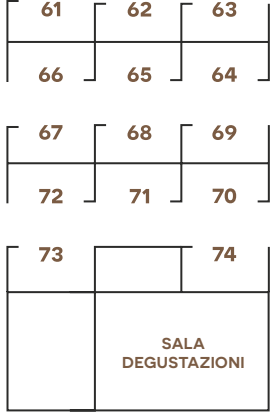
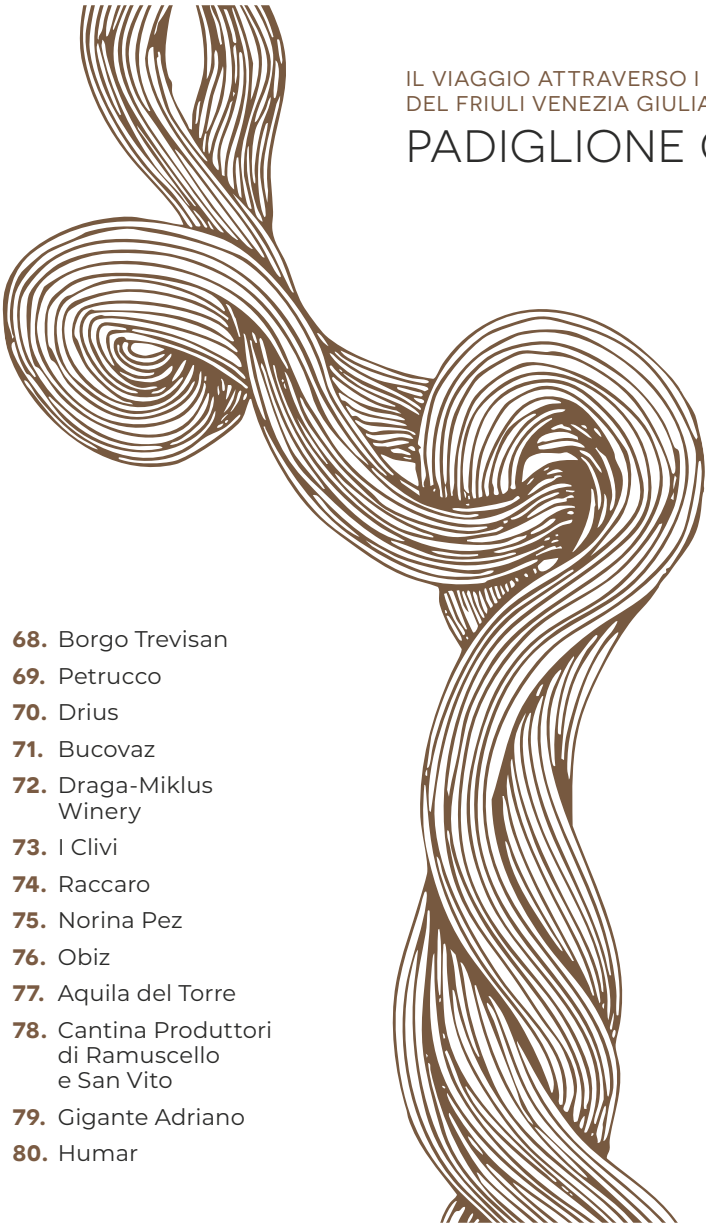


PADIGLIONE 6



- 01. Colle Duga
- 02. Ferruccio Sgubin
- 03. Cantina Orzaia
- 04. Dri Giovanni Il Roncat
- 05. Bastianich
- 06. Barone Ritter De Zahony
- 07. Vigna Petrusa
- 08. Valchiarò
- 09. Vini Bortolusso
- 10. Branko
- 11. Terre di Ger
- 12. Vigneti Pietro Pittaro
- 13. Amandum
- 14. Gori Agricola
- 15. Zorzon
- 16. Paradiis Winery
- 17. Due del Monte
- 18. Scarbolo
- 19. Villa Vasi
- 20. Tenuta Villanova
- 21. Marco Sara
- 22. Skok
- 23. Jacùss
- 24. Tenuta Pribus
- 25. Vendrame Vignis del Doge
- 26. Petrusa
- 27. Tarlao
- 28. Plessiva Isidoro Polencic
- 29. Dorigo
- 30. Augusta Bargilli
- 31. Isola Augusta
- 32. Ermacora
- 33. Fruscalzo
- 34. La Sclusa
- 35. Il Roncal
- 36. Borgo delle Rose Agricola Cimolai
- 37. Sturm
- 38. Ca Modeano
- 39. Terčič
- 40. Gandin Wines
- 41. Rodaro Paolo Winery
- 42. Villa Rubini
- 43. Gildo
- 44. Roi Clâr
- 45. Tenuta Stella
- 46. Terre Rosse
- 47. Komjanc Alessio e Figli
- 48. Vini Brojli Aquileia
- 49. Dario Coos Società Agricola
- 50. Cozzarolo
- 51. Azienda Agricola Toros Franco
- 52. Ca'Tullio
- 53. Borgo delle Oche
- 54. Castelvechio

IL VIAGGIO ATTRAVERSO I PRODUTTORI
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA CONTINUA AL
PADIGLIONE C / ORGANIC HALL



- 55. Murva
- 56. Gianpaolo Colutta
- 57. Azienda Agricola Scarbolo Sergio
- 58. Fiegl
- 59. Teresa Raiz
- 60. Bosco Albano
- 61. Berto&Fiorella
- 62. Azienda Agricola Marina Danieli
- 63. Agricola Francesco Rotolo
- 64. Keber Renato
- 65. Vigna Lenuzza
- 66. Sirch
- 67. Vie d'Alt
- 68. Borgo Trevisan
- 69. Petrucco
- 70. Drius
- 71. Bucovaz
- 72. Draga-Miklus Winery
- 73. I Clivi
- 74. Raccaro
- 75. Norina Pez
- 76. Obiz
- 77. Aquila del Torre
- 78. Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito
- 79. Gigante Adriano
- 80. Humar
- 81. Aquila del Torre
- 82. Simon di Brazzan
- 83. Sara&Sara
- 84. Terre Petrusa
- 85. Azienda Agricola Zahar
- 86. Comelli Paolino
- 87. Tenuta Stella



SCOPRI LE STORIE
DEI PRODUTTORI
DELLA NOSTRA REGIONE

CONNESSIONI
D'ECCELLENZA

Ci sono storie che si rivelano passo dopo passo, come quelle che incontrerai qui: in un **ambiente** suggestivo e tattile che abbiamo creato per te. Questo è uno spazio in movimento volutamente ispirato al nostro **territorio**, una camera delle meraviglie di quello che la nostra regione ci racconta ogni giorno: con i cieli tersi e i piovachi intensi, il suolo fertile e mutevole, la preziosa **biodiversità** che abbraccia ogni forma di vita e poi le persone che, senza mezzi termini, da sempre affondano le mani nelle viscere del terreno con il pensiero di porgerti vini scintillanti e conviviali, ricchi di personalità. Ma questo è anche un **luogo** “sospeso” nello spazio e nel tempo, da attraversare con i sensi prima che a piedi. Un’esperienza che sconfina tra diversi punti di vista e di interesse della nostra amata terra, un percorso che nasce dalla memoria storica dei nostri **vigneti** e dei nostri **produttori**, in cui andare alla ricerca di gesti spontanei e rituali mai mutati, elementi grafici e scorci naturali, paesaggi materici e situazioni inaspettate, in una celebrazione del prodotto in cui le “litrîs” — le nostre **radici** — sono protagoniste assolute e sinonimo di universale biodiversità, varietà di linguaggi, **connessioni d'eccellenza** che non vediamo l'ora tu possa scoprire. E senza le quali non potremmo esistere.

grafica@rossellantini.it - Stampa Grafica Goriziana Sas



IO SONO
FRIULI VENEZIA GIULIA
CONNESSIONI D'ECCELLENZA



12-15 APRILE 2026
PADIGLIONE 6
PADIGLIONE C / ORGANIC HALL

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA
ITALY



PROGRAMMA SALA DEGUSTAZIONI PADIGLIONE 6

12 /04
DOMENICA

h 10:00 

PRESENTAZIONE DEL LIBRO
"CANTINA VALDADIGE: 70 ANNI DI
COOPERAZIONE CRESCITA SOCIALE
DELLA VAL D'ADIGE VERONESE"
A CURA DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE
SUPERIORE "IL TAGLIAMENTO"
DI SPILIMBERGO

h 14:00 

WINES OF FRIULI VENEZIA GIULIA
WITH ALESSANDRA RICCI

h 16:00 

WINES OF FRIULI VENEZIA GIULIA
WITH FILIPPO BARTOLOTTA

13 /04
LUNEDÌ

h 10:30 

WINES OF FRIULI VENEZIA GIULIA
WITH PIETRO RUSSO MW

h 15:00 

WINES OF FRIULI VENEZIA GIULIA
WITH FILIPPO BARTOLOTTA

h 16:30 

LA RETE DELLE CITTÀ DEL VINO
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
PROMUOVE I TERRITORI DEL VINO.
IL PROGRAMMA 2026

14 /04
MARTEDÌ

h 10:00 

43^ MOSTRA CONCORSO BERTIÙL
TAL FRIÛL 2026 - CONCORSO
BOLLINO D'ORO "BEST WINE 2026"
A CURA DI PRO LOCO RISORGIVE
MEDIO FRIULI DI BERTIOLO APS

h 12:30 

FRIULI VENEZIA GIULIA:
A BORDERLAND IDENTITY
WITH ANDREA LONARDI MW

h 14:30 

FRIULI VENEZIA GIULIA:
A SMALL UNIVERSE IN A GLASS
WITH FILIPPO BARTOLOTTA

h 16:30 

IL VOCABOLARIO DEL CARSO:
LEGGERE IL TERRITORIO ATTRAVERSO
LA VITOVSKA A CURA DI
ASSOCIAZIONE VITICOLTORI DEL
CARSO CON ROBI JAKOMIN

15 /04
MERCOLEDÌ

h 10:00 

93^ FIERA REGIONALE DEI VINI DI
BUTTRIO - LA FIERA DELLE ANTEPRIME
A CURA DI PRO LOCO BURI

h 11:00 

PINOT GRIGIO DOC A BASSO GRADO
NATURALE - LA LEGGEREZZA PARTE
DAL VIGNETO: I GIUSTI BIOTIPI E LE
CORRETTE TECNICHE VITICOLE A
CURA DI CONSORZIO DELLE VENEZIE
DOC IN COLLABORAZIONE CON
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO E
WINE IN MODERATION

h 12:00 

LA LONGEVITÀ DEI VINI AUTOCTONI
BIANCHI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
A CURA DELL'ASSOCIAZIONE
NAZIONALE DONNE DEL VINO -
FRIULI VENEZIA GIULIA

h 13:30 

QUELLO CHE NON SAI DELLA
STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL
FRIULI VENEZIA GIULIA - VIENI A
SCOPRIRE I DIVERSI ITINERARI E LE
ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE
A CURA DI PROMOTURISMOFVG



DA NOI SUI COLLI

Le colline del Friuli Venezia Giulia sono un crocevia di vigneti e sapori autentici, plasmati dall'incontro di culture diverse. Nel cuore di questo territorio, San Daniele del Friuli dà vita a eccellenze conosciute in tutto il mondo, come il Prosciutto di San Daniele DOP e la trota affumicata. Proseguendo verso Cividale del Friuli, sito UNESCO, si attraversano distese di vigneti che producono vini di grande qualità — dai bianchi freschi e fragranti ai rossi strutturati. Vini che si abbinano armoniosamente anche a piatti della tradizione mitteleuropea, come il goulash. Un paesaggio elegante, ricco di storia, meta ideale per gli amanti dell'enogastronomia.



DA NOI IN RIVIERA

Lungo la Riviera, il mare è protagonista della vita e della tavola. Qui i vigneti crescono a pochi passi dalle acque salmastre della laguna, conferendo ai vini una personalità vivace e distintiva. Il mare e la laguna offrono il meglio della produzione locale: pesce e molluschi freschissimi, espressione di un profondo legame con l'Adriatico. Da Aquileia, antico porto romano e sito UNESCO, fino ai porti di Grado e Marano, dove i pescatori custodiscono ancora oggi le tradizioni della laguna. Un viaggio tra acqua, storia e sapori autentici, completato dall'energia vivace di Lignano Sabbiadoro.



DA NOI IN PIANURA

La pianura è il luogo ideale per scoprire la cucina friulana più autentica, radicata nelle tradizioni contadine. Nelle osterie di Udine — ambienti accoglienti dove il tempo sembra rallentare — si possono gustare specialità locali come il musetto con la Brovada DOP, il celebre frico (a base di formaggio Montasio DOP e patate) e una ricca selezione di salumi artigianali. Tra borghi storici e ville antiche, questo paesaggio rurale ha dato origine a un'altra icona del territorio: la grappa, regina dei distillati e simbolo dell'ospitalità friulana.



DA NOI SUL FIUME

Lungo il Tagliamento e nei magredi si estende un paesaggio selvaggio fatto di ghiaie, acque limpide e boschi incontaminati, espressione di un territorio in armonia con la natura. Questi terreni alluvionali sono ideali per vigneti antichi che danno vita a vini freschi e identitari. Seguendo il corso del fiume si incontrano borghi rurali perfetti per un turismo lento. Qui si custodiscono eccellenze come i Presidi Slow Food — tra cui le Mele Antiche dell'Alto Friuli e la Cipolla Rossa di Cavasso e della Val Cosa — insieme a prodotti tipici come il pregiato fico Figo Moro, simbolo di una tradizione autentica.



DA NOI SUL CARSO

Trieste accoglie i visitatori con una bellezza unica e suggestiva. I suoi caffè storici e i tradizionali buffet sono tappe imperdibili per assaporare specialità come l'olio extravergine d'oliva Tergeste DOP, il bollito di maiale o il prosciutto cotto accompagnato da kren e senape. Intorno alla città si estende l'altopiano carsico, dove la pietra incontra il mare regalando panorami spettacolari. Un'esperienza imperdibile è l'osmiza: luoghi tipici, spesso ricavati nelle case private, dove degustare vini, salumi e formaggi locali come il Jamar, stagionato nelle grotte del Carso. Tutti prodotti realizzati in loco, per un'esperienza autentica e genuina.



DA NOI IN MONTAGNA

Tra le Dolomiti e le Alpi Carniche e Giulie, la natura incontaminata si unisce a borghi ricchi di fascino. Questo territorio è la patria del formaggio Montasio DOP e di specialità affumicate uniche come il Prosciutto di Sauris IGP e la Pitina IGP. Tra malghe e sentieri panoramici si scoprono sapori genuini e ricette della tradizione, come la celebre Gubana delle Valli del Natisone, dolce lievitato farcito con frutta secca. Un viaggio tra tradizioni alpine, prodotti d'alta quota e autentica ospitalità.



**STRADA VINO E SAPORI
FRIULI VENEZIA GIULIA**

La **Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia** è un percorso enogastronomico che attraversa tutta la regione. Un'unica strada che racchiude **sei itinerari** diversi per tradizioni, paesaggi mozzafiato e visite a cantine e produttori locali, permettendo di vivere un'esperienza autentica tra **sapori** e **cultura**. Perfetta per chi cerca una vacanza all'insegna dell'enoturismo, la Strada del Vino e Sapori è il punto di partenza per costruire il viaggio ideale per gli amanti del buon cibo e del vino di qualità.



PRENOTA QUI IL TUO POSTO
O RIVOLGITI ALL'INFOPOINT
IN PIAZZA CENTRALE

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA
ITALY

ersa 
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

