

" Dolegna ,San Martino" 2017

PREMI FALCETTO D'ORO e FOGLIA D'ORO

Dolegna del Collio ha puntato in alto , anche quest'anno , con i tradizionali premi che assegna a San Martino.

E' infatti ormai consolidata tradizione che qui si celebri con particolare solennità e rilevanza la **Festa del Ringraziamento**, organizzata dal Comune e dalla Coldiretti l'11 novembre in occasione proprio della festa di San Martino, ricorrenza che chiude l'annata agraria, rivelatasi anche nel 2017 molto favorevole soprattutto nel settore vitivinicolo nel quale eccelle il piccolo centro al confine con la Slovenia e in particolare con la Brda, il Collio cioè che continua nella vicina Repubblica .



Sandra Turco

In tale circostanza, è felice tradizione che la locale **Sezione Coldiretti** , guidata da **Sandra Turco** , conferisca il '**Falcetto d'oro**' e il Comune, tramite il sindaco **Diego Bernardis**, la '**Foglia d'oro**', riconoscimenti - giunti rispettivamente , quest'anno , alla 21 ^ e alla 16 ^ edizione - assegnati da un'apposita Commissione a importanti vignaioli , ristoratori, storici ed illustri personalità che hanno promosso l'agricoltura e la viticoltura e, in generale, la cultura rurale in regione, in Italia e nel mondo.



Prof. Nino Ciccone

La cerimonia - presso la locale **Cooperativa**- è stata preceduta dalla **Messa del Ringraziamento (Chiesa di S. Giuseppe)** , celebrata dall' Arcivescovo emerito di Gorizia **Mons. Dino De Antoni** con i mons. **Nutarelli e Furlanut** .

Diversi e qualificati gli interventi , fra cui in particolare , in rappresentanza della Regione, del direttore generale dell' **ERSA** ing. **Paolo Stefanelli** e del vice presidente della **Banca Popolare di Cividale** , (sponsor storico dell' evento) avv. **Guglielmo Pelizzo** .



Klugmann e Ciccone

Il dr. **Carlo Feruglio** ha portato all'incontro il saluto della Federazione Provinciale Coldiretti.



Sirk e Venica

Altamente qualificata , come negli anni passati, la rappresentanza delle Istituzioni Civili e Militari , numerosi Sindaci delle "Città del Vino "

amiche regionali , nazionali (delegazioni di **Diano d'Alba e Diano Marina** , Comuni gemellati) .



Dolegna, Diano d'Alba e Diano Marina (Delegazioni)

Numerosi anche i premiati con Foglia o Falcetto d'oro negli anni passati, fra i quali anche il noto giornalista sportivo **Bruno Pizzul** , appassionato

d'enogastronomia e profondo conoscitore del mondo enologico , del Collio cormonese in particolare.



DeAntoni e Bruno Pizzul



Brindisi finale

FALCETTO E FOGLIA D'ORO 2017

Quest'anno il **FALCETTO d'ORO** (21[^]edizione) è stato assegnato all' **Istituto Tecnico Agrario "Paolino d'Aquileia"** di **Cividale - Corso viticoltura ed enologia**, (rappresentato dal Preside prof. **Nino Ciccone**) dove nel **1984** (6° anno) si diplomarono i primi 19 enotecnici , che attualmente garantiscono un ricambio generazionale altamente professionale di cui gode la qualità enoica del "Vigneto Friuli" . "Da allora - ha ricordato l'agronomo **Claudio Fabbro** presentando il Premio- ben 400 sono stati i diplomati all' ITAS, protagonisti attuali del comparto trainante dell'agricoltura regionale" .

La **FOGLIA d'ORO** (16° Edizione) ha visto premiata una chef di alto livello e grande comunicatrice, anche televisiva, quale è **Antonia Klugmann**, che proprio a Vencò di Dolegna è l'anima nel suo ristorante ("stellato" Guida Michelin), " **L' ARGINE**" .

11 NOVEMBRE 2017.

FESTA DEL RINGRAZIAMENTO DOLEGNA DEL COLLIO.

Falcetto d'oro 2017

A nome del Consiglio di Sezione Coldiretti di Dolegna del Collio, che rappresento dal 13 Novembre 2012, porgo un cordiale saluto a tutte le autorità ecclesiastiche, civili e militari e a tutte le persone che, giunte anche da lontano, come gli amici e colleghi di Diano d'Alba e di Diano Marina, hanno voluto condividere assieme a noi coltivatori un momento di ringraziamento, di riflessione e di convivialità.

Ringrazio calorosamente tutti coloro che hanno collaborato all'organizzazione di questa Giornata.

Inoltre sentiti ringraziamenti vanno:

al coro "Lis vos dal Nadison", "Le voci del Natisone" che con i canti in lingua friulana ha reso la celebrazione eucaristica particolarmente sentita e calorosa,

Sentiti ringraziamenti per il sostegno economico vanno :

all'Amministrazione Comunale,

Alla ditta Amorim

Alla BCC Cassa Rurale ed Artigiana di Lucinico, Farra e Capriva

Alla Agenzia di Assicurazioni Barbiani del Dott. Giuseppe Barbiani

Un ringraziamento particolare va al Main Sponsor del Premio Falcetto d'oro, la Banca Popolare di Cividale che sostiene economicamente questo progetto e ci permette di lanciare il messaggio dell'importanza della ruralità.

E' una tradizione consolidata a Dolegna del Collio quella di ritrovarci puntuali il giorno 11 novembre sebbene quest'anno ci sia la concomitanza con la Giornata Nazionale del Ringraziamento che si tiene proprio in Friuli Venezia Giulia nelle giornate di oggi e domani.

In questo momento a Cervignano del Friuli illustri professori delle Università di Milano "Bocconi" e dell'Università di Roma "La Sapienza" stanno trattando temi importanti come "Turismo sostenibile per una sinergia con ambiente - culture - patrimonio enogastronomico" e "Politiche ed esperienze di mobilità" con relative proposte di percorsi di sviluppo. In tale occasione l'Assessore Regionale all'agricoltura Shaurli è stato invitato a presentare l'esperienza realizzata nella nostra Regione ed al nostro invito ha risposto scusandosi per l'involontaria assenza e per l'impossibilità di intervenire alle premiazioni inviando i suoi migliori saluti.

Domani la Giornata Nazionale del Ringraziamento culminerà con la Celebrazione Eucaristica ad Aquileia alle ore 11 e porgo l'invito, giunto dalla federazione provinciale, a partecipare a questa celebrazione.

Il motivo originario di questa giornata, a qualsiasi livello sia essa celebrata, rimane comunque il Ringraziamento, sentimento di gratitudine, per il raccolto dell'annata agraria appena conclusa. Ora che la vendemmia è terminata guardiamo indietro con un senso di sollievo perchè questa è stata una annata davvero sofferta. In Aprile, credo lo ricorderemo tutti molto bene, una gelata ha compromesso parte del raccolto; in seguito in alcune zone episodi di grandinate a macchia di leopardo hanno ulteriormente ridotto la produzione; durante l'estate, nonostante le fasi di calura intensa, fortunatamente non abbiamo avuto

rilevanti problemi di siccità; infine nel delicato momento della raccolta è arrivata la pioggia particolarmente intensa: nel solo mese di settembre dal 1 al 20 abbiamo registrato 14 giorni con pioggia per complessivi 300 mm di pioggia che ha ostacolato la raccolta. Nonostante queste criticità che hanno messo a dura prova i viticoltori il raccolto, seppur non abbondante, risulta comunque di buona qualità. Ora proiettando lo sguardo al futuro mi viene spontaneo pensare: chissà quali imprevedibili situazioni climatiche atipiche ci riserva il 2018? A che cosa dobbiamo prepararci visto che negli ultimi anni il clima è cambiato e continua a cambiare? Siamo fiduciosi perché la natura ha una forza rigeneratrice al di sopra delle nostre aspettative.

Un'alta maniera per esprimere gratitudine è riconoscere il merito per una valida attività operosa: per questo nel 1996 il Consiglio di Sezione istituì il premio "Falcetto d'oro" simbolo della cura del territorio che comincia proprio da una pratica molto semplice quale è lo sfalcio dell'erba.

L'attuale Consiglio vuole proseguire in questo progetto per continuare a lanciare il messaggio della centralità della ruralità con il riconoscimento a persone, associazioni, enti, istituzioni che si sono particolarmente distinte con la propria attività nella valorizzazione del territorio friulano, dei suoi prodotti e della sua gente con particolare riferimento alla vitivinicoltura e fra poco ci sarà presentato dal Dottor Claudio Fabbro.

Non voglio dilungarmi oltre per poter dare voce agli interventi previsti, concedetemi solo un'ultima comunicazione di carattere sindacale.

Il mandato che mi è stato affidato sta volgendo al termine. Sono trascorsi 5 anni dalla mia nomina a Presidente di Sezione, pertanto nei prossimi mesi, mi rivolgo ai soci della Sezione di

Dolegna del Collio, saremo convocati per il rinnovo del consiglio di Sezione, cui seguiranno i rinnovi provinciali, regionali fino a giungere al rinnovo a livello nazionale.

Ringrazio i componenti del consiglio attuale per aver riposto in me la fiducia che io potessi rappresentare degnamente questa realtà rurale e seppure sono consapevole di essere stata talvolta in difetto mi sento di poter dire di aver svolto questo incarico con affetto verso questa terra e verso i suoi coltivatori. Mi auguro che questa Sezione possa continuare con orgoglio, con rinnovate forze ed energie, energie che qualche volta vengono meno non per mancanza di volontà ma perché gli impegni aziendali sono prioritari, incessanti e faticosi.

Sandra Turco
Presidente di Sezione Coltivatori diretti

Dolegna, sabato 11 Novembre 2017

Oggetto: Discorso per Giornata del Ringraziamento, sabato 11 Novembre 2017 ;



Diego Bernardis

Buongiorno a Tutti,

a nome mio personale, dell'Amministrazione e dell'intera Comunità di Dolegna del Collio.

Come ogni anno rivolgo anzitutto un cordiale saluto agli illustri ospiti e alle Autorità qui presenti .

In primis a sua Eccellenza l'Arcivescovo emerito Monsignor Dino De Antoni, che ha officiato la S.Messa del Ringraziamento; un saluto a

seguire ai signori/e onorevoli che abbiamo l'onore ed il piacere di avere qui oggi .

Buongiorno ai Consiglieri regionali presenti ; al Presidente della Provincia di Udine onorevole Pietro Fontanini, ai signori Sindaci del Collio e loro delegati , e non solo; in particolare un saluto a Brda, , così come alla delegazione del nostro comune gemellato dal Piemonte, Diano d'Alba, guidata dall'Assessore Cristina Taricco, ed anche al collega Sindaco del comune di Diano Marina , della Liguria, gemellato a sua volta con Diano d'Alba, ovvero il Sindaco Giacomo Chiappori , bentrovati e grazie per esser qui con noi , è un immenso piacere.

Saluto le Forze dell'Ordine, il Comandante Provinciale dell'Arma, Col. Carboni, ed anche il suo predecessore Col. Minutoli, il Comandante della Guardia di Finanza, col. D'angelo ed il suo predecessore Col. Cedola.

Un saluto al Direttore dell'Ersa Dott.Stefanelli , ai Rappresentanti sindacali di categoria, Coldiretti in primis con Dott., quello Provinciale A.Bressan, ai nostri rappresentanti locali, e al Presidente degli Enologi , Dottor Rizzi.

Buona giornata a chi rappresenta il Consorzio Collio, la Camera di Commercio, ai Rappresentanti di Enti e Associazioni, agli Istituti di Credito, naturalmente il Main Sponsor del Falcetto, ovvero la Banca Popolare di Cividale , rappresentata anzitutto dal Presidente emerito Giovanni Pelizzo e dal Dottor Sergio Paroni.

Saluti altrettanto particolari alla Dott.ssa Casucci della Sovrintendenza , al delegato Icomos per il Nord Italia, prof. Bocchieri, ai rappresentanti del Club Unesco di Udine , e del Club Unesco di Gorizia, Arch.Trani, grazie ai quali stiamo lavorando alacremente per il riconoscimento del territorio del Collio storico e della Brda sloveno a patrimonio mondiale Unesco.

Buongiorno a Monsignor Don Paolo Nutarelli, (a Monsignor Don Paolo Bonetti, consigliere ecclesiastico Coldiretti nazionale) a don Fausto Furlanut ed ai nostri amici della Corale Lis Vos Dal Nadison che hanno accompagnato la liturgia con il loro bel canto.

Cittadini e Illustri Ospiti,

siamo nuovamente qui come Comunità intera, a proferire il nostro Grazie per l'annata agraria e vitivinicola , così come tramanda la tradizione contadina e rurale di queste terre .

Il «*Giorno del ringraziamento, Festa di san Martino*, rappresenta per noi un appuntamento fisso e importante che **non possiamo** trascurare : sottrarvisi, sarebbe mancare di **rispetto al territorio** ed alla **terra** che tanto ci offre e che tanto ripaga con le eccellenze coltivate e con la magnificenza del paesaggio in cui viviamo.

E **noi**, come sappiamo e tutti sanno, siamo uomini e donne di carattere, determinati, alle volte diffidenti e irosi, ma senza dubbio leali e generosi, che portano rispetto , specie ad un territorio che è la fonte del proprio sostentamento, che rappresenta quel legame indissolubile e identitario che ci contraddistingue e caratterizza rispetto ad altre realtà.

Senza rispetto non c'è dignità, senza dignità non c'è lavoro, senza lavoro non c'è condivisione, senza condivisione non c'è conoscenza, senza conoscenza non c'è sviluppo, e senza sviluppo non c'è progresso.

Ma progresso significa anche **memoria** ed ecco perché dobbiamo esser consapevoli chi siamo e soprattutto da dove veniamo, e mai potremmo dimenticare le nostre radici e le nostre tradizioni, verso cui rivolgiamo ora la nostra gratitudine e referenza, ovvero il **nostro rispetto**.

Ho voluto con questo ragionamento sottolineare una volta in più e richiamare maggiormente il messaggio che quest'anno la **CEI** ha divulgato per la ricorrenza del Ringraziamento; si dice infatti che *"La terra è «una realtà da custodire»*, pertanto i vescovi richiamano le ragioni *«della promozione di una rinnovata pratica di coltivazione della terra, declinata nel segno dell'attenzione all'ambiente, intensificando le buone pratiche già in atto in molte realtà dei nostri territori, favorendo forme di produzione a basso impatto, attente alla biodiversità, capaci di privilegiare le produzioni autoctone e senza varietà geneticamente modificate. Un modo di contrastare anche lo sviluppo di quel mutamento climatico che proprio sull'agricoltura ha alcuni degli impatti più devastanti»*. "Ogni anno, ci ricordano i presuli, la Giornata odierna *«si caratterizza come invito a guardare ai frutti della terra - ed all'intera realtà del mondo agricolo - nel segno del rendimento di grazie»*, ma anche come *«memoria viva ed efficace della rinnovata risposta degli agricoltori ai doni del Signore»*.

Da qui l'**importanza** delle imprese agricole, della comunità e del territorio, che rispettano e onorano tale tradizione rurale.

Un'annata dunque che si conclude, positiva per il comparto vitivinicolo, che più ci rappresenta qui a Dolegna, dal punto di vista qualitativo ma se mi è concesso anche da quello di parte **culturale** e "**storica**".

Il 2017 infatti, ad esempio, è stato l'anno in cui, in Regione, l'Università di Udine ha individuato una **testimonianza risalente a oltre 3000 anni fa del consumo di vino.**

Come avrete forse sentito è il **più antico caso accertato** in FVG e uno dei più antichi dell'Italia settentrionale.

Il dato emerge dallo studio dei materiali rinvenuti dagli archeologi dell'ateneo friulano nell'area dello scavo del villaggio protostorico dell'età del bronzo (1700-1300 a.C.) "Canale Anfora", in località Ca' Baredi, a Terzo di Aquileia.

La scoperta di Ca' Baredi, già di per sé di grande valore, rappresenta un tassello importantissimo per farci capire come la vitivinicoltura fosse presente da tempo immemore nei nostri territori, in particolare nel quadro dei rapporti a lunga distanza tra regioni mediterranee e nord-adriatiche e **ben prima** dell'arrivo dei Romani nel II sec. a.C..

Un'area dunque che già durante l'età del bronzo doveva essere stata sfruttata intensivamente per le pratiche agricole.

Infatti, futuri ritrovamenti e analisi potrebbero chiarire se i contatti tra genti di provenienza mediterranea e siti costieri dell'alto Adriatico, possano aver favorito una **prima selezione dei vitigni** finalizzata **all'ingentilimento delle uve selvatiche locali** che, come sappiamo dai ritrovamenti effettuati nel sito di Sammardenchia (Pozzuolo del Friuli), erano presenti in Friuli Venezia Giulia fin dal **Neolitico**.

Ma non finisce qui: dagli scavi protrattisi sino luglio scorso, nell'area della villa rustica romana a Moruzzo, nella Collinare Friulana in località Muris, in mezzo alle campagne, sono emersi i primi resti di una **villa romana**. Si tratta di una villa agricola, cioè di una fattoria molto grande utilizzata per la coltivazione delle campagne, realizzata nel **primo secolo avanti Cristo**, quindi in piena epoca di colonizzazione del Friuli da parte dei romani.

E qui sono stati messi in luce fino a oggi una serie di ambienti di servizio, dei cortili, ma anche reperti vari. Tra questi una **targhetta del 106 dopo**

Cristo, dove si leggono i nomi dei consoli Commodo e Ceriale; siamo quindi nell'epoca dell'imperatore Traiano.

Sulla targhetta si legge anche "**Vite Setina**". Per gli archeologi questa targhetta faceva parte di un contenitore in legno entro il quale erano state trasportate delle **barbatelle**, cioè degli **innesti di vite**, provenienti dall'antica Setia, oggi Sezze Romano, in provincia di Latina.

Lì si coltivava la vite setina, nota in tutto il mondo antico, **amata dall'imperatore Augusto**.

Dava il vino setino, un **vino rosso denso e pastoso**, "*che sporcava*", tanto era scuro. La villa rustica di Moruzzo, quindi, era con ogni probabilità un'**antica azienda vitivinicola**, la più antica trovata intatta in Friuli Venezia Giulia. È un **unicum** in regione. Segno della **vocazione** dei nostri territori.

Questo passaggio ed evento "storico", scoperto e venuto alla luce in questo 2017, mi fa venire in mente un altro spunto. Penso ad un **nostro vitigno autoctono**, la **Ribolla Gialla**.

E che sia un vino del Friuli non ci piove.

Nè la sua carta d'identità viene messa in discussione da chicchessia. Come sappiamo, affonda le sue origini nel Medioevo, quantomeno nel 1300. E per secoli quei grappoli rigogliosi con gli acini dorati sono stati utilizzati come pregiata merce di scambio o come pegno per i pagamenti tra agricoltori e commercianti, soprattutto nei mercati di Udine.

Adesso per la Ribolla si aprono nuovi orizzonti, prospettive, scenari. Diciamo che sulla scia del fenomeno Prosecco beneficia di un certo traino. Per carità, non può nemmeno lontanamente competere in quantità con il Prosecco (500 milioni di bottiglie contro 20 milioni). Ma può dire la sua, sul fronte della **qualità**.

Ecco allora che la Ribolla Gialla fa gola: gli imprenditori la vedono come ideale vino di "**alta gamma**" da affiancare al Prosecco, nei mercati lontani ed esigenti, quelli che pagano, come si suol dire, bene.

Le istituzioni stanno spingendo molto sulla diffusione del nostro vitigno, tanto che l'assessore Shaurli ha dichiarato che si punta decisamente a 150 milioni di export del vino (oggi siamo a 120) proprio grazie allo spumante made in Friuli.

Sappiamo inoltre che nella Doc interregionale delle Venezie per il Pinot grigio è stata prevista anche la clausola che la Ribolla può essere coltivata solo in Friuli Venezia Giulia, e non nel resto del Nordest.

Ma per aggirare l'ostacolo, ovvero la tutela, alcuni produttori che pensano esclusivamente al portafoglio, hanno pensato bene di **piantare barbatelle di Ribolla in Sicilia**.

Scippo dunque di quella che potenzialmente può essere una "*gallina dalle uova d'oro*" ?!

Pare fortunatamente **di no**, perché proprio il mese scorso, ad ottobre, sulla base delle clausole nella Doc interregionale delle Venezie, e visti gli assessori del FVG, del Veneto e di Trento, concordi sulla necessità di protezione di alcuni vitigni autoctoni per valorizzare le eccellenze territoriali, la ribolla gialla, d'ora in poi, **sarà un'esclusiva** della nostra regione, rivendicabile anche come **Igt** (indicazione geografica tipica) solo in Friuli Venezia Giulia, compresa la provincia di Udine.

Non a caso, Coldiretti ha appunto sottolineato che la notizia relativa alla ribolla gialla sia «*un primo passo di un percorso concordato di tutela che, oltre alla ribolla stessa, includerà in futuro anche Schioppettino e Pignolo*».

Ora dunque risulta doveroso valorizzare ancor più questa varietà autoctona così importante e produrre una ribolla **qualitativamente** sempre migliore.

Dolegna infatti era ed è conosciuta anche per una magnifica **Festa della Ribolla**, che ancora oggi tutti ricordano con piacere e affetto.

Così come non fu un caso che qualche anno fa, proprio **Noi**, qui in questa Festa, premiammo la famiglia Rapuzzi con l'*Azienda Ronchi di Cialla*, i primi a tutelare e far conoscere lo *schiooppettino* di Albana.

Ma l'anno 2017 si ricorderà anche per l'avvio del percorso verso una **nuova Docg del Collio** vitivinicolo : un **riconoscimento il cui iter** è già partito, d'intesa con il Ministero delle Politiche Agricole e la Regione Friuli Venezia Giulia, e che si ipotizza possa essere **raggiunto nell'arco di un anno**.

Un progetto, come è stato detto, che nasce dalla volontà di **valorizzare il territorio** nel suo complesso.

*"Il Collio è una zona ricca di storia e tradizioni, che ci impegneremo a comunicare ancora di più e meglio attraverso il vino bandiera. In etichetta la parola **Collio Docg** sarà al **centro**, con caratteri non inferiori ai 2 centimetri, e sotto sarà riportato il riferimento alla sottozona»*, ha infatti comunicato poco tempo fa il Presidente del Consorzio Robert Princic.

Sicuramente un obiettivo cui noi tutti teniamo e che non farà altro che accrescere le caratteristiche di **eccellenza** di questo **territorio**, e non solo per la vitivinicoltura .

Infatti, non più tardi di venerdì scorso di eccellenze e di territorio, se ne è discusso in un primo incontro con i rappresentanti delle attività produttive dell'intero areale del Collio italiano, a Cormons, alla presenza della Regione e dell'Assessore Shaurli, rivolto ad aggiornare e spiegare il percorso fatto e quanto c'è ancora da fare per il raggiungimento dell'obiettivo di *"candidatura a patrimonio mondiale dell'umanità, Unesco, il territorio rurale transfrontaliero Collio/Brda tra Isonzo e Judrio"*.

Del resto dobbiamo anche mantenere il **titolo di più bel territorio del vino italiano**....Un anno fa , *"I paesaggi del Collio friulano"*, furono premiati come uno dei **terroir più famosi al mondo** per la produzione di vini bianchi, **ma soprattutto** come il *"più bel territorio vitivinicolo dell'anno"*. Premio conferito dalle enoteche italiane riunite nell'associazione Vinarius, con sede a Milano.

E che dire dell'OIV (Organismo Internazionale della Vigna e del Vino) con sede a Parigi, solo un mese fa, durante gli 11° Incontri del Clos-Vougeot organizzati dalla cattedra Unesco di «Cultura e Tradizione del Vino» dell'università di Borgogna, ha parlato di «*sostenibilità nella vitisfera mondiale*», ovvero di «*sostenibilità nel vigneto e in cantina*» **strettamente legata al territorio in cui questi si trovano.**

Nel mondo, sono stati riconosciuti circa 15 siti viticoli o associati alla coltura della vite. Tali siti illustrano perfettamente l'influenza dell'attività umana mediante i **segni che imprimono al territorio e alle tradizioni culturali che vi sono associate.**

Pertanto, è stato ribadito che è necessario promuovere una **vitivinicoltura più competitiva** grazie alle innovazioni e alla valorizzazione dei prodotti, ma che allo stesso tempo **sia pure più sostenibile.**

Lo sviluppo sostenibile, il cambiamento climatico e le aspettative dei consumatori e dei cittadini sono divenute questioni imprescindibili per il settore vitivinicolo .

Il 2017, tra l'altro, anno internazionale del turismo sostenibile per lo sviluppo, è stata allora un'occasione importante, come ci hanno ancora ricordato i vescovi della CEI.

Un' occasione per promuovere **forme di turismo** strettamente collegate alla **terra** ed al **mondo agricolo**: infatti questo permette di coniugare positive sinergie tra il lavoro di coltivazione e quello legato all'ospitalità, così come tra questi due e la sostenibilità.

Coltura e cultura si intrecciano : un'opportunità, quindi, formidabile per aumentare la **consapevolezza sul nostro patrimonio materiale ed immateriale**, fatto di bellezze storico-paesistiche, attività agricole compatibili con l'ambiente ed opportunità di crescita sociale e, non ultima ,spirituale.

Patrimonio fatto anche di cibo buono, salutare, fresco e al giusto prezzo, legato al **territorio**, cucinato **secondo tradizioni** secolari tramandate nelle

famiglie contadine; un cibo che porta con sé l'impronta della **condivisione** e della **solidarietà della cultura** da cui proviene e che favorisce.

Il futuro della viticoltura, viene pertanto da dire, si gioca sia nell'**applicazione** concreta dei risultati della ricerca scientifica, che ci consente di reagire ai rischi dei mutamenti climatici, **ma anche**, nello stesso tempo, nel permetterci di dare **garanzie al consumatore** sulla **salubrità** dei prodotti alimentari.

Salubrità che sempre in questo lungo anno di cui ho parlato, relativamente al vino ed al suo mondo, è chiamata in causa ancora una volta da una recente **ricerca danese** condotta su oltre 70.000 persone e pubblicata su "**Diabetologia**", rivista scientifica internazionale.

*"Un bicchiere di vino contro il diabete?! Le persone che bevono **tre-quattro volte a settimana sono meno a rischio di sviluppare il diabete di tipo 2 rispetto agli astemi.**"*

Questo in sintesi il risultato. Inoltre, fra gli alcolici, il **vino** appare particolarmente benefico, probabilmente perché gioca un ruolo nell'aiutare a gestire lo zucchero nel sangue.

Attenzione, però, questo studio, come ricordano coloro che l'hanno condotto, non vuole essere un via libera a bere più di quanto raccomandato.

Vero è che bere bene , bere moderato e responsabile , si può asserire, è , bere sano.

Se questo, quindi, e per concludere, è quanto ci ha indicato quest'anno che va terminando , **sia** attraverso le recenti scoperte storiche e archeologiche, **che** attraverso vari approfondimenti scientifici e culturali, **sia** grazie alla promozione del territorio **e/o** ai progetti messi in campo su più fronti, **ebbene**, allora, **buon vino a tutti**, buona festa e **grazie** a tutti gli agricoltori !

Buon San Martino !

IL SINDACO
Bernardis Diego

DOLEGNA DEL COLLIO
FESTA DI S. MARTINO 2017
ALL' ISTITUTO AGRARIO DI CIVIDALE IL "FALCETTO D'ORO"
35 ANNI DI ENOLOGIA NELLA
TERRA DI SAN PAOLINO

Il 12 maggio 2012 l' Istituto Tecnico Agrario " Paolino d'Aquileia " di Cividale del Friuli ha celebrato il trentennale dell' istituzione del **Corso di Viticoltura-Enologia**, evento che ha cambiato la situazione tecnica e socio-economica della vitivinicoltura regionale. Fino al **1982**, infatti, ben poche aziende agricole potevano privarsi di forze giovani e migranti in quel di Conegliano o San Michele all'Adige . Quindi la regia delle grandi realtà vitivinicole regionali, dei Consorzi Doc, delle Cooperative e Cantine sociali era, almeno fino al **1985** , affidata ad enotecnici d'altre regioni .

Poi la svolta.

Ma vediamo di ripercorrere insieme le vicende del benemerito Istituto agrario cividalese. Nel **1920** nasce l'Istituto Friulano Pro Orfani di Guerra, con annessa Colonia agricola e Scuola pratica triennale di agricoltura. Nel **1930** viene attivato il Corso biennale superiore della Scuola Tecnica Agraria, che conferisce il titolo di Agente Rurale. Nel **1948** tutto il complesso di Rubignacco con le strutture scolastiche ed agrarie, passa all' Ente Friulano di Assistenza. Nel **1955** la Scuola Tecnica Agraria diventa Istituto Tecnico Agrario, come sezione staccata di quello di Conegliano Veneto. Nel **1960** sono diplomati i primi periti agrari frequentanti il corso di Cividale e l'Istituto diventa autonomo e nel 1968 viene intitolato a " Paolino d'Aquileia". Nel '78 raggiunge il numero massimo d'iscritti : 807.

Nel **1981** viene istituita la sezione staccata di Gradisca e nello stesso anno prende il via il **Corso di Viticoltura ed Enologia**.

Fu così che nell'anno scolastico 1983/84 uscirono dalla Scuola i primi 19 enotecnici che trovarono pronto impiego.

Molti di loro si affiancarono al padre e fu così che l'enologia regionale conobbe un'accelerazione impensabile.

Da allora ben 400 sono stati gli Enotecnici diplomati all' Istituto .

La Scuola Enologica, tra le 15 riconosciute in tutta Italia, ha saputo distinguersi per l'elevato livello di **Enotecnici** di riconosciuta professionalità, oggi operanti in tutto il mondo.

La cerimonia di consegna del **FALCETTO D'ORO 2017** al Dirigente scolastico dell' Istituto, prof. **Nino Ciccone** , è seguita alla Santa Messa officiata dal Vescovo emerito di Gorizia , mons. **Dino De Antoni** con i mons. **Nutarelli e Furlanut**.

*La situazione del comparto agricolo ed in particolare della vitivinicoltura anche in considerazione dei problemi connessi con la recente vendemmia è stata al centro degli vari interventi fra cui quelli dei vertici della **Coldiretti** (intervento del dr. **Carlo Feruglio**) Organizzazione professionale localmente presieduta dall' enotecnica **Sandra Turco** , del vice Presidente della **Banca di Cividale** (sponsor storico dell' evento) , avv. **Guglielmo Pelizzo** con il responsabile p.r. dr. **Sergio Paroni**.*

*Il sindaco di Dolegna, **Diego Bernardis**, ha riassunto le varie fasi che dal 2014 ad oggi hanno impegnato il Comune , d'intesa con le altre Istituzioni ed Amministrazioni del Collio e della Slovenia , per il riconoscimento di **COLLIO & BRDA** quale "Patrimonio UNESCO" , organizzazione*

rappresentata dalla delegata goriziana arch. Elisa Trani e, per l'ICOMOS, arch. Franco Bocchieri.



FOGLIA D'ORO , PRESENTAZIONE del SINDACO DIEGO BERNARDIS

Per la 16° volta, l'Amministrazione comunale di Dolegna del Collio assegna anche quest'anno il Premio "Foglia d'Oro" ad un Personaggio, Ente, sodalizio, particolarmente **distintisi** per la tutela e valorizzazione del patrimonio agroalimentare, enologico, con particolare riguardo alle produzioni autoctone e/o per la salvaguardia delle tradizioni rurali, **o a chi** in ambito politico amministrativo, istituzionale od **anche sociale**, abbia saputo **distinguersi** per il suo grande e infaticabile impegno e lavoro al servizio della **collettività, della comunità** e quindi anche del mondo rurale e agricolo che oggi festeggiamo.

Il Premio, ha visto via via susseguirsi numerose figure e personalità cui è stato conferito : **Ferruccio Boffa** viticoltore di Diano d'Alba, CHE SALUTO qui oggi presente, **Giulio Colomba** Arci Gola Slow Food FVG, **Josko Sirk** ristoratore e imprenditore, **Nicolò Gambarotto** della rivista Fuoco Lento, **Bruno Pizzul** giornalista, **Ian d'Agata** giornalista International Wine Academy, **Guglielmo Berlasso** direttore Protezione Civile FVG, **Luca Zaia** Ministro per le Politiche Agricole, **Donald P.Zirardo** winemaker di origine friulana nell'Ontario-Canada., **Dott. Dkfm Heimo Penker** , console italiano onorario in Austria a Klagenfurt.; **Prof. Fulvio Ursini** docente universitario Atenei Udine e Padova, luminare e biochimico da anni impegnato nella ricerca sugli effetti benefici del vino; l'ASSOENOLOGI nazionale e del FVG, il **Dottor Lorenzo Pelizzo** già presidente della Banca Popolare di Cividale e della Filologica Friulana; per giungere a due anni fa in cui figurativamente assegnammo il riconoscimento al territorio del **Collio e della Brda**, areale che si vuol candidare a patrimonio mondiale transfrontaliero Unesco.

L'anno scorso premiammo S.E. **l'Arcivescovo Emerito Monsignor Dino De Antoni**, che ancor oggi ringraziamo per esser sempre presente e così affezionato a noi ed al nostro territorio, così come noi lo siamo a Lei.

La Foglia d'Oro è dunque un riconoscimento simbolo di vita e di rinnovamento al tempo stesso, ma anche una semplice foglia di vite, che accomuna, lega e rappresenta le genti che lavorano la terra o che fanno con il loro lavoro e la loro opera, avvicinare, capire, conoscere il mondo rurale e contadino ,od anche lo fanno gustare e assaporare con i frutti che da esso derivano.

Vado dunque a presentarvi il premiato 2017:

FOGLIA D'ORO 2017 ad ANTONIA KLUGMANN

“ E' triestina di nascita, ma nel capoluogo giuliano non ha mai lavorato. **Si sente** a tutti gli effetti una friulana d'adozione. La cucina che propone è infatti legata al territorio in cui i ristoranti erano e saranno situati, ma anche ai ricordi personali legati alle materie prime e agli ingredienti.

Infatti ha dimostrato anche con la sua grinta testarda di essere a tutti gli effetti friulana doc, avendo ben assimilato le peculiarità della gente del Friuli Venezia Giulia.

La cucina è sempre stata la **sua passione**, ed è entrata nel mondo della gastronomia mentre era iscritta all'Università di Milano, dove frequentava la facoltà di Giurisprudenza.

Tuttavia, dopo aver superato un discreto numero di esami, scocca la scintilla che segnerà definitivamente la sua vita.

Frequenta corsi di cucina generale e pasticceria della scuola *Altopalato* e poi decide di lasciare gli studi e di diventare chef.

Intraprende così un periodo di apprendistato, che per 4 lunghi anni la vede ai fornelli dell'*Harry's Grill* di Trieste, sotto la guida dello chef Raffaello Mazzolini, e successivamente sarà impegnata in vari stage in diversi ristoranti italiani.

L'esperienza si interrompe a causa di un incidente automobilistico che la costringe a rimanere ferma per lungo tempo, praticamente un anno.

Sempre più entusiasta più dell'universo della gastronomia, nel 2006 decide di aprire, insieme al compagno **Romano De Feo**, l'*Antico Foledor Conte Lovaria* a Pavia di Udine.

Sono fondamentali la stagionalità e l'elemento vegetale, due elementi costanti nelle sue creazioni. Comincia anche a partecipare a varie manifestazioni: nel 2009 arriva in finale come *Miglior chef emergente del*

Nord Italia, vince il torneo esordienti 2009-2010 della *Prova del Cuoco* e interviene al laboratorio del gusto di Paolo Marchi per l'evento *Ein Prosit* di Tarvisio.

Oltre ad essere innamorata del suo lavoro è anche appassionata di Vela: è istruttrice Adv nel *Centro velico Caprera*.

Il 30 settembre 2011 è calato il sipario sul ristorante alle porte di Udine: si trasferisce per alcuni mesi al *Ridotto* di Venezia.

Dalla tarda primavera 2013 l'approdo a *Venissa* sull'isola di Mazzorbo.

E a dicembre 2014, il "suo" ristorante: *L'Argine di Vencò*, a Dolegna del Collio (Gorizia), una stella Michelin dopo pochi mesi e orizzonti e progetti enormi davanti.

Nasconde dietro il sorriso soave, quasi zen, un carattere di ferro, quasi asburgico. È una perfezionista nata e odia la sola idea di un leggero spreco in cucina. Tutto lo staff dell'**Argine** viene coinvolto nella ricerca della materia prima.

«Abbiamo un ettaro di terra tutto nostro ma i ragazzi vanno anche nel bosco, sul greto del fiume, nei prati selvatici: imparano a riconoscere le erbe e i fiori, a coltivarle, a raccogliere e a reciderle: sono gesti che cambiano il sapore del prodotto e quindi del piatto - ha spiegato in una intervista - in pratica, è un corso di botanica applicato alla cucina. Tutti lo fanno per due ore al giorno, per sei mesi di fila, così capiscono quanto è dura la vita del contadino. È un impegno che rende umili e disciplinati i miei collaboratori». Sarà la prossima giudice della nota trasmissione televisiva **Masterchef**....

Quest'anno dunque, il riconoscimento **lo conferiremo**

a **ANTONIA KLUGMANN** chef dell'*Argine* a Vencò

Ricordo che la **Foglia d'Oro** che è una creazione del maestro orafo

David Lamberto di Udine " .

IL SINDACO di DOLEGNA del COLLIO,

Diego Bernardis.

SAN MARTINO A DOLEGNA DEL COLLIO
1996-2017

COMUNE, COLDIRETTI E BANCA POPOLARE DI CIVIDALE
DOLEGNA: IL PREMIO 'FALCETTO D'ORO' ALL' ITAS CIVIDALE
E 'FOGLIA D'ORO' AD ANTONIA KLUGMANN

FALCETTO D'ORO E FOGLIA D'ORO

1996-2017

FALCETTO D'ORO
(1996-2017)

Rappresenta il simbolo ancestrale del lavoro manuale, del collegamento UOMO & TERRA , ora anacronistico se pensiamo alle macchine altamente dotate ed informatizzate che ora usano gli agricoltori.

1996 : Il primo FALCETTO D'ORO venne assegnato, nel **1996**, all'agricoltore Davide **Ambrosi** di Dolegna , agricoltore preciso ed artista, appunto, dell'uso del falchetto ed attrezzature varie. Un pratico, insomma.

1997: L'anno successivo **1997** la Commissione premiò l' agronomo, enologo e giornalista – Claudio **Fabbro**- dal 1973 sempre vicino , ininterrottamente , alla Comunità agroartigianale di Dolegna del Collio .

1998: Nel **1998** si premiò la managerialità nella vigna e nella cantina, riconoscendo ai produttori Adelchi, Giorgio e Gianni **VENICA** della **VENICA & VENICA** un ruolo importante nella crescita del territorio.

1999: Poi onori al Gruppo enogastronomico **GET** di Trieste(**1999**) da, 25 anni impegnato nella ricerca del buono e del tipico nelle cucine rurali.

2000: Si tornò all'agricoltore "a tempo pieno" **Augusto Bodigo (2000)**. Poi si pensò che era importante il FARE ma soprattutto che si sapesse in giro quanto di buono offriva il **COLLIO, DOLEGNA e FRAZIONI RURALI..**

2001 :ed a ciò provvedeva e provvede la Stampa agricola, l' **ARGA** e per essa il suo presidente di allora e di ora, Carlo **Morandini (2001)**,

2002 : Ancora un agricoltore, vignaiolo ed agriturista , Ferruccio Sgubin(**2002**).

2003 : Nel **2003** il FALCETTO D'ORO venne assegnato **alla Sezione Coldiretti di Dolegna** in occasione dell'inaugurazione della nuova sede

2004 : mentre nel **2004**, coincidendo la giornata di S.Martino con l'inaugurazione della sede provinciale dell'Organizzazione professionale medesima in Gorizia il premio non venne assegnato.

2005 : Nel **2005** l'Amministrazione e la Coldiretti di Dolegna hanno riconosciuto tutta una serie di meriti alla RAI, per essa la sede RAI di UDINE e con essa- ininterrottamente dal 1968- il PROGRAMMA RADIOFONICO DOMENICALE per gli Agricoltori **VITA NEI CAMPI**(direttore dr. Bruno **Damiani**)

2006 : Nel **2006** il premio fu assegnato al noto cronista sportivo cormonese Bruno **Pizzul**

2007 : Nel **2007** fu premiato il ristoratore Giorgio **Tuti**, del ristorante " **Aquila d'oro**" di Ruttars, Dolegna del Collio.

2008 : Nel 2008 il premio fu assegnato a Enos **Costantini**, Claudio **Mattaloni** e Carlo **Petrussi**, docenti dell' Istituto tecnico agrario Paolino d'Aquileia di Cividale , autori di una monumentale opera storica, tecnica e socio-economica sulla vite ed il vino nel Friuli

2009 : Nel **2009** fu premiato **Piero Pittaro**, già presidente nazionale e mondiale degli Enologi

2010 : ...e nel **2010** il giornalista **Bepi Longo** del Messaggero Veneto di Udine .

2011 : Nel **2011** il premio è andato ad **Angelo e Bruna Jermann** dell'omonima azienda (Farra e Ruttars)

2012 : è stata la volta di Enzo **Lorenzon**, imprenditore agricolo da sempre impegnato nelle istituzioni, associazionismo agricolo , ad alti livelli di responsabilità.

2013 : Falcetto d'Oro alla Famiglia **RAPUZZI** , viticoltori in Ronchi di Cialla-Prepotto, già premiati con il prestigioso **I° RISIT D'AUR –Nonino 1976** per il recupero dei vecchi vitigni autoctoni friulani , evitandone l'estinzione. Il grande lavoro di **Paolo e Dina** prosegue oggi grazie ai figli **Ivan e Pierpaolo**.

2014 : il Premio Falcetto d'oro venne assegnato all'agricoltore **ADELCHI BERNARDIS** , una delle colonne portanti del mondo rurale del Collio e locale , cui ha dedicato tutta la propria esistenza .

Egli cominciò indatti il duro lavoro nei campi già in tenera età, in quanto i tempi duri imponevano alle famiglie di utilizzare anche la manualità dei figli più giovani .

Adelchi conobbe, era ancora ragazzino, gli orrori della guerra subendo la prigionia in un campo di lavoro in Austria ; sopravvissuto, tornò a casa e si dedicò sia alla produzione di vino che all'allevamento di bovini .

Tuttora è uno dei riferimenti professionali più importanti in campo zootecnico, nonostante i tempi difficili pche questo settore vive da anni.

E' sempre stato un "faro" per la sua famiglia, in modo particolare per la sua amata **Anita** (mancata purtroppo anni fa) che lo ha sempre seguito instancabilmente.

Oggi accanto a lui , oltre alle figlie **Rita** e **Fides** , c'è il figlio **Guido** , che tanti insegnamenti professionali ed umani ha avuto ed ha dal padre.

E' unanimemente riconosciuta ed apprezzata la sua generosità verso i compaesani coltivatori ai quali ha sempre consentito di poter utilizzare anche le sue attrezzature .

E' proverbiale il suo ottimismo, il suo slancio verso la cooperazione , la sua dedizione e la sua naturale fiducia nel domani che oggi è di esempio per le giovani generazioni " .

2015 : FALCETTO D'ORO 2015

Emanuele Scarello

Ristoratore in Godia

Agli Amici, Trattoria in Godia dal 1887

TRADIZIONE e CREATIVITA'



Emanuele e Michela Scarello

Emanuele Scarello è un giovane chef friulano, figlio d' arte , compendio di amore per la gente dei campi e dei loro prodotti ed, al contempo, di inesauribile creatività , che lo hanno portato a pieno titolo ai vertici dei

GIOVANI RISTORATORI D' EUROPA (*Jeunes Restaurateurs d'Europe*).

Aperto al confronto e alla ricerca gastronomica non dimentica mai di utilizzare i sapori della tradizione e del territorio , frequentando personalmente orticoltori, allevatori e vignaioli che, prima di essere fornitori, sono diventati nel tempo i suoi migliori amici.

Di proprietà della famiglia dalla fine dell'ottocento (1887) " AGLI AMICI" rappresenta un modello invidiabile di armonia , con diversificazione dei ruoli secondo personali attitudini.

In cucina **Emanuele** esprime l'entusiasmo e la passione tipiche della grande Scuola di mamma **Yvonne** ;
la **sorella Michela**, sommelier , è responsabile della cantina e della sala.
Il padre **Tino** si occupa con entusiasmo del caffè adiacente.

Il ristorante si affaccia sulla piazza di Godia alle porte di Udine,
l'ambiente è caldo e accogliente, arredato in modo sobrio, molto elegante.
Il giardino è ben curato e un fresco gazebo accoglie gli ospiti.

2017 : FALCETTO D'ORO ALL' ITAS Cividale-Corso vitivinicoltura

FOGLIA D'ORO **(2000-2017)**

2000 :Nel **2000** si pensò ad un altro riconoscimento parallelo e complementare al FALCETTO ma non per questo FUORI TEMA ., assegnandosi lo stesso pure nel giorno di S.Martino.

Le motivazioni si collegavano all'appartenenza all'ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' del VINO, alla ricerca di tradizioni alimentari di confine e mitteleuropee, alla salvaguardia delle tipicità e dei presidi enogastronomici in via di estinzione.

Nel **2000**... Il PREMIO FOGLIA D'ORO fu assegnato per la prima volta alla Città del vino piemontese gemellata di Diano d'Alba; nella persona del noto vignaiolo BOFFA.

2001 : a seguire **2001** il noto oste e ristoratore di frontiera Josko Sirk della Subida di Cormòns per la sua ricerca sulle ricette contadine friulane, austriache e slovene.

2002 : Infine, nel **2002**, la FOGLIA D'ORO fu assegnata al vice presidente mondiale di Slow Food, Giulio Colomba, quindi ad un protagonista storico nel far conoscere il FRIULI dei campi ed i PRODOTTI DA SALVARE, in Italia ed all'estero.

2003-2004 : la Foglia d' Oro non fu assegnata nel 2003 e 2004 .

2005 : nel **2005** l'Amministrazione e la Coldiretti di Dolegna hanno inteso premiare un modo di fare comunicazione. elegante, pulito, piacevole in quanto comprensibile all'addetto ai lavori ed alla massaia, all'agricoltore ed all'hobbysta... È cioè (come sta facendo la rivista FUOCOLENTO, progetto di NICOLO' GAMBAROTTO e MARIELLA TRIMBOLI RAGUSEO), raccontare il FRIULI dei campi, delle cantine, delle osterie e trattorie dal di DENTRO , gestendo il progetto editoriale dalla sede operativa dal cuore del FRIULI .

2006 : nel **2006** il premio fu assegnato a Luigi Soini, Maestro cantiniere ed ideatore del VINO DELLA PACE.

2007 : Nel **2007** fu la volta del noto giornalista e direttore della WINE ACADEMY di Roma, **Ian D'AGATA**

2008: nel **2008** il premio andò alla **PROTEZIONE CIVILE FVG** (direttore dr. Guglielmo **Berlasso**) .

2009 : Premio al Ministro Agricoltura Luca **Zaia**

2010 : Premio al viticoltore Donald **Ziraldò** di Illiskillin (Niagara) ,originario di Fagagna .

2011 : Premio al Console austriaco Helmo **Penker**

2012 : Premio al prof. Fulvio **Ursini** , docente universitario Atenei Udine e Padova , da anni impegnato nella ricerca sugli effetti dell'assunzione moderata di vino

2013 : Premio all' Associazione Enologi ed Enotecnici italiani – **ASSOENOLOGI**- dal 1861 impegnati per garantire la qualità del vino , valorizzarne l'immagine , contribuendo alla crescita tecnica e socio-economica dei viticoltori singoli ed associati.

2014 : Premio alla **BANCA POPOLARE di CIVIDALE** e , per essa, al suo "storico "Presidente, dr. **Lorenzo PELIZZO**, "*per aver sempre contribuito alla miglior riuscita dell'evento tradizionale annuale della GIORNATA del RINGRAZIAMENTO , anche grazie alla presenza attiva e collaborativa con l'Amministrazione comunale e con la Sezione locale Coldiretti del proprio responsabile alle p.r.e comunicazione, dr. Sergio Paroni* " .

2015 : **Territorio Transfrontaliero COLLIO-BRDA**
(in corso riconoscimento Patrimonio Unesco)

2016 : **Mons. Dino De Antoni, Arcivescovo Emerito di Gorizia**

2017 : Antonia Klugmann (chef)

L'ALBO D'ORO

sintesi

FALCETTO D'ORO (1996-2017)	FOGLIA D'ORO (2000-2017)
1996 DAVIDE AMBROSI (viticoltore)	=
1997 CLAUDIO FABBRO (agronomo)	==
1998 VENICA & VENICA (Famiglia viticoltori)	==
1999 GET TS (Confraternita enologica)	
2000 AUGUSTO BODIGOI (viticoltore)	2000 : BOFFA Diano d'Alba (Città del Vino)
2001 CARLO MORANDINI (giornalista)	2001 : JOSKO SIRK (Ristoratore)
2002 FERRUCCIO SGUBIN (Famiglia viticoltori)	2002: GIULIO COLOMBA (Slow Food)
2003 Coldiretti Sezione Dolegna	2003-2004 : non assegnato
2004 Premi non assegnati	
2005 RAI -VITA NEI CAMPI (Giornalista -Bruno Damiani)	2005 : RIVISTA FUOCOLENTO (giornalismo)
2006 BRUNO PIZZUL (giornalista)	2006: LUIGI SOINI (Maestro Cantiniere)
2007 TUTI Giorgio (Ristoratore)	2007: IAN D'AGATA (Giornalista)
2008 : COSTANTINI, MATTALONI, PETRUSSI (agronomi-storici)	2008: PROTEZIONE CIVILE FVG
2009 : Piero PITTARO (viticoltore)	2009 : Luca ZAIA (Ministro Agricoltura Foreste)
2010 : Bepi LONGO (giornalista)	2010: Donald ZIRALDO (viticoltore)
2011 : Angelo e Bruna JERMANN (viticoltori)	2011: Helmo PENKER (A) Istituzione
2012 : Enzo LORENZON (viticoltore)	2012: Fulvio URSINI (docente universitario)
2013: Paolo e Dina RAPUZZI-Ronchi di Cialla (viticoltori)	2013 : ASSOENOLOGI (Organizzazione)
	2014 : Lorenzo Pelizzo, Presidente Banca Popolare Cividale

<p>2014: Adelchi Bernardis (viticoltore)</p> <p>2015 : Emanuele Scarello (ristoratore)</p> <p>(20^) 2016 : Movimento <u>DONNE</u> <u>IMPRESA-COLDIRETTI</u></p> <p>21 ^ , 2017 ; ITAS Cividale del Friuli</p>	<p>2015: COLLIO-BRDA -Territorio Transfrontaliero Candidato UNESCO (Istituzioni)</p> <p>(15^) 2016 : Mons. DINO DE ANTONI, <u>Vescovo Emerito Gorizia</u></p> <p><u>16 ^ ,2017 : Antonia Klugmann,che</u></p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Aggiornamento 11 novembre 2017
info@claudiofabbro.it

IL RUOLO DELLA DONNA NELL'AZIENDA AGRICOLA

-Precedenti

1998 : VENICA Adelchi e Gina
2002 : SGUBIN Ferruccio e Adelina
2011 : JERMANN Angelo e Bruna
2013 : RAPUZZI Paolo e Dina

20 Premi FALCETTO D'ORO 1996-2016

9 AGRICOLTORI -VITICOLTORI

4 GIORNALISTI

2 : AGRONOMI- e STORICI

3 :RISTORATORI

**4::ISTITUZIONI,ORGANIZZAZIONI
,PROFESSIONALI,CONFRATERNITE**

26 novembre 2017

info@claudiofabbro.it

Nelle foto (archivio Claudio Fabbro) :

**PREMIO FALCETTO E FOGLIA D'ORO 2017 , Premiati , Istituzioni
etc,**