

DOMENICA 13 NOVEMBRE 2011 ORE 10.30  
CANTINA LA DELIZIA  
VIA UENE, 2  
CASARSA DELLA DELIZIA

CONVEGNO  
**LE RETI DI IMPRESA  
UNO STRUMENTO DI CRESCITA  
PER IL SETTORE VITIVINICOLO**

Con il contratto di rete più imprenditori perseguono lo scopo di accrescere, individualmente e collettivamente, la propria capacità innovativa e la propria competitività sul mercato. Quali sono i sostegni alle imprese per utilizzare questi strumenti? Quali vantaggi e rischi dei contratti di rete? Quali le opportunità per il settore vitivinicolo?

Salute istituzionali  
**Angiolo Tubaro**  
Sindaco della Città di Casarsa della Delizia  
**Giorgio Giacomello**  
Presidente Fedagri Concooperative Friuli Venezia Giulia

Intervengono

**Avv. Gaspare Gerardi** Norato  
**Gli aspetti legali del contratto di rete**

**Arturazione del contratto di rete:  
presentazione casi concreti**

**Dott. Alberto Sandrin**

Commercialista

**Il sostegno delle banche  
di credito cooperativo**

Moderatore

**Luca Penna**  
Direttore ConCentro

LUNEDÌ 14 NOVEMBRE 2011 ORE 11.00 > 18.00  
PALAZZO MONTEREALE MANTICA  
CONSORZIO FOD. EMANUELETTI, 56  
PORDENONE

**DECUSTARE IL TERRITORIO  
CHE HA IL VINO NEL CUORE**

Un evento da non perdere, una prima assoluta: per la prima volta 26 aziende delle Grave pordenonesi si presentano insieme, per proporre in degustazione i loro vini ai *professionisti* - distributori, ristoranti, esercizi, osterie, sommelier - che sono il tramite importante tra chi il vino lo produce e chi lo assapora. L'auspicio è che il vino della provincia di Pordenone si conquistasi uno spazio nel cuore (ma anche negli scaffali) di chi può suggerire ai propri clienti il vino giusto al momento giusto.

Con le cantine

Azienda Agricola Vitorra  
Bessich Luciano Eredi  
Borgo Delle Oche  
Bulfin  
Cantina Principi Di Porcia  
Cantina Rauscobo  
Castecosa By Furlan  
Fossa Mala  
I Magredi  
Le Favole  
Le Monde  
Piera Martellozzo

Pirans - Cantina San Marino  
Plozner  
Podere Gelsi Antonio  
Quinta Della Luna  
San Simone  
Tenuta Fernanda Cappello  
Tenuta Pinati  
Tenute Tomasella  
Vicentini Organati  
Vigneti Rapasi  
Vini Casala  
Vini La Delizia  
Vini Paolo De Lorenzi

La partecipazione è su invito.

In occasione di **Pordenone Wine Love** verrà organizzato un educacional per giornalisti e tour operator alla scoperta dell'enogastronomia e delle bellezze turistiche pordenonesi.

I vini presentati saranno strappati con i cavatappi **Qualità Maniago**.

VENEDÌ 11 NOVEMBRE 2011 ORE 21.00  
CINEMAZERO - SALA TOTO  
PORDENONE

PROIEZIONE FILM

**SIDEWAYS IN VIAGGIO CON JACK**

di Alexander Payne. Con Paul Giamatti, Virginia Madsen, MarkRuffalo, Bob Odenkirk.  
Origine: Usa, 2009, Durata: 124'

Due vecchi amici partono per un viaggio a base di degustazione di vini - un viaggio che li porterà tutavia ad esplorare altri campi oltre a quello dell'irriducibile guerra tra Pinot e Cabernet. "Il vino è vivo, come ognuno di noi. Nasce, cresce e raggiunge la maturità. In quel momento, ha un gusto fantastico." Un road movie dolcemente che riflette sull'essere giovani *invecchiati* o diventare apprezzati *invecchiati*.

LUNEDÌ 14 NOVEMBRE 2011 ORE 20.45

PALAZZO MONTEREALE MANTICA  
CONSORZIO FOD. EMANUELETTI, 56  
PORDENONE

SERATA DI POESIA

**CONVIVIO**

UNA SERA INSIEME CON IL VINO E LE PAROLE  
Lecture e conversazioni con i poeti **Antonella Anedda**, **Pierluigi Cappello** e **Antonio Riccardi**. Condace: **Gian Mario Villata**

PALAZZO MONTEREALE MANTICA

CONSORZIO FOD. EMANUELETTI, 56  
PORDENONE

MOSTRA FOTOGRAFICA

**IL SAPERE ENOLOGICO  
DIFFUSO**

VOLTI, LUOGHI E GESTI DI UN TERRITORIO

Foto di Giulia Tacolutti.

Inaugurazione **sabato 12 novembre**, alle ore 12.00

La mostra rimarrà aperta sabato 12, domenica 13

e lunedì 14 novembre dalle ore 15.00 alle ore 20.00.

L'ingresso è gratuito.

AMERAI LA NOSTRA PROVINCIA



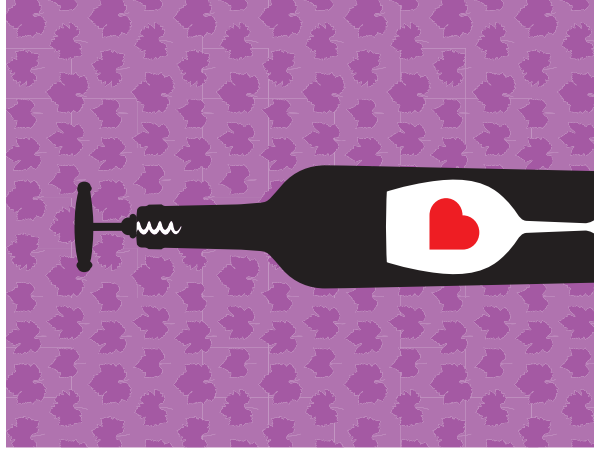
I mille colori dei paesaggi che cambiano con le stagioni; il fascino delle proposte culturali ed artistiche presenti tutto l'anno, l'armonia della natura da ascoltare, i sapori semplici della nostra cucina e i profumi dei grandi vini da gustare. Questi sono i cinque sensi che vi offre la provincia di Pordenone: un territorio ricco di emozioni dove lasciarvi il cuore...  
[WWW.PORDENONEWINELOVE.IT](http://WWW.PORDENONEWINELOVE.IT)



Evento autunnale dedicato alla vitella delle cantine e al consorzio tra cibo e vino. Le eccellenti varietà enologiche del Friuli Venezia Giulia saranno presentate in abbinamento alla gastronomia del territorio. Domenica 13 sarà la giornata dedicata alla scoperta di una tipica. Previsti per l'occasione i menu degustazione "A tavola con il vignaiolo" con le cene in programma sabato 12 e i pranzi di domenica 13 novembre.

Scarica la mappa sul sito [www.cantinacoperio.info](http://www.cantinacoperio.info)

Per info:  
Movimento Turismo del Vino  
Friuli Venezia Giulia  
Tel +39.0432.285540  
Fax +39.0432.294021  
[info@mtvfrvg.it](mailto:info@mtvfrvg.it)  
[www.mtvfrvg.it](http://www.mtvfrvg.it)



SAPERIE SAPORI  
**PORDENONE  
WINE LOVE**  
IL VINO NEL CUORE

IL 14 NOVEMBRE 2011



# PORDENONE WINE LOVE

promosso da  
PROVINCIA DI PORDENONE  
FRUITADRIA CREDITO AGRICOLO



SABATO 12 NOVEMBRE 2011 ORE 10.30  
PROVINCIA DI PORDENONE SALA CONSILIARE  
LABOSAN GIORGIO  
PORDENONE

## CONVEGNO IL BERE CONSAPEVOLE IL VALORE DEL VINO NELL'ALIMENTAZIONE

Siamo profondamente convinti dell'importanza di diffondere un nuovo approccio al consumo di alcol, fondato sulla responsabilità e la moderazione. Un approccio che affronta le radici nella più antica tradizione italiana, in cui ogni avvenimento importante della vita - una nascita, un matrimonio - si sempre suggellato e celebrato con il vino. Oggi, abbiamo la possibilità di scegliere un bere che è dolce e sabbioso, che ha un sapore dalle tonalità asolistiche, ma apprezzabile e degustabile con fermezza, così da scoprirne gusto e aromi.

- Saluti istituzionali
- Alessandro Ciriani**  
Presidente della Provincia di Pordenone
  - Pierfrancesco Galante**  
Prefetto della provincia di Pordenone
  - Michele Borini**  
Assessore provinciale all'Agricoltura, Politiche Europee, Turismo
- Intervengono
- Marcello Fiore**  
Vice Direttore Generale FIPE  
Federazione Italiana Pubblici Esercizi
  - Fulvio Urini**  
Direttore Dipartimento Clinica Biologica  
Facoltà di Medicina Università di Padova
  - Alfredo Zini**  
Vice Presidente Nazionale FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi
- Testimonial d'eccezione
- Alessia Trost**  
campionessa mondiale allievi di salto in alto  
Modena
  - Sergio Lucchetti**  
Presidente Regionale FIPE FVG Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Segreteria organizzativa: **ConCarno** - Corso Vittorio Emanuele II, 96, 33170 Pordenone  
Tel. 0434.381600 - Fax 0434.381635 - [uff.ippromozione@pnc.com.it](mailto:uff.ippromozione@pnc.com.it)  
[WWW.PORDENONEWITHLOVE.IT](http://WWW.PORDENONEWITHLOVE.IT)



VENERDI 11 NOVEMBRE 2011 ORE 20.30  
LOCALI E RISTORANTI DELLA PROVINCIA  
DI PORDENONE

## MENU VINI A TAVOLA IN PROVINCIA

All'insegna del buon mangiare e del buon bere, i nostri ristoranti hanno confezionato menu particolari a base di prodotti tipici del territorio sapientemente abbinati ai vini Friuli Grave. Venite a scoprirli!

- POLCENGO**  
**La Santissima** 0434.74185  
Vini Podere Gelsi Antonio
- PORCIA**  
**Al Castello** 0434.920800  
Vini Plozzer
- PRATA DI PORDENONE**  
**Allo Stortone** 0434.626028  
Vini Principi di Irbica
- SAN QUIRINO**  
**Stella** 0434.91126  
Vini Bessich
- SAN VITO AL TAGLIAMENTO**  
**Antica Trattoria alla Scala**  
3.28.1027347  
Vini Tenuta Pigni
- Al Vecchia Casale** 0434.83271  
Vini Tenuta Fernanda Cappello
- SPILIMBERGO**  
**La Torre** 0427.50555  
Vini Pirata - Cantina San Martino
- TRAMONTI DI SOTTO**  
**Antica Corte** 0427.869020  
Vini Quinta della Luna
- VIVARO**  
**Gelindo dei Magredi** 0427.97037  
Vini I Magredi
- PORDENONE**  
**Alle Grazie** 0434.573197  
Vini Caselossa by Furlan
- Le Caserte** 0434.524863  
Vini Canone Russo
- Al Gallo** 0434.521610  
Vini Cantina Raucelob
- Prossiteria Elli Martin**  
0434.20520  
Vini Borgo delle Oche
- Ostria Mingot 1807**  
0434.1882272  
Vini Vini Casula
- CHIONS**  
**Casa Caonis** 0434.648201  
Vini Vini Paolo De Lorenzi
- CORDEONIS**  
**Ostria Al Curri** 0434.931038  
Vini Vigneri Rapais
- FUMEVENETO**  
**Fossa Mala** 0434.954455  
Vini Fossa Mala
- MONTREALE**  
**VALCELLINA**  
**Grizano** 0427.799682  
Vini Azienda Agricola Viscorta



VENERDI 11 NOVEMBRE 2011 ORE 18.00  
PALAZZO MONTEREALE MANTICA  
CORSO VITTORIO EMANUELE II, 56  
PORDENONE

## TAVOLA ROTONDA PORDENONE: SAPERE DI VINO, SAPORE DI VINO "NUOVO"

TRADIZIONE, INNOVAZIONE E FILERIA VITIVINICOLA DI UN TERRITORIO CON IL VINO NEL CUORE

Il "sapere enologico" è patrimonio diffuso del territorio della provincia di Pordenone, un patrimonio tutto da valorizzare. Un sapere che comprende tutta la filiera: dalle barbatelle ai cavatappi di Maniago. E, ovviamente, il vino: le Grave pordenonesi rappresentano il 50 per cento di tutta la produzione regionale. Una produzione che da parecchi anni si è avviata su un percorso di crescita qualitativa, che le istituzioni locali vogliono incoraggiare e supportare.

- Saluti istituzionali
- Giovanni Pavan** Presidente della Camera di Commercio
  - Alessandro Ciriani** Presidente della Provincia di Pordenone
  - Claudio Pedroni** Sindaco della Città di Pordenone
- Proiezione del video
- Radici di gusto, di passione di vino**  
di **Tommaso Lessio** e **Michele Paggio**
- Interviene
- Alessandro Toroli** Direttore di "Gvità del bere"
- Dal metodo Casarsa alle sfide dei mercati post moderni**
- Dibattito
- Conclusioni
- Claudio Violino** Assessore regionale alle risorse rurali, agroalimentari e forestali
- Modera
- Antonio Liberti** Giornalista
- Seguirà un banchetto con "il Pordenone", presentato dall'enologo **Gianfranco Bisaro**

La provincia di Pordenone, mix di culture, tradizioni e saperi, gioca una tra le sue carte vincenti, quella della filiera del vino. Partono proprio da qui, infatti, le barbatelle (piante del vino) presenti in tutto il mondo; gli oltre 250 coltivatori vitivini concentrati nella zona di Raucello producono più della metà del prodotto nazionale per una quantità di 70 milioni di inneschi-talci all'anno che vengono esportati a livello mondiale. E questa peculiarità si coniuga egregiamente con la produzione di vini che pone la DOC Friuli Grave al primo posto tra quelle regionali con il 55% del totale con circa 300.000 ettolitri di vino, prodotti a cavallo del Fiume Tagliamento tra le province di Pordenone e Udine.

Un territorio che può far innamorare l'enoturista che vuole conoscere nuovi territori ma anche scoprire la cucina, la cultura e le tradizioni tipiche dei nostri luoghi: l'abbinamento tra cantine e ristoranti nonché tra paesaggi suggestivi, caratterizzati da castelli, ville venete e borghi medioevali, rende la zona delle "Grave" una meta di sicuro interesse. Nasce con l'obiettivo di far emergere e valorizzare gli sforzi che gli operatori di questo territorio stanno dedicando ad un continuo incremento della qualità e dell'immagine dei prodotti dell'ologia provinciale e dell'intero territorio, l'iniziativa denominata **Pordenone Wine Love**, in programma a Pordenone dall'11 (San Martino) al 14 novembre 2011.

Sarà anche l'occasione per sperimentare in diretta cosa significa innovazione in enologia. Partendo da un vitigno autoctono largamente diffuso sul territorio provinciale, un gruppo di lavoro interdisciplinare ha realizzato un vino che vuol essere da stimolo all'innovazione, un segno di vivacità intellettuale del territorio, la sperimentazione di un nuovo metodo di spumantizzazione. Si chiama "il Pordenone", un sentito omaggio a Giovanni Antonio De Sacchi, il pittore rinascimentale che per primo fu identificato con le sue "radici", quelle di un territorio e la sua storia. Non mancheranno eventi collaterali dedicati al cinema, alla poesia ed alla fotografia.