

SCH  
IOP di PRE  
PETT PO  
INO TT  
O

UNICOPERNATURA  
UNIQUEBYNATURE

Prepotto  
19 e 20 ottobre

RURAL - Mercato Rurale Transfrontaliero



2007-2013  
cooperazione territoriale europea  
programma per la cooperazione  
transfrontaliera  
Italia-Slovenia  
evropsko teritorialno sodelovanje  
program čezmejnega sodelovanja  
Slovenija-Italija



Investiamo nel  
vostro futuro!  
Naložba v vašo  
prihodnost!  
[www.ita-slo.eu](http://www.ita-slo.eu)

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di  
sviluppo regionale  
Projekt sofinancira Evropski sklad  
za regionalni razvoj

# Schioppettino di Prepotto UNICO PER NATURA

*Mercato transfrontaliero del gusto e del turismo rurale*

PAOLO IANNA

ph. Massimo Crivellari



**N**ei giorni di sabato 19 e domenica 20 ottobre si svolgerà un grande evento: **SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO - UNICO PER NATURA**, per far conoscere le caratteristiche e le potenzialità di un vino unico, prodotto da esperti e appassionati vignaioli esclusivamente nel comune di Prepotto. La realizzazione della manifestazione è possibile grazie ai finanziamenti del Programma per la cooperazione transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013. L'iniziativa comunitaria ha permesso ai due Comuni di Prepotto e Kanal ob Soči, separati soltanto dal torrente Judrio, di dare vita a RURAL, progetto di sviluppo del turismo rurale e di promozione dei prodotti enogastronomici dell'area. Il Comune di Prepotto ha una produzione enoica di assoluta eccellenza in particolare per quanto riguarda vitigni autoctoni molto apprezzati dal mercato quali appunto lo "Schioppettino di Prepotto" e altri pregiati varietali, mentre Kanal ob Soči si caratterizza per le produzioni tipiche tra cui carne, miele, insaccati, castagne. Una situazione ottimale per forme di promozione congiunta del territorio e delle sue peculiarità, con prodotti tra di loro complementari che si prestano a una comune valorizzazione enogastronomica. Superando gli antichi concetti e pregiudizi confinari,

ecco la promozione congiunta di cui le due giornate dell'evento "SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO - UNICO PER NATURA" rappresentano il fulcro. Nella piazza di Prepotto e nelle vie adiacenti, si terrà un **mercato transfrontaliero degli "artigiani del gusto"**, con prodotti tipici sloveni provenienti dalla zona di Kanal ob Soči e prodotti friulani locali e delle zone contigue a Prepotto. A raccontarli saranno gli stessi produttori coadiuvati da "wine hostess" che accompagneranno gli ospiti lungo il **percorso dei sapori. È il primo mercato transfrontaliero che si svolge in quest'area**, un inizio di occasioni che dovranno ripresentarsi sempre più frequentemente su Prepotto, per sviluppare in senso turistico un territorio UNICO PER NATURA.

## PROGETTO RURAL

**Il progetto promuove lo sviluppo del turismo rurale nell'area transfrontaliera attraverso un approccio sostenibile e orientato alla valorizzazione congiunta di prodotti, risorse culturali, naturalistiche ed enogastronomiche che non mancano nelle valli intorno al fiume Judrio, ambito naturalistico di assoluta eccellenza, con aree di elevatissimo pregio ambientale.**

“SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO - UNICO PER NATURA” è l’occasione per mettere in luce le potenzialità e il valore di un vino che fa parte ormai delle eccellenze enologiche italiane. Ciò anche in relazione alle sue caratteristiche presenti e future e dunque anche in previsione di un’apertura ai mercati dell’Est.

Lo si farà attraverso un **convegno** teso a far conoscere le **varie viti di Schioppettino** individuate nel territorio di Prepotto. Ricordiamo che si trovano degli scritti che testimoniano la presenza di questa varietà già dal 1282. La ricerca ha dato il via alla creazione e alla gestione collettiva di un “Vigneto-Catalogo”, un vero vigneto in cui sono state piantate tutte le varietà individuate e tuttora produttive. Andremo dunque a prendere confidenza con il **passato** per mezzo di una recente ricerca che parte dalle **radici** a dimostrare quanto questa vite ed il suo vino siano amati da sempre dai viticoltori locali. Il convegno toccherà anche temi tecnici, ma fondamentali nel percorso di crescita dello Schioppettino di Prepotto: sarà illustrato il progetto di microirrigazione del territorio e il percorso che ha portato alla **selezione di un lievito** proveniente dallo stesso Schioppettino per vinificare con successo ed esaltare le peculiarità della varietà.

Successivamente si passerà ad una **degustazione guidata**, dedicata ai protagonisti della comunicazione, giornalisti, esperti e specialisti del settore che avranno la possibilità di conoscere a fondo ed esprimere le loro opinioni sui vini che rappresentano le aziende impegnate in questo suggestivo percorso intrapreso qualche anno fa per valorizzare lo Schioppettino di Prepotto. Argomenti di grande importanza dunque, supportati da riscontri storico-scientifici che completano il profilo di questo vino, recuperandone la memoria dal passato con le viti del Vigneto-Catalogo e proiettandolo all’attualità e al futuro con il lievito più appropriato.

Ogni giorno si aggiunge qualcosa alla storia dello Schioppettino di Prepotto, rafforzandone le fondamenta con la continua ricerca e la competenza dei produttori che lavorano per trasmettere personalità ad ogni sorso, giustamente... unico per natura!

APPUNTI E SPUNTI PER TURISTI CURIOSI

## Breve storia di una terra di confine e della sua valle

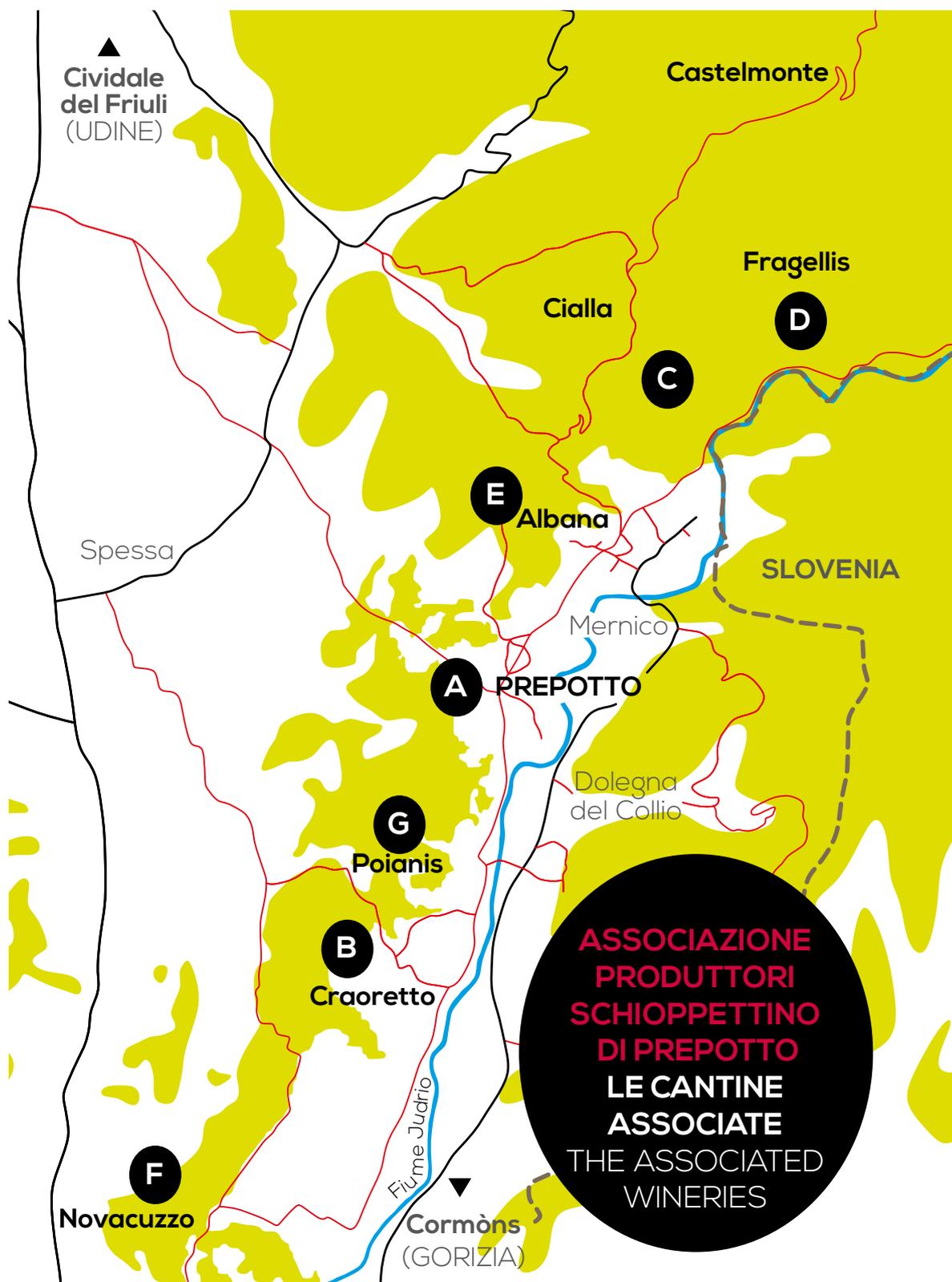
**A**rrivare a Prepotto in punta di piedi è quasi un obbligo, ricco com’è il territorio di natura e religiosità. Qui dominano le vigne di Schioppettino, ma anche la bellezza selvaggia dei boschi, le viste mozzafiato che valicano il confine e arrivano in Slovenia o, a sud, fino al mare, per non parlare delle 13 chiesette votive sparse lungo i sentieri dominate dal **Santuario di Castelmonte**, meta di pellegrinaggio di migliaia di turisti ogni anno e facente parte del collegamento **Via dei Monti sacri** con Monte Santo “Sveta Gora” (Nova Gorica) e Maria Zell “Marjino Celje” (Kanal).

Il nome **Prepotto** deriva da **Prapot**, parola slovena che indica la pianta delle **felci**, molto diffuse in tutta la vallata. Siamo in una parte del Friuli tormentata fin dal periodo gallo-celtico, dalle invasioni barbare e dalla Grande Guerra. La storia è antica, poiché presso la **Grotta di Brischis** sono stati ritrovati addirittura resti preistorici; più a nord le tracce dell’antico “Vallum Alpinum Iuliarum”, la linea di fortificazione romana. È in fase di restauro conservativo l’imponente **Castello di Albana** dei conti Mels-Colloredo. Da ricordare anche la **Fontana del Frate**, che i Benedettini utilizzavano per irrigare i campi. Per i temerari e gli amanti degli sport estremi va infine citato il ricco patrimonio speleologico di **grotte carsiche**. **F.F.**

### ALLENANDO IL GUSTO E IL NASO PER CONOSCERE LO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

La **degustazione guidata** di sabato 19 ottobre alle 17.30 sarà condotta da Walter Filiputti, che introdurrà i partecipanti ospiti alla conoscenza dello Schioppettino di Prepotto, un vino che seppur con le sue differenze di terreno di provenienza, annate e stili aziendali, si connota come un autentico prodotto del terroir dalla spiccata personalità e riconoscibilità.

Domenica 20 ottobre alle 15.30 avrà luogo la **degustazione multisensoriale**, “La palestra del naso” tenuta dalla sommelier Liliana Savioli. L’intento è di coinvolgere tutti gli appassionati in un percorso di scoperta dei profumi dello Schioppettino. Per imparare l’ABC divertendosi senza noiosa didattica! Nel corso delle due giornate (orari da definire disponibili a breve sul sito [www.schioppettino-diprepotto.it](http://www.schioppettino-diprepotto.it) – su [www.qbquantobasta.it](http://www.qbquantobasta.it) e su Facebook) presso la tensostruttura Bepi Pucciarelli nei suoi **“Laboratori del gusto”** introdurrà antiche ricette di tradizione friulana e slovena abbinare allo Schioppettino. Piacevoli intermezzi di cultura gastronomica per conoscere più a fondo la tradizione e i suoi sapori. Per info e prenotazioni: [info@schioppettinodiprepotto.it](mailto:info@schioppettinodiprepotto.it)



- A** **Antico Broilo** 🍷  
Via Brolo 42 / Prepetto  
+39 0432 713082  
www.anticobroilo.com
- La Buse dal Lôf** 🍷  
Via Ronchi 90 / Prepetto  
+39 0432 700808  
www.labusedallof.com
- Le Due Terre** 🍷  
Via Roma 68-B / Prepetto  
+39 0432 713189
- Maion Lorella** 🍷  
Via XXIV Maggio 24b / Prepetto  
+39 0432 713270  
www.maionlorella.it
- Marinig Valerio** 🍷  
Via Brolo 41 / Prepetto  
+39 0432 713012  
www.marinig.it
- Pizzulin Denis** 🍷  
Via Brolo 43 / Prepetto  
+39 0432 713425  
www.pizzulin.com
- Ronco dei Pini** 🍷  
Via Ronchi 93 / Prepetto  
+39 0432 713239  
www.roncodeipini.it
- Vigna Lenuzza** 🍷  
Via Brolo 51 / Prepetto  
+39 0432 713236  
www.vignalenuzza.it
- Vigna Traverso** 🍷  
Via Ronchi 73 / Prepetto  
+39 0422 804807  
www.vignatraverso.it
- 
- B** **Bruno Venica** 🍷  
Via Craoretto 16 / Prepetto  
+39 0432 713069  
www.brunovenica.it
- Casa di Legno** 🍷🍷  
Via Craoretto 12 / Prepetto  
+39 0432 713036
- Venica Giovanni** 🍷🚗  
Via Craoretto 19 / Prepetto  
+39 0432 713166  
www.venicagiovanni.it
- 
- C** **Ronco dello Schioppettino** 🍷🍷  
Via Brischis 70 / Prepetto  
+39 0432 713410  
www.roncodelloschioppettino.it

- D** **Al Ronc Fragielis** 🍷  
Località Bodigoi 133-A / Prepetto  
+39 0432 713156  
www.vinialroncfragielis.com
- 
- E** **Bodigoi** 🍷  
Via Albana 19-A / Prepetto  
+39 0432 713053  
www.vinibodigoi.it
- Casella** 🍷  
Via Albana 55 / Prepetto  
+39 348 3200639  
www.vinicasella.it
- Grillo Iole** 🍷🚗  
Via Albana 60 / Prepetto  
+39 0432 713201  
www.vinigrillo.it
- Petrussa** 🍷  
Via Albana 49 / Prepetto  
+39 0432 713192  
www.petrussa.it
- Stanig Al Vecchio Gelso** 🍷🚗🍷  
Via Albana 44 / Prepetto  
+39 0432 713234  
www.stanig.it
- Vigna Petrusa** 🍷  
Via Albana 47 / Prepetto  
+39 0432 713021  
www.vignapetrussa.it
- 
- F** **La Viarte** 🍷  
Via Novacuzzo 51 / Prepetto  
+39 0432 759458  
www.laviarte.it
- RoncSoreli** 🍷  
Via Novacuzzo 46 / Prepetto  
+39 0432 713005  
www.roncsoreli.it
- 
- G** **Colli di Poianis** 🍷🚗  
Via Poianis 34-A / Prepetto  
+39 713185/ 713060  
www.collidipoianis.it



## SCHIOPPETTINO A MODO MIO

# NON è un concorso a premi, ma **premia le emozioni**

FEDERICA FELICE

ph. Massimo Crivellari



**C**i siamo inventati un concorso che è qualcosa di più. Che vuole raccogliere pezzi di emozioni. Per creare acino dopo acino, sorso dopo sorso, un intreccio di incontri preziosi. “Schioppettino a modo mio” vuole partire dalla vostra conoscenza e personale esperienza dello Schioppettino di Prepotto. Vi invita a raccontare questo vino cimentandovi nelle diverse forme d’arte, anche praticate a livello amatoriale.

### **NON è un concorso a premi, ma premia le emozioni.**

Tante piccole e grandi testimonianze per creare e far crescere una storia fatta di immagini, racconti, poesie, ricerche, esperienze di assaggio, fotografie o disegni. Su qualsiasi supporto: oggetti, post su FB, video.

Lo Schioppettino ha una storicità che va indietro nel tempo fino alla fine del XIII secolo; con questa iniziativa l’Associazione dei Produttori vuole proiettare questo vino - unico per natura - nel futuro. E dargli una storia che continua. Anche attraverso i social network. Sarà fondamentale l’esperienza personale vissuta, perché “Schioppettino a modo mio” vuole sapere solo ciò che ha emozionato il vostro cuore. Di come e quando avete incontrato e amato un vino e una terra, direttamente o solo da una bottiglia: la terra di Prepotto, il suo vino, le persone che qui tenacemente e laboriosamente vivono.

Non vincerà il pezzo, racconto, video più “bello”, ma il più AUTENTICO. Di quella stessa autenticità che nasce da un legame diretto tra chi presenta l’opera e lo Schioppettino. Un legame sentito, emozionale, profondo con il vino e il suo territorio. Il legame di un vero “cultore” dello Schioppettino di Prepotto.

### REGOLAMENTO

Per qualsiasi “forma d’arte” usata, si richiede di allegare un breve testo che spiega chi siete e i motivi che vi legano allo Schioppettino. I post o i messaggi che ci giungeranno via Facebook, possono arrivare esclusivamente nel gruppo “Schioppettino di Prepotto” e saranno accettati solo se provenienti da profili personali riportanti almeno nome, cognome e mail. Gli elaborati più entusiasmanti secondo una giuria selezionata, saranno visionabili nel sito dell’Associazione e godranno di visibilità durante l’evento sul territorio e sul quotidiano on line [www.qbfvg.it](http://www.qbfvg.it) nel corso d’anno, fino alla pubblicazione finale sul mensile cartaceo. Per poter essere premiate, le varie opere dovranno essere presentate direttamente dai loro legittimi proprietari.

Si declina ogni responsabilità sulla paternità degli elaborati presentati.

L’Associazione avrà in ogni caso il diritto a divulgare gli elaborati e il nome dell’autore a mezzo sito internet, stampa e social network.

Nessun compenso sarà richiesto dall’Associazione o pagato all’autore dell’opera.

**Modalità, durata del concorso, giuria sono disponibili dal 1° ottobre sul sito [www.schioppettinodiprepotto.it](http://www.schioppettinodiprepotto.it) e sul sito [www.qbquantobasta.it](http://www.qbquantobasta.it) del mensile di gusto q.b. media partner del contest**

comitato **q.b.** **gusto e buongusto  
nell'Euroregione**

# Schioppettino di Prepotto: **unico per natura**

*Evento transfrontaliero di valorizzazione  
dei prodotti di eccellenza del territorio*

## PROGRAMMA 19-20 OTTOBRE 2013

### SABATO 19 OTTOBRE 2013

- ✓ *Ore 10* - Apertura della manifestazione transfrontaliera con mercato rurale di produttori e artigiani italiani e sloveni
- ✓ *Ore 10.30* - Inaugurazione con le autorità presso la sala consiliare e presentazione del progetto "RURAL" finanziato dal Programma per la cooperazione transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013.

Moderatore: **Claudio Fabbro**

Intervengono il Sindaco di Prepotto, il Sindaco di Kanal ob Soči, il Presidente dell'Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto, il Presidente del Consorzio di Bonifica Isontino, le cariche provinciali e regionali di riferimento. La manifestazione si inserisce ed è cofinanziata nell'ambito del progetto "RURAL - Sviluppo transfrontaliero del turismo rurale e promozione congiunta dei prodotti tipici e di qualità" tra i Comuni di Prepotto e Kanal ob Soči.

- ✓ *Ore 12.30* - vin d'honneur per i partecipanti all'inaugurazione presso la tensostruttura adiacente il Comune
- ✓ *Ore 15.30* - Convegno tecnico presso la cantina Pizzulin dal titolo "**Le radici, il clima, i fermenti dello Schioppettino di Prepotto**".

Moderatore: **Claudio Fabbro** con breve introduzione storica. Seguono:

- Carlo Petrussi: presentazione del vigneto catalogo (memoria storica e futura dello Schioppettino)**
- Paolo Sivilotti: rilievi di stress idrico nel territorio** (Università di Nova Gorica)
- Daniele Luis: progetto di microirrigazione del territorio**

### Nicola Macrì: progetto di selezione di lieviti autoctoni di Schioppettino

- ✓ *Ore 17.30* - Degustazione guidata per giornalisti e operatori del settore presso az. Pizzulin. Moderatore e conduttore **Walter Filiputti**. Su prenotazione.
- ✓ *A partire dalle 17.30* presso la tensostruttura sarà proposto il **Percorso dei Sapori**: incontro con i piatti caldi della tradizione in abbinamento a Schioppettino di Prepotto con la partecipazione delle realtà della ristorazione locale.

### DOMENICA 20 OTTOBRE 2013

- ✓ *Ore 10* - Apertura mercato transfrontaliero dei produttori e artigiani
- ✓ *Ore 10.30* - Tour mattutino tra le vigne in compagnia di **Paolo Ianna**. Su prenotazione. Accesso ad alcune cantine per l'assaggio dello Schioppettino
- ✓ *Ore 11* - Laboratorio del gusto a cura di **Bepi Pucciarelli**. Su prenotazione. Presentazione e assaggio dei prodotti di tradizione italo-slovena
- ✓ *Ore 15.00* - **Wine contest "Schioppettino a modo mio"** a cura del mensile qbquantobasta. Presentano **Fabiana Romanutti** e **Federica Felice**.
- ✓ *Ore 15.30* - Laboratorio multisensoriale "**La palestra del naso**" a cura di **Liliana Savioli**. Su prenotazione.

La manifestazione si inserisce ed è cofinanziata nell'ambito del progetto "RURAL - Sviluppo transfrontaliero del turismo rurale e promozione congiunta dei prodotti tipici e di qualità" tra i Comuni di Prepotto e Kanal ob Soči.



### Per info e prenotazioni

3331737218 - 3356150360 info@schioppettinodiprepotto.it

Progetto Rural - SVILUPPO TRANSFRONTALIERO DEL TURISMO RURALE E PROMOZIONE CONGIUNTA DEI PRODOTTI TIPICI E DI QUALITÀ TRA I COMUNI DI PREPOTTO E KANAL OB SOČI finanziato nell'ambito del programma per la cooperazione transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013, dal Fondo europeo di sviluppo regionale e dai fondi nazionali

PROJEKTA RURAL - ČEZMEJNI RAZVOJ TURIZMA NA PODEŽELJU INS KUPNA PROMOCIJA KAKOVOSTNIH TIPIČNIH IZDELKOV OBČIN PREPOTTO IN KANAL OB SOČI - sofinanciran v okviru Programa čezmejnega sodelovanja Slovenija-Italija 2007-2013 iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj in nacionalnih sredstev.



Ministero  
dell'Economia  
e delle Finanze



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI  
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



Prepotto



Kanal ob Soči



**ASSOCIAZIONE PRODUTTORI  
SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO**

via XXIV Maggio n. 19 33040  
Prepotto UD Italia

[www.schioppettinodiprepotto.it](http://www.schioppettinodiprepotto.it)  
[info@schioppettinodiprepotto.it](mailto:info@schioppettinodiprepotto.it)