



Comune di San Quirino



pordenone
dove il vino ha le sue radici



OLTRE
IL DIVINO
PERCORSO
san quirino
2018

I Mastri Birrai a Oltre il DiVino Percorso: novità della manifestazione al parco Brolo

Seconda serata aperta a tutti a San Quirino con eccellenze food del pordenonese e birre artigianali

La novità che porta la sesta edizione di **Oltre il DiVino Percorso**, organizzato da EnoPordenone in sinergia con il Comune e la Pro Loco di San Quirino, è la seconda serata prevista per **sabato 7 luglio al parco Brolo**. Dopo le eccellenze del vino, si darà spazio a quelle della birra artigianale prodotta da birrifici pordenonesi e ormai conosciuti nella provincia e non solo. In degustazione anche i prodotti tipici selezionati da Gianna Buongiorno **in collaborazione con Slow Food Condotta del Pordenonese**. Durante la serata aperta a tutti ci sarà **il laboratorio del gusto per i bambini**, la presentazione della **“Guida alle birre d’Italia 2019” di Slow Food Editore** con Andrea Fracas e l’arrivo delle biciclette del gruppo ciclistico FIAB “A ruota libera”.

L’edizione 2018 di Oltre il DiVino Percorso allarga gli orizzonti e punta a diventare un appuntamento di spicco non solo per gli amanti del vino, ma anche per chi apprezza la birra e i prodotti gastronomici che caratterizzano la provincia di Pordenone. Sabato 7 luglio quindi si propone **una serata alternativa** nell’area del parco Brolo di San Quirino, accanto a Villa Cattaneo. La passeggiata nel parco sarà tra gli stand dei **birrifici più noti della zona** e dei produttori agricoli e non solo che metteranno a degustazione i loro cibi e preparati, selezionati da **Gianna Buongiorno**, esperta di cucina, ingredienti e contadini, che sempre in collaborazione con Slow Food ha optato per Presìdi e non. L’obiettivo è **sensibilizzare i partecipanti alla ricerca e alla scelta attenta di prodotti alimentari** con la finalità di un migliore benessere e una maggiore consapevolezza di ciò che si mangia e si beve.

Si parte alle 18 con il **laboratorio del gusto organizzato per i bambini dai 6 ai 10 anni**. Si prepareranno con la docente Slow Food Paola Baldissera delle caramelle e dei bon-bon accompagnati a succo di mela con le mele antiche del Friuli Venezia Giulia (Presìdio Slow Food). Nel frattempo i “grandi” possono già iniziare con un aperitivo a base di birra artigianale, in attesa dell’**arrivo dei ciclisti del gruppo ciclistico FIAB “A ruota libera”** di Pordenone. Alle 19.30 **Andrea Fracas**, tecnologo alimentare e collaboratore della Guida per il Friuli Venezia Giulia di Slow Food, **presenterà la “Guida alle Birre d’Italia 2018”** di Slow Food Editore. La serata continuerà con la musica dei DJ Mauro Cefis e Denilove.

Birrifici:

Birra di Naon, Birra di Meni, Birra Galassia, Praforte, Valscura.

Prodotti e produttori:

la Cipolla rosa della Val Cosa e i Cunicici dell’Azienda agricola A Fil di Tiere, i formaggi e il gelato di capra (Azienda agricola San Gregorio), i formaggi e le mozzarelle (Latteria di



Comune di San Quirino



dove il vino ha le sue radici



Aviano), le carni di Il Becher (macelleria di San Quirino), le mele antiche (Borgo delle Mele), i panini fatti con farine di grani antichi del Friuli Venezia Giulia del Panificio del Castello, lo zafferano di San Quirino di Walter Zamuner, gli estratti di frutta e verdura di Extralife.

Programma nel dettaglio:

18.00: Apertura casse e stand. Inizio degustazione Food&Beer.

18.00 – 19.00: Nella loggia di Villa Cattaneo, Laboratorio del gusto per bambini (6-10 anni) sulle mele antiche, presidio Slow Food, con la docente Slow Food Paola Baldissera si costruiranno caramelle e bon-bon accompagnati a succo di mela (è necessaria la prenotazione: segreteria@enopordenone.it).

19.00: Arrivo del gruppo ciclistico FIAB – A ruota libera.

19.30: Presentazione della Guida alle birre d'Italia 2018 di Slow Food Editore con Andrea Fracas, tecnologo alimentare e collaboratore della guida per il Friuli Venezia Giulia, a cura di Slow Food Condotta del Pordenonese.

19.30: DJ set con Mauro Cefis e Denilove.

18.00 - 23.00: A Villa Cattaneo è visitabile la mostra fotografica "The Body The Soul" di Euro Rotelli.

Info: Proloco San Quirino, 371 355 1226 (telefonare tutti i pomeriggi dalle ore 16.00 alle ore 18.00) - segreteria@enopordenone.it

Prezzi: un bicchiere di birra costerà € 3,50, un coupon di degustazione food € 3,00. Acquistabili in loco presso la cassa della Pro Loco.

Hastag dell'evento: #OltreIlDivinoPercorso2018

Facebook e Instagram: @oltreildivinopercorso

Oltre il DiVino Percorso: www.odvp.it - www.oltreildivinopercorso.it

Ufficio Stampa: Francesca Casali +39 320 32 77 894 - press@exigome.it