

# 71<sup>a</sup> Festa regionale del vino Friulano

37<sup>a</sup> MOSTRA CONCORSO VINI\_BERTIÙL TAL FRIÙL

14\_29  
marzo

sabato **14 marzo**

▶ **ore 18.00** Presso l'Enoteca, cerimonia d'inaugurazione della 71ª Festa del Vino con saluto delle autorità - Premiazioni delle aziende vitivinicole presenti alla Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl" - Consegna del premio al vincitore assoluto dell'edizione 2019. - Assegnazione del premio "Vini DOC per un friulano DOC" a Don Alessio Geretti - Taglio del nastro al suono dell'Associazione culturale musicale di Bertiolo Filarmonica La Prime Lûs 1812.

▶ **ore 21.00** Piazza della Seta, Dj set a seguire i No Exit.



# la domenica dei bimbi

domenica **15 marzo**

▶ **dalle ore 8.00** Piazza della Seta, mostra mercato di piante, fiori e arredi da giardino.

▶ **ore 8.00** Lungo le vie del paese, 35ª edizione del mercato di San Giuseppe - piazzale della chiesa, gazebo informativi: A.D.O. sez. Bertiolo, A.F.D.S. sez. Bertiolo, Virco, Sterpo e Pozzecco, A.D.M.O. sez. Bertiolo. Associazione ERA di Bertiolo SOL.ID. Onlus, Solidarietà e Identità.

▶ **dalle ore 9.30** Lungo le vie del paese, 11° Piaggio incontro "Insetti del vino" con iscrizione alla vespa giro per il Medio Friuli.

▶ **dalle ore 10.00** Area auditorium, "Sport Insieme": tutto il giorno tennis e calcio 1 contro 1. In contemporanea, torneo minitennis per categorie 9-11-13 a cura del T.C. Bertiolo.

▶ **dalle ore 10.00 alle 15.00**, In via Trieste, 10 (vicino alla chiesa): Esposizione strumenti e concertino a cura della banda giovanile dell'associazione



culturale musicale Filarmonica  
La Prime Lùs 1812 di Bertolio.

► **ore 11.00** Piazza Plebiscito “Il  
Pane per la vita” in collaborazione  
con il Cefap di Codroipo: assaggi  
offerti dai pancòrs di Bertüül,  
il ricavato sarà devoluto in  
beneficenza all’A.I.R.C.

► **ore 11.30** Presso comune  
di Bertolio primo piano,  
inaugurazione della mostra  
di Nilo Cabai “Architetture  
spontanee”.

► **dalle ore 12.30** Lungo le vie  
del paese, gruppo musicale  
itinerante i Bandaros.

► **dalle ore 14.30 alle 16.30**  
Area auditorium, percorsi guidati a  
cavallo per bambini a cura dell’Ass.  
friulana Amici del cavallo.

► **dalle ore 15.00** Sul palco,  
esibizione di aikido, karate  
tradizionale e autodifesa, da  
parte dell’A.S.D. Shin Dojo  
Friuli (karate, aikido e mobilità  
articolare) di Bertolio.

► **dalle ore 15.00 alle 17.00**

Piazza Plebiscito, animazione per  
bambini: trucca bimbi, sculture  
di palloncini, laboratori manuali  
e tanti giochi. - Mercatino dello  
scambio e dell’usato di libri  
“Scambiamoci le storie” - a cura  
dei gruppi giovani del progetto  
di aggregazione Ragazzi si cresce,  
servizio sociale dei comuni  
dell’ambito distrettuale di  
Codroipo.

► **dalle ore 16.00** Piazza della  
Seta, Gran Varietà Cabaret con  
Sdrindule e Sdrindi band live  
a seguire concerto  
dei Flames.



**martedì 17 marzo**

► **ore 20.45** Presso l’Enoteca,  
serata di presentazione  
dell’azienda vincitrice della  
36ª Mostra Concorso Vini  
“Bertüül tal Friül” 2019.

**giovedì 19 marzo**

► **ore 20.45** Presso l’Enoteca  
serata di degustazione di prodotti  
a base di farina di mais di Buttrio  
abbinati ai vini della Mostra  
concorso vini “Bertüül tal Friül”.





# la domenica del mercato

## sabato 21 marzo

► **ore 15.30** 14° Trofeo "Festa del Vino" / 1ª prova della 39ª Coppa Friuli": gara di corsa su strada organizzata dalla Società F.I.D.A.L. amatori e masters di Udine, dalla Pro Loco di Bertolino e da Libertas di Udine.

► **ore 18.00** Apertura dei chioschi caratteristici e dell'Enoteca.

► **ore 20.30** Piazza della Seta Dj set.

► **ore 21.00** Presso Auditorium, spettacolo teatrale "Un doi tre ogni regjine e a il so re" a cura dell'associazione culturale Clâr di lune di Bertolino.

► **ore 22.00** Piazza della Seta, Klara and the black cars, ospite Maurizio Solieri.



## domenica 22 marzo

► **dalle ore 8.00** Lungo le vie del paese, mercato hobby e artigianato e Commercianti in erba, mercatino dei bambini - Gazebo informativi: piazzale della chiesa, Club lûs vive, un fiore per il Brasile, Coldiretti, Onlus casa e piazza Itaca di Virco.

► **dalle ore 10.00** Presso la palestra comunale di Bertolino, esibizione mini-atleti organizzato da Centro minibasket Bertolino.

► **dalle ore 10.00** Presso la palestra comunale di via Papa Giovanni XXIII, concorso "Dolci tipici", parte del ricavato sarà devoluto in beneficenza all'A.I.R.C. in collaborazione con l'istituto CEFAP di Codroipo.

» **dalle ore 10.00** Area auditorium, “Sport Insieme”: tutto il giorno tennis e calcio 1 contro 1 in contemporanea, torneo minitennis libero a tutti, a cura del T.C. Bertolo.

» **dalle ore 10.30** Piazza della Seta, 3° raduno auto americane a cura di Angry Eagles di Motta di Livenza, ore 11.00 partenza giro.



» **ore 11.00** La proloco Risorgive medio Friuli di Bertolo e l'associazione comitato festeggiamenti San Giuseppe di Percoto si incontrano creando un gemellaggio tra le due storiche feste friulane. Presso agriturismo Taj Landia, raduno Vespa-Lambretta, auto storiche e 500 provenienti dalla 70ª Festa di San Giuseppe di Percoto.

» **ore 12.00** Piazza Plebiscito, premiazioni del concorso “Dolci tipici”.

» **ore 12.30** Piazza Plebiscito, premiazioni della gara di pesca sportiva “Gara dell’amicizia 2020”, organizzata dalla S.P.S.B. Murena di Bertolo.

» **dalle ore 12.30** Lungo le vie del paese, gruppo musicale itinerante i SpluMATS.

» **dalle ore 15.00 alle 17.00** piazza Plebiscito, animazione per bambini: trucca bimbi, sculture di palloncini, laboratori manuali e tanti giochi, a cura dei gruppi giovani del progetto di aggregazione Ragazzi si cresce, servizio sociale dei Comuni dell’ambito distrettuale di Codroipo.

» **dalle ore 16.00** Piazza della Seta, esibizione di danza a cura della Asd Zoe Dance di Bertolo.

» **dalle ore 17.00** Piazza della Seta, concerto con gli SOS.



## **martedì 24 marzo**

» **ore 14.00** Presso l’Enoteca, degustazione guidata con gli allievi dell’I.T.A.S. di Cividale.

» **ore 20.45** Presso l’Enoteca, ospite la Pro Loco di Camino al Tagliamento che proporrà una serata di degustazione di specialità a base di toro abbinati ai vini della mostra concorso vini “Bertiül tal Friül”.

## **giovedì 26 marzo**

» **ore 20.45** Presso l’Enoteca, ospite la Balsameria Midolini di Manzano che proporrà una serata di degustazione dei suoi prodotti.



# la domenica dei motori

## sabato **28 marzo**

► **ore 12.00** Piazza della Seta, apertura chioschi 22° motoraduno “Cantine e motori”.

► **ore 12.00** Secondo Eagles BBQ contest, gara di barbecue a cura del Club Eagles Team con premiazione alle ore 19.00.

► **ore 20.30** Presso palestra via Papa Giovanni XXIII, torneo di burraco a cura dei corsisti del corso di burraco della sezione di Bertiole dell’università della terza età del codroipese in collaborazione con Burraco Udine A.P.S.

► **ore 20.30** Piazza della Seta, Dj set.

► **ore 22.00** Piazza della Seta, concerto evento del Gallo Team: Claudio “Gallo” Golinelli, bassista di Vasco Rossi, Adriano Molinari, batterista di Zuccherò, Fabrizio Foschini, tastierista degli Stadio, Cristian “Cicci” Bagnoli, chitarrista e cantante della Steve Rogers Band, in collaborazione con il club Eagles Team e il Vasco fan club ZPF-Bertiole.

## domenica **29 marzo**

► **dalle ore 8.00** Lungo le vie del paese, mercato hobby e artigianato a tema motori.

► **ore 9.00** Piazza della Seta, apertura iscrizioni al 22° motoraduno “Cantine e motori” a cura del Club Eagles Team.

► **ore 11.30** Partenza motogiro, a cura del club Eagles Team.

► **ore 13.00** Piazza della Seta, gli Slimy Toads.

► **Ore 14.30** Piazza della Seta, premiazioni 22° motoraduno.

► **ore 14.30** Presso la palestra di via Angore, in ricordo di Ferdinando Bianconi 10° torneo “Bertiole città del vino”, torneo di scacchi individuale semilampo da 15 minuti per adulti organizzato dallo Scacchi club di Rivignano.

► **dalle ore 15.30** Piazza della Seta, Walk Hard.

► **ore 17.00** Presso l’Enoteca, premiazione #Bertiùland20 Instagram contest.



## Mostre

- › **In via trieste** Esposizione delle opere di Barbara Candusso.
- › **In Enoteca** Mostra concorso fotografico “Bertiùland20” Instagram contest.
- › **In via Roma** Esposizione delle opere e mosaici di Mantoani Renato.
- › **Comune di Bertiolo, primo piano** Mostra di Nilo Cabai “Architetture spontanee”.

## Appuntamenti

- › **Beneficenza** Il concorso Dolci tipici, e il Pane per la vita sono iniziative a sostegno dell’ A.I.R.C.
- › **Pozzo di San Patrizio**  
A cura del gruppo Caritas locale.
- › **Luna Park** Presso area Auditorium.
- › Durante tutta la manifestazione la **Croce Rossa** sarà presente con un’ambulanza nel piazzale fronte chiesa.
- › **Agriturismo Tajlandia** Arte Stella, incontri d’arte e cultura.

# Enogastronomia in enoteca

L'importanza della tradizione enogastronomica della nostra terra viene messa in evidenza, spiegata e incentivata da una serie di incontri con dei profondi conoscitori dei nostri prodotti locali. Toccare con mano la tradizione ed assaporarne (nel vero senso della parola) le peculiarità è uno degli scopi principali della "Festa regionale del vino Friulano di Bertiole". Ecco quindi che la nostra enoteca si apre a tutti coloro che vogliono conoscere a fondo i frutti preziosi del Friuli.

› **Martedì 17 marzo**  
**ore 20.45 Presso l'Enoteca**

Serata di presentazione dell'azienda vincitrice della 36ª Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl" 2019.

› **Giovedì 19 marzo**  
**ore 20.45 Presso l'Enoteca**

Presso l'Enoteca serata di degustazione di prodotti a base di farina di mais di Buttrio abbinati ai vini della Mostra concorso vini "Bertiùl tal Friùl".

› **Martedì 24 marzo**  
**ore 14.00 Presso l'Enoteca**

Degustazione guidata con gli allievi dell'I.T.A.S. di Cividale.

› **Martedì 24 marzo**  
**ore 20.45 Presso l'Enoteca**

Ospite la Pro Loco di Camino al Tagliamento che proporrà una serata di degustazione di specialità a base di Toro abbinati ai vini della Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl".

› **Giovedì 26 marzo**  
**ore 20.45 Presso l'Enoteca**

Ospite la Balsameria Midolini di Manzano che proporrà una serata di degustazione dei suoi prodotti.



## Percorso del gusto

Durante tutto il periodo della festa saranno presenti diversi chioschi dislocati lungo le vie del paese. Ogni chiosco, ed ogni locale di ristorazione indicato, proporrà un suo piatto tipico con la degustazione di vino imbottigliato di elevata qualità. I prodotti sono tipicamente friulani ed acquistati presso aziende friulane.

### CHIOSCHI

- 1 Enotecche di Bertiül**  
mostra concorso vini regionali "Bertiül tal Friül"
- 2 Pro Loco di Virco A.P.S.**  
vini Cabert / piatto tipico Involtins dal Cico
- 3 Alpins di Bertiül**  
vini Forchir / piatto tipico Porchetta, Salsiccia alla piastra
- 4 Sportive di Bertiül**  
vini Mulino delle Tolle / piatto tipico Calamari fritti
- 5 A.P.S. Savôr Furlan**  
vini Cantina di Rauscedo / piatto tipico Savôr Furlan
- 6 Là dai Zovins**  
vini Vignis di Driut / piatto tipico Frico con speck
- 7 Orco porco**  
vini Biasiotto / piatto Maialino alla Brace
- 8 Pro Loco Pasian di Prato**  
vini Antonutti / piatto Orzotto bio decorticato con salsiccia porro e erbe spontanee
- 9 Ass. Pezzata Rossa FVG**  
vini Le Celline / piatto tipico Straccetti di Pezzara Rossa





**Enoteca:** Presso piazza Plebiscito, in una caratteristica cantina, potranno essere degustati i vini presenti alla Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friül". A tutti gli ospiti è riservato un calice con il logo della festa. Durante la Festa del Vino l'Enoteca rimane aperta anche nei giorni feriali dalle ore 18.00 alle ore 21.00.

## RISTORANTI

**A \_ Al Vecchio Municipio**  
vini Az. Vinicola Zorzettig  
piatto tipico Friulano

**B \_ Nino**  
vini Az. Agr. Ermacora  
piatto tipico Cervo con polenta

**C \_ Da Grossutti**  
vini Az. Vinicola Grossutti  
piatto tipico Muset in croste

**D \_ Taj Landia**  
vini Az. Agr. Saccavini  
piatto tipico Tagliatelle,  
Gnocchi di canapa al frant

**E \_ Barač**  
vini Barač  
piatto tipico Affettati  
e formaggi locali

# Alcol: sai cosa bevi? Più sai meno rischi!



Non tutti sanno che l'alcol viene assorbito per il 20% dallo stomaco e per il restante 80% dalla prima parte dell'intestino. Naturalmente, se lo stomaco è vuoto l'assorbimento è più rapido. L'alcol assorbito passa dallo stomaco al sangue e dal sangue al fegato e finché questo non ha

completato la digestione, l'alcol continua a circolare e diffondersi nei vari organi. La velocità con cui il fegato rimuove l'alcol dal sangue è di circa ½ bicchiere di bevanda alcolica all'ora; quindi per 1 bicchiere servono circa due ore! Una persona di circa 60 Kg di peso può raggiungere una concentrazione di 0,2 g/l di alcol nel sangue con l'ingestione a stomaco pieno di circa 12 gr. di alcol puro pari al consumo di:



birra

bicchiere da 330 ml

4,5°



vino

bicchiere da 125 ml

12°



aperitivo

bicchiere da 80 ml

18°



cocktail alcolico

bicchiere da 40 ml

36°

**1 unità corrisponde a 12 grammi di alcol**

**Ricordati:** l'alcol è una sostanza tossica, potenzialmente cancerogena e con una capacità di indurre dipendenza superiore alle sostanze o droghe illegali più conosciute.

È scientificamente provato che l'alcol danneggia molti organi, come il cervello, il fegato, lo stomaco e l'apparato riproduttivo.

**È vietato il consumo e la somministrazione di bevande alcoliche ai minori di anni 18**

# La Festa del vino è una ecofesta

L'impatto ambientale dovuto alla produzione dei rifiuti di questo evento è limitato grazie ad azioni quali, ad esempio, l'uso di stoviglie e posate compostabili o riutilizzabili in luogo di quelle usa e getta e l'utilizzo di modalità alternative di comunicazione e pubblicizzazione della manifestazione.

Con il Programma regionale di prevenzione della produzione dei rifiuti la Regione si prefigge di ridurre sensibilmente i rifiuti urbani. Ciascuno di noi ha l'opportunità di contribuire in prima persona al raggiungimento di questo obiettivo sfidante. Per tale motivo è necessario che ogni cittadino sia consapevole delle proprie scelte di vita e

di consumo, perché ogni sua azione può avere delle ricadute, sia a breve che a lungo termine, generando impatti, positivi o negativi, che peseranno anche sulle generazioni future.

Ricordiamoci che **per ridurre al minimo l'utilizzo di materiali "usa e getta"**, sostituendoli con altri materiali riutilizzabili, possiamo utilizzare:

- stoviglie e posate in ceramica e metallo anziché in plastica;
- borse e sacche in stoffa per la spesa anziché sacchetti di plastica;
- bottiglie di acqua e bibite con il sistema del vuoto a rendere anziché comprare bottiglie usa e getta;

• pannolini per bambini lavabili anziché quelli usa e getta.

**Per ridurre al minimo i rifiuti biodegradabili** possiamo:

- effettuare l'autocompostaggio degli scarti di cucina e degli sfalci del giardino anziché conferirli al sistema di raccolta dei rifiuti urbani;
- utilizzare, laddove possibile, i dissipatori da sotto lavello per gli scarti da cucina, anziché conferirli al sistema di raccolta dei rifiuti urbani.



## Una Festa sostenibile... e con meno plastica!

La raccolta differenziata dei rifiuti è un elemento portante della Festa del Vino di Bertiole, una realtà che ogni anno opera con successo all'interno di un sistema improntato alla sostenibilità ambientale. Il Comune di Bertiole risulta, infatti, tra i più virtuosi a livello nazionale nella gestione dei rifiuti, grazie soprattutto alla raccolta "porta a porta", attiva sul territorio da oltre 10 anni. Questo metodo assicura non solo percentuali di raccolta differenziata vicine al 75% ma anche elevate quantità di rifiuti differenziati da avviare a riciclo per dare origine a nuovi prodotti, riducendo al minimo il ricorso agli inceneritori o alle discariche. Questo risultato è il frutto della costante collaborazione tra il gestore dei rifiuti A&T

2000 S.p.A. e i cittadini, le istituzioni, le associazioni, le aziende. Fin dal 2007, la Pro Loco Risorgive Medio Friuli, organizzatore della Festa del Vino, ha dimostrato una spiccata sensibilità ambientale facendo da apripista nell'adozione presso la sagra di un valido sistema di raccolta differenziata, che contribuisce a rendere questa manifestazione ecologicamente sostenibile. Anche quest'anno tutti gli scarti (vetro, carta, imballaggi in plastica, lattine, avanzi di cibo) saranno raccolti tramite gli appositi contenitori presenti presso i chioschi e avviati a riciclo; inoltre, i prodotti tipici della festa verranno serviti esclusivamente in piatti e bicchieri lavabili o biocompostabili: un esempio

di lungimiranza nei confronti del crescente inquinamento da plastica, che tiene conto anche dei nuovi divieti di utilizzo della plastica usa e getta. Le stoviglie biocompostabili verranno raccolte come rifiuto organico umido, che sarà trasformato in compost di qualità presso l'impianto di compostaggio con recupero energetico di A&T 2000. Contiamo, quindi, sul contributo di tutti i visitatori affinché la raccolta dei rifiuti alla Festa del Vino continui a portare i migliori risultati sia sul fronte del riciclo che della riduzione dell'inquinamento da plastica.



dividi i rifiuti  
**RISPETTA L'AMBIENTE**



## Per contrastare il cancro **una ricerca senza sosta**

Da oltre cinquant'anni la Fondazione AIRC per la ricerca sul cancro sostiene progetti scientifici innovativi grazie a una raccolta fondi trasparente e costante, diffonde l'informazione scientifica, promuove la cultura della prevenzione nelle case, nelle piazze e nelle scuole. Oggi AIRC, insieme alla sua Fondazione FIRC, è il primo polo privato di finanziamento della ricerca indipendente sul cancro

in Italia, può contare su 4 milioni e mezzo di sostenitori, 20mila volontari e 17 comitati regionali che garantiscono a 5.300 ricercatori le risorse necessarie per studiare e comprendere a fondo i meccanismi del cancro con l'obiettivo di curare tutti i tipi di tumore. I ricercatori AIRC operano prevalentemente in strutture pubbliche - laboratori di università, ospedali e istituzioni scientifiche - con un beneficio

tangibile per i sistemi della ricerca e della sanità del Paese. Per contrastare l'immane complessità del cancro la ricerca deve innovare senza sosta, essere creativa, mettere le nuove formidabili tecnologie al servizio delle idee e queste al servizio dei pazienti. Per questo AIRC promuove un approccio globale basato su strategie lungimiranti, modalità di finanziamento sempre più idonee, tecnologia e inventiva.

In Friuli Venezia Giulia AIRC è da sempre in prima linea nella battaglia contro il cancro: solo per il 2020 ha destinato oltre 2 milioni di euro al sostegno di 18 progetti di ricerca. Un impegno straordinario, possibile anche grazie alle iniziative del Comitato Friuli Venezia Giulia AIRC.



**Diventare socio AIRC significa sostenere ogni giorno il lavoro dei ricercatori perché il cancro diventi sempre più curabile.**

AIRC - Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro  
Comitato Friuli Venezia Giulia  
Via del Coroneo, 5 - 34133 Trieste - Tel 040365663  
com.friuli.vg@airc.it - [www.airc.it](http://www.airc.it) - C.F. 80051890152

Conto Corrente bancario:  
UNICREDIT IBAN IT89 Y020 0802 2340 0000 5615 671

## Ospitiamo la Pro Loco **Camino al Tagliamento**

**Martedì 24 marzo, alle ore 20.45 presso l'Enoteca, la Pro Loco di Camino al Tagliamento proporrà una serata di degustazione di specialità a base di Toro abbinati ai vini della Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl".**

La Pro Loco "Il Var" di Camino al Tagliamento è una giovane realtà sia dal punto di vista storico che anagrafico. I componenti, tutti animati dalla spirito di volontariato più puro e genuino che la parola racchiude in se, hanno un'età compresa tra i 20 e i 60 anni. Il gruppo persegue la volontà di tenere vive le tradizioni del nostro territorio, in quella striscia di "terra di mezzo" lambita dal Tagliamento e dal Varmo, a cui dobbiamo il nostro

nome. Lo scorrere delle loro acque ha visto avvicinarsi molti volti all'interno della Pro Loco: ciò che oggi siamo lo dobbiamo anche a chi ci ha preceduto e oggi quello che siamo lo dobbiamo anche a chi sarà, dopo di noi, a portare avanti la nostra storia. L'iniziativa saliente che concentra il lavoro della nostra associazione è la Festa del toro e del vino, che arrivata alla 74ª edizione promuove da sempre i vini locali e le specialità culinarie a base di carne di toro. La Pro Loco "Il Var", tiene viva la tradizione di una insolita cuccagna, unica in regione: quella orizzontale sulle acque del fiume Varmo. La carne di toro è una squisitezza piuttosto particolare nel panorama

gastronomico attuale. La Pro Loco, anche nella partecipazione alla kermesse Saperi Pro Loco di Passariano, ne promuove il gusto e la sapidità delle carni. I piatti proposti durante entrambe le manifestazioni sono un intenso ragù con cui condire la pasta, il crostino con la bresaola di toro e il "purcitoro in cuccagna", spiedino di carne di toro e maiale accompagnato da verdure crude e fagioli. I vini da sempre rivestono una importanza storica a Camino al Tagliamento. I produttori locali tengono alto il valore della cultura enologica caminese, che si fa apprezzare a livello nazionale e oltreconfine.



## Conosciamo le eccellenze **del nostro territorio**

### **Balsameria Midolini: tre generazioni una sola idea di qualità**

Giovedì 26 marzo alle ore 20.45 presso l'Enoteca la Balsameria Midolini di Manzano proporrà una serata di degustazione dei suoi prodotti. La degustazione guidata degli Asperum Midolini verrà preceduta da un'introduzione da parte

del tecnico che illustrerà ai partecipanti le fasi del processo di produzione e invecchiamento. Seguirà la degustazione guidata: si parte da un condimento meno "aggressivo" e più amabile al palato per finire con il balsamico più acetico. I condimenti verranno per prima consumati in purezza e poi abbinati.

Da oltre 50 anni Midolini si dedica con amore e sapienza artigianale alla produzione di un condimento balsamico esclusivo e nobile che fa invecchiare, per oltre tre decenni, in botti di legno pregiato. È sui Colli Orientali del Friuli che si trova la culla dei suoi vigneti. Qui, le uve di Refosco e Friulano, vengono lavorate secondo tradizione per dar vita alle gocce magiche del suo balsamico Asperum e ai vini Rosacroce. L'azienda conserva "la sua passione" all'interno di legni pregiati come il gelso, il frassino, la robinia, il ciliegio, la rovere, il castagno e il ginepro. Oltre 2300 botti e botticelle che contribuiscono a rendere la balsameria Midolini la più grande del mondo.





# Creatività e talento a **#bertiuland20**



La Pro Loco Risorgive Medio Friuli organizza il quarto concorso fotografico #bertiùland Instagram contest. Il concorso ha lo scopo di valorizzare, promuovere e diffondere la conoscenza del territorio di Bertiolo, e quindi il suo patrimonio storico, naturalistico, artistico, culturale ed enogastronomico, attraverso la produzione di opere fotografiche. L'unico vincolo da rispettare è che le fotografie siano scattate nel comune di Bertiolo e che si possa, quindi, identificarne il luogo o aspetti e manifestazioni. Una giuria ha il compito di selezionare le sei migliori immagini per impatto visivo, composizione, originalità, tecnica e creatività. Particolare attenzione è



dedicata all'originalità delle foto presentate e all'aderenza al tema indicato. Durante la Festa regionale del vino Friulano, i visitatori potranno votare la foto preferita tra le sei esposte presso l'enoteca. Le premiazioni avverranno domenica 29 marzo. Verranno consegnati degli omaggi alle tre foto più votate dai visitatori. Questo concorso

mette in luce il talento e la competenza tecnica di coloro che amano cimentarsi con la tecnica fotografica dando una visione originale e personale del proprio territorio. In questa pagina un particolare della foto vincitrice di #bertiùland19 scattata da @danijonecla. Chi vincerà quest'anno?



**Pro Loco Risorgive Medio Friuli di Bertiole APS**

Viale Rimembranze - 33032 Bertiole [Ud]

cell 370 3619848 - [www.bertiole.com](http://www.bertiole.com) - [info@bertiole.com](mailto:info@bertiole.com)



Unisciti su Facebook al gruppo

**Pro Loco " Risorgive Medio Friuli " di Bertiole**

per restare sempre in contatto con la community e poter dire la tua



prolocobertiol

#enobertiol