



antica festa fra i vigneti
di Nimis e Tarcento

Oro di Ramandolo

Ramandolo: un nome dolce e musicale, che identifica sia il vino, ricavato dalle uve passite del Verduzzo, sia la località, posta in posizione panoramica alle pendici del Bernadia, da sempre rinomata per il vino, la romantica chiesetta, la trattoria meta di scampagnate domenicali.

“Conoscere Ramandolo” vuol essere un momento di riflessione – a tredici anni di distanza dagli “Incontri di Ramandolo” che nel 1997 furono organizzati per accompagnare i produttori nel cammino verso la DOCG, ottenuta nel 2001 – per capire cosa si è fatto e, soprattutto, cosa ancora si può e si deve fare per valorizzare il Ramandolo DOCG, come “prodotto di nicchia” e come motivo di attrazione per il turismo enogastronomico nel territorio dei comuni di Nimis e Tarcento (quelli dove si produce il Ramandolo DOCG) e di quelli circostanti.

R.S.V.P. tel. 333 2150710

sabato 15 maggio 2010

CONOSCERE RAMANDOLO
Centro Antonio Comelli, Nimis (Ud)

- ore 10.00 Apertura del convegno e saluti delle Autorità
- ore 10.15 **Claudio Fabbro**, enologo e giornalista
Dieci anni di Ramandolo DOCG
- ore 10.30 **Raffaele Testolin**, Università di Udine - Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali
Dai vitigni di ieri alle viti di domani
- ore 10.45 **Francesco Marangon**, Università di Udine - Dipartimento di Scienze Economiche
Promuovere il vino e valorizzare il territorio
- ore 11.00 **Sirio Tommasoli**, consulente di strategie di valorizzazione e comunicazione
Valorizzazione “del” e “di” Ramandolo: progetti attuali e futuri
- ore 11.15 Dibattito
- ore 11,30 Conclusioni
Claudio Violino, Assessore regionale alle Risorse Agricole, Naturali e Forestali

Introduce e coordina i lavori: **Bepi Pucciarelli**

Al termine del convegno, nel cortile del centro Antonio Comelli, degustazione dell'Oro di Ramandolo



Consorzio Tutela Vini Colli Orientali del Friuli e Ramandolo
www.colliorientali.com www.ramandolo.it