

Fiera dei Vini di Corno di Rosazzo e Là di Mariute

**Hanno presentato
“Friuli Chiama Piemonte”**

*Due terre, mille gusti , infiniti sapori.
Incontro tra formaggi e vini di qualità
piemontesi e friulani*

“Là di Mariute “, casa natale di Padre David Maria Turoldo, Coderno di Sedegliano (UD ,sabato 26 marzo scorso ha fatto da suggestiva cornice ad un esclusivo appuntamento con protagonisti del mondo caseario e vitivinicolo , produttori e appassionati del Piemonte e del Friuli.

L’ evento ha consentito di mettere in evidenza le eccellenze del mondo rurale quali i formaggi ed i vini di alta qualità attraverso una mostra- mercato ed un importante convegno dalle tematiche molto attuali.

Venerdì 25 sera l’evento è stato preceduto da una cena di lavoro didattica enoguidata , con partecipazione dei vignaioli VISINTINI, SOLDER , CADIBON e FEDELE di Corno di Rosazzo, unitamente alle stesse aziende piemontesi impegnate nei wine-tastings della successiva giornata di sabato

IL CONVEGNO DI CODERNO

*Fevelin di formadi
il formaggio nella nostra alimentazione.*

Il convegno è iniziato con il saluto di benvenuto dei promotori dell’iniziativa, Ariedo Gigante, presidente del comitato “Fiera dei vini di Corno di Rosazzo” e di Luigino Spizzamiglio di “Là di Mariute” , nonché dei sindaci di Sedegliano, Dino Giacomuzzi e di Corno di Rosazzo , Loris Basso .



Intervento del sindaco Loris Basso
Da sinistra : Di Lenarda, Taboga, Spizzamiglio

Sono seguite vari relazioni , di apprezzato spessore , tenute dal dott. Andrea Di Lenarda , cardiologo, dal dott. Claudio Taboga , nutrizionista e dal prof. Enos Costantini, docente e storico che ha illustrato le vicende storiche della zootecnia e del settore lattiero-caseario friulano .



Intervento del prof. Costantini

Leonardo Marigo , già presidente della latteria di Coderno. e memoria storica del territorio , ha riassunto la realtà la situazione locale mentre **Giorgio Amedeo** di “Terre di Castelmagno” - azienda La Meiro ha completato il convegno riferendo della situazione degli alpeggi ed altre peculiarità piemontesi.

Dopo il dibattito, moderato dall’ agronomo **Claudio Fabbro**, le conclusioni sono state tratte dall’ Assessore all’Agricoltura della provincia di Udine, **Daniele Macorig.** , mentre la dott. ssa **Cristina Basso** , intervenuta in rappresentanza dell’ Assessore regionale alle risorse rurali, agroalimentari e forestali. , **Claudio Violino** , ha integrato le relazioni con approfondimenti su impegni e competenze della Regione riguardo il comparto in questione.



La dott.ssa Cristina Basso fra Macorig (a sx.), Fabbro e Spizzamiglio

Sono seguite , nel parco di Casa Turollo (oggi agriturismo “ Là di Mariute”) le degustazioni dei vini piemontesi e di Corno di Rosazzo , prelibatezze casearie ed altro alla mostra mercato annessa all’ evento .

IL CASARO DAL VIVO

Per gli appassionati è stato anche possibile assistere a dimostrazioni pratiche dedicate al formaggio ed alla mozzarella di Coderno., a cura dei mastri casari Luigino Zoratto e Cristian Gallo

.



Il Casaro

WINE TASTING 16 SAPORI
Esclusiva degustazione guidata
Di Vini e formaggi

Infine - condotta da Paolo Ianna - *cocoordinatore regionale della Guida ViniBuoni d'Italia del Touring Club Italiano, selezionatore dell'IW Festival di Merano e docente dei Master of Food Vino di Slow Food* - e dall' enologo Ivan Molaro . è seguita un' esclusiva degustazione guidata di 4 vini piemontesi delle prestigiose aziende della provincia di Cuneo e cioè



Gli Amici Piemontesi

Angelo Negro & Figli di Monteu Roero, Conterno & Fantino di Monforte d'Alba, Giovanni Almondo di Montà d'Alba, Vigin – Treiso (CN) e di 4 vini friulani



Il Sindaco Giacomuzzi, Paolo Ianna ed i vignaioli piemontesi

delle aziende Adriano Gigante, Leonardo Specogna , Valentino Butussi e Borgo Judrio , tutte di Corno di Rosazzo (UD) abbinati a 4 diverse stagionature di Castelmagno, il noto formaggio della valle Grana nelle Alpi Marittime di Cuneesi ,



Spizzamiglio , l'az. Solder di Corno, Slow Food Veneto

"TERRE DI CASTELMAGNO s.r.l" AZ. LA MEIRO e ai "gioielli" della Latteria di Coderno: "Latteria", "Montasio Stravecchio", "Ubriaco", "Formadi Frant".

CF



I degustatori Sandra e Paolo al wine tasting del 26 marzo

INFO

claudiofabbro@tin.it

Là di Mariute, Coderno di Sedegliano (UD) , via C.Percoto 7/8

Resort : + 39 0432 915278

Flavia : + 39 338 2001080

Daniela : + 39 338 3677496

e-mail : info@ladimariute.it

www.ladimariute.it

Coderno, 29 marzo 2011

FOTO : ARCHIVIO CLAUDIO FABBRO