



Comune di Buttrio



Pro Loco Buri



Comitato Regionale
del Friuli Venezia Giulia
dell'Unione Nazionale
delle Pro Loco d'Italia

(BU
RY)

86^a

FIERA REGIONALE
DEI VINI DI BUTTRIO

8-9-10

GIUGNO 2018

VILLA DI TOPPO-FLORIO



DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



 **BLUENERGY**
Energia per crescere



Una terra generosa
di **profumi** e **sapori**.

Una **tradizione** secolare
che ha accolto migliaia
di visitatori.

Una location ricca
di **suggestioni** storiche.
La più antica fiera
enoica italiana.

Un nuovo modo
di vivere il vino.

SALUTO DEL SINDACO DI BUTTRIO GIORGIO SINCEROTTO



La Fiera regionale dei Vini di Buttrio si appresta a vivere la sua 86^ edizione. Da cinque anni anche questa amministrazione comunale ha contribuito alla crescita della Fiera, divenuta un appuntamento altamente qualificato del movimento enogastronomico regionale.

Abbiamo promosso diversi progetti fino ad arrivare, in ordine cronologico, all'iniziativa le Strade del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia che sta riscuotendo un grandissimo successo.

La Fiera regionale dei Vini ha lo scopo di valorizzare i prodotti enogastronomici d'eccellenza della nostra regione, dai vini alle carni passando per i formaggi, esaltando i prodotti poco conosciuti, ma assolutamente imperdibili.

La kermesse è un appuntamento immancabile per tutte le persone che mettono al primo posto la qualità dei prodotti e che desiderano degustare le eccellenze diventate simbolo della nostra regione in Italia e nel mondo.

Una manifestazione possibile grazie anche all'impegno dei volontari senza i quali non sarebbe realizzabile. Essendo per me l'ultimo anno da sindaco, saluto tutti coloro che in questi 5 anni hanno contribuito alla crescita della fiera.

Un grazie agli assessori regionali e provinciali, ai funzionari dell'Ersa, al personale del comune di Buttrio e dell'Uti del Natissone, alle forze dell'ordine, alla Protezione Civile, agli sponsors, ai giornalisti, alle migliaia di visitatori che in questi anni ci hanno gratificato con la loro presenza. Il grazie più sentito, però, va ai Cittadini di Buttrio e alle centinaia di volontari della Pro loco Buri che con il loro contributo rendono possibile eventi come questo.

Auguro a questo team di lavorare sempre in armonia per proseguire verso obiettivi sempre più ambiziosi.

Giorgio Sincerotto
Sindaco di Buttrio

SALUTO DEL PRESIDENTE DELLA PRO LOCO BURI EMILIO BARDUS



Desidero esprimere a nome mio e del Consiglio Direttivo un caloroso benvenuto a tutti i visitatori della 86^ Fiera Regionale dei Vini di Buttrio.

Anche quest'edizione prosegue al fine di promuovere il territorio, valorizzando diversi prodotti autoctoni regionali, a partire da quello per eccellenza che ci caratterizza come paese, ossia il vino prodotto da nostri vitigni.

La collaborazione con l'ERSA e la Guida Vini Buoni d'Italia, che prosegue con immutata sinergia, consente a Buttrio di essere ancora una volta una vetrina dei vini autoctoni, provenienti da diverse regioni italiane, che potranno essere degustati durante i tre giorni della Fiera.

Attenzione particolare verrà riservata alle famiglie ed ai bambini con diverse iniziative atte a trasmettere tradizioni culturali ed enogastronomiche. Cornice delle varie iniziative sarà il Parco archeo-botanico, gioiello che, assieme alla Villa di Toppo - Florio, molti ci invidiano.

Accanto ai convegni, alle degustazioni guidate, ai laboratori, non mancheranno i momenti di allegria con le musiche e gli spettacoli circensi.

Concludendo sento il dovere di esprimere il più cordiale ringraziamento alle persone, istituzioni, enti senza il cui concreto supporto sarebbe irrealizzabile la nostra Fiera.

Innanzitutto l'Amministrazione comunale che da sempre supporta la Pro Loco Buri; la Regione FVG che da anni ha visto nella manifestazione un'occasione di crescita economica per il territorio regionale; i vari sponsor che ci consentono di realizzare un evento di qualità.

Un sentito grazie va infine a tutti i nostri volontari che con passione donano il loro tempo e le loro energie.

Auguro a tutti gli ospiti che parteciperanno di poter gustare con soddisfazione le varie iniziative proposte.

Emilio Bardus
Presidente Pro Loco Buri



IL SIPARIO SI APRE: LA FIERA DEI VINI DI BUTTRIO VA IN SCENA

La kermesse prenderà il via venerdì 8 giugno alle ore 18.30 presso la sala polifunzionale di Villa di Toppo-Florio.

Il programma proseguirà alle ore 20.00 con la visita al Museo della Civiltà del Vino e l'originale spettacolo "Side Kunst Cirque "Laerte".

Inoltre, alle ore 21.00 potrete partecipare all'affascinante visita notturna del parco archeobotanico o ascoltare il travolgente repertorio musicale di Ruggero de I Timidi Show presso il parco della Villa.

8 venerdì GIUGNO

17.00	Conferenza stampa Presentazione marchio Cuore Caprino con ERSA e AAFVG
18.30	Inaugurazione 86^a Fiera Regionale dei Vini di Buttrio sala polifunzionale
20.00	Visita al Museo della Civiltà del Vino a cura di Una Gita in Villa
20.30	Side Kunst Cirque Laerte spettacolo circense
21.00	Visita notturna al Parco di Toppo-Florio a cura di Una Gita in Villa
21.30	Ruggero de I Timidi Show

9 sabato GIUGNO

10.30	Laboratorio Il parallelo del gusto: Vino e formaggio a cura di Vinibuoni d'Italia
11.00	Convegno Le attività assistite con gli animali per migliorare la qualità della vita a cura di CEFAP FVG
11.30	Laboratori e degustazione guidata Sapori del nostro territorio a cura di Despar con lo chef italo-sloveno Igor Peresson
12.30	Conferenza stampa di presentazione del convegno promosso da ERSA sull' indagine statistica del settore vitivinicolo regionale nel Friuli Venezia Giulia
12.30	Laboratorio Mille bolle di autoctoni - Filari di Bolle a cura di ONAV
14.30	Partenza Wine Buri Bus
15.00	Caccia al tesoro a cura di Meravigliamoci
15.30	Laboratorio Il parallelo del gusto: Vino e pesci a cura di Vinibuoni D'Italia
15.30	Laboratorio Biscotti per piccoli pasticceri a cura di Pasticceria D'altri Tempi
16.00	Visita al Parco archeobotanico a cura di Una Gita in Villa
16.00	Partenza gara podistica competitiva Trofeo Fiera Regionale dei Vini di Buttrio a cura dell'A.S.D. Maratona Città del Vino
17.00	Show cooking I protagonisti del territorio con lo chef Paolo Zoppolatti
17.00	Visita al Museo della Civiltà del Vino a cura di Una Gita in Villa
17.00	Al mio tempo, A spasso col tempo, Sinfonia per sfere, trapezi e tessuti spettacoli circensi a cura di Circo all'inCirca
17.30	Convegno Viticultura vivaistica biologica e presentazione Utilizzo dei droni in agricoltura a cura di Vitis Rauscedo
17.30	Laboratorio Prepotto & Prepotto Colli Orientali e Carso gemelli diversi a cura di Fondazione Italiana Sommelier FVG
18.00	Premiazione gara podistica Trofeo Fiera Regionale dei Vini di Buttrio

PROGRAMMA

18.30	Laboratori e degustazione guidata Sapori del nostro territorio a cura di Despar con lo chef italo-sloveno Igor Peresson
19.00	Ora del Racconto Aspettando l'estate a cura della Compagnia dei Libri della Biblioteca Comunale di Buttrio presso il Lapidarium a seguire laboratorio per tutti i bambini
19.30	Laboratorio Friuli terra di rossi: emozioni e eleganza di grandi Merlot friulani a cura di Assoenologi
20.00	Side Kunst Cirque Laerte spettacolo circense
20.30	Visita al lapidarium a cura di Una Gita in Villa
21.00	Visita notturna al parco archeobotanico a cura di Una Gita in Villa
21.00	Concerto Abba Show tributo agli Abba

10

domenica
GIUGNO

8.00	Manifestazione Cicloturistica a cura di GS Ciclismo Buttrio
10.30	Laboratorio Malvasia Istriana: I tanti volti di un bicchiere condiviso tra FVG e Istria a cura di Vinibuoni d'Italia
11.00	Convegno Alimentazione. Salute. Territorio. Il valore del prodotto locale a cura di ERSA
11.00	Vorrei Un Tempo, A spasso con tempo, Moto di rotazione (un giorno) spettacoli circensi a cura di Circo all'inCirca
11.30	Laboratori e degustazione guidata Sapori del nostro territorio a cura di Despar con lo chef italo-sloveno Igor Peresson
12.30	Laboratorio - Il parallelo del gusto: Vino e salumi a cura di Vinibuoni d'Italia
15.00	Corso - Scopriamo il Bonsai a cura dell'Associazione Laboratorio Arte Bonsai Buttrio

15.30	Laboratorio Visignano i vini delle terre vicine a cura di Fondazione Italiana Sommelier FVG
16.00	Laboratori e degustazione guidata Sapori del nostro territorio a cura di Despar con lo chef italo-sloveno Igor Peresson
16.00	Visita al Parco archeobotanico a cura di Una Gita in Villa
16.30	Premiazione Talent fotografico bambini Geometrie e colori di Buttrio
17.00	Visita al Lapidarium a cura di Una Gita in Villa
17.00	Vorrei Un Tempo, Momo alla riconquista del tempo spettacoli circensi a cura di Circo all'inCirca
17.30	Laboratorio Il parallelo del gusto: Vino e dolci a cura di Vinibuoni d'Italia
18.00	Passeggiando per il bosco percorso dedicato ai bambini con laboratorio creativo
18.00	Show cooking Pezzata Rossa con lo chef Daniele Cortiula
18.00	Musica con Le Origini
18.30	Presentazione I Leoni del tempo. Archeostorie del Friuli Venezia Giulia a cura di ERPAC
19.30	Visita al Museo della Civiltà del Vino a cura di Una Gita in Villa
20.00	Side Kunst Cirque Laerte spettacolo circense
21.00	Concerto Mogol + live band Innocenti evasioni cover band di Lucio Battisti
23.00	Estrazione Lotteria 86^ Fiera Regionale dei Vini di Buttrio



INGRESSI ALLA FESTA

- Villa di Toppo-Florio, via E. Morpurgo 6
- Parco Villa di Toppo-Florio, Via Sottomonte

- Accoglienza turisti e Infopoint presenti agli ingressi della villa e del parco.
- Sale mescita climatizzate.
- Gonfiabili per bimbi presenti sabato e domenica tutto il giorno.



CONTATTI E INFO

Pro Loco Buri,
Via E. Morpurgo, 6
33042 Buttrio - UD
T. 0432 673311
info@buri.it
www.buri.it

Per prenotazioni e informazioni:

Fino all'8 giugno orari ufficio Pro Loco e ufficio IAT
Mattino: da martedì a sabato 9.30 - 12.30
domenica 10.00 - 13.00.
Pomeriggio: giovedì e venerdì 15.00 - 18.00
sabato e domenica 16.00 - 18.00.

Durante i giorni della Fiera (8 - 9 - 10 giugno)
l'ufficio IAT sarà aperto fino alle 22.00.



Servizio gratuito di bus navetta
Sabato dalle 18.00 alle 24.00 - Domenica dalle 15.00 alle 23.00



IL VINO A 360°.

Dal giallo verdolino al rosso aranciato, sfumature audaci o delicate, aromi e profumi del vino da scoprire e assaporare.

Attraverso un entusiasmante viaggio organolettico, potrete degustare pregiati vini accompagnati dall'inconfondibile gusto di alcuni piatti tipici friulani accuratamente selezionati.



Prenotazione

Le degustazioni guidate hanno tutte un costo di **euro 10,00** con **prenotazione obbligatoria** (presso Pro Loco Buri via E. Morpurgo, 6, info@buri.it - T. 0432 673311, versando la quota: IBAN: IT 66 E 05484 63690 CC0270089114).

I posti disponibili per ciascuna degustazione sono 40.

Banchi mescita presenti:

- vini autoctoni Enoteca Friuli-Venezia Giulia
- vini autoctoni di altre regioni Enoteca Italia.

Sala A - Primo piano
Villa di Toppo-Florio.

degustazioni SALA A

SABATO 9 GIUGNO ORE 12.30

LABORATORIO

Mille bolle di autoctoni
- Filari di Bolle a cura di ONAV

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 10.30

LABORATORIO

Malvasia Istriana: I tanti volti di un bicchiere condiviso tra FVG e Istria a cura di Vinibuoni d'Italia

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 15.30

LABORATORIO

Visignano i vini delle terre vicine a cura di FIS FVG



Durante la Fiera sarà possibile acquistare un braccialetto giornaliero al costo di euro 20,00 a persona (riduzione a euro 15,00 per i soci delle Pro Loco, FIS, AIS, ONAV, ASSOENOLOGI, SLOW FOOD, MEMBRI DELLA DESPAR TRIBÙ presentando la tessera) che permette di assaggiare un numero illimitato di vini disponibili nei due banchi mescita (Enoteca Italia e FVG).

SABATO 9 GIUGNO ORE 17.30

LABORATORIO

Prepotto & Prepotto
Colli Orientali e Carso gemelli diversi a cura di FIS FVG

SABATO 9 GIUGNO ORE 19.30

FRIULI TERRA DI ROSSI:

emozioni ed eleganza di grandi Merlot friulani a cura di Assoenologi.

Vinibuoni d'Italia propone 4 appuntamenti speciali con i vini autoctoni di Piemonte e del Friuli Venezia Giulia abbinati a prodotti agroalimentari d'eccellenza.

SABATO 9 GIUGNO ORE 10.30

VINO E FORMAGGIO - Il racconto dei vini e dei formaggi abbinati Nebbiolo Barbaresco Barolo Refosco Schioppettino Pignolo

SABATO 9 GIUGNO ORE 15.30

VINO E PESCI - In Piemonte l'acciuga sotto sale con Malvasia, Friulano e Ribolla Storia dell'acciuga in Piemonte e nella gastronomia.

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 12.30

VINO E SALUMI - Il racconto dei vini e dei salumi Crudo di Cuneo Dop Metodo Classico locale. Testa in cassetta Ribolla Gialla Metodo Classico. Salame cotto Ribolla gialla Collavini. Pitina Rosè Metodo Classico base nebbiolo. Ed altri sfiziosi abbinamenti.

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 17.30

VINO E DOLCI - Per FVG: Moscato - Brachetto - Passito di Erbaluce. Strudel di ciliege, Cjarsons dolci, Gubana, Struklij del Carso...

Per il Piemonte: Verduzzo - Picolit - Ucelut - Tartufi, Brut e bon, Baci di dama, Torcetti e molto altro

Despar propone laboratori e degustazioni guidate "Sapori del nostro territorio" con lo chef italo-sloveno Igor Peresson che vi accompagnerà nel viaggio alla scoperta dei sapori tipici del Friuli Venezia Giulia.



Prenotazione

Le degustazioni sono gratuite con prenotazione obbligatoria attraverso il sito www.despar.it. I posti disponibili per ciascuna degustazione sono 40.

Sala B - Secondo piano
Villa di Toppo-Florio.

SABATO 9 GIUGNO ORE 11.30

SABATO 9 GIUGNO ORE 18.30

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 11.30

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 16.00

DEGUSTAZIONE GUIDATA

"SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO" a cura di Despar con lo chef italo-sloveno Igor Peresson

**SABATO 9 GIUGNO
ORE 17.00**

SHOW COOKING

"I protagonisti del territorio" con lo chef Paolo Zoppolatti

**DOMENICA 10 GIUGNO
ORE 18.00**

SHOW COOKING

Pezzata Rossa con lo chef Daniele Cortiula

ENOTECA DEI PRODUTTORI DI BUTTRIO

Durante la Fiera troveranno spazio i vini dei produttori di Buttrio. Queste le aziende vitivinicole presenti:

- Buiatti Livio e Claudio
- Buri in Mont
- Castello di Buttrio
- Conte D'Attimis Maniago
- Croatto Piero
- Marina Danieli
- Miani di Pontoni Enzo
- Meroi
- Petrucco
- Pontoni Flavio
- Sioni Paolo
- Tami
- Valle
- Vigne Fornasari
- Virgilio Maria



Wine Buri Bus: Prezzo 20€, prenotazione obbligatoria presso la Pro Loco (fisicamente o via mail) e pagamento alla prenotazione. Un autobus trasporterà i partecipanti da Villa di Toppo-Florio all'**Azienda Vitivinicola Livon** immersa nei vigneti di Dolegna del Collio. Seguirà la visita all'**Acetaia dell'azienda Midolini** per conoscere l'arte della produzione dell'aceto balsamico. Al ritorno in Villa, lo chef **Paolo Zoppolatti** riceverà i partecipanti e farà degustare loro pietanze preparate con carne di Pezzata Rossa Italiana, formaggi caprini, prosciutto **Testa & Molinaro** e aceto balsamico Asperum.
Info su www.friuliviadeisapori.it



9 e 10 GIUGNO

VIENI A SCOPRIRE QUANTO È BUONA LA NOSTRA REGIONE.



ALLA FIERA REGIONALE DEI VINI DI BUTTRIO, SI TERRANNO I LABORATORI DI DEGUSTAZIONE CON LO CHEF ITALO-SLOVENO **IGOR PERESSON** CHE TI ACCOMPAGNERÀ IN UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEI SAPORI TIPICI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA.



**LABORATORIO
SABATO 9 GIUGNO**

DALLE 11.30 ALLE 12.45
DALLE 18.30 ALLE 19.45



**LABORATORIO
DOMENICA 10 GIUGNO**

DALLE 11.30 ALLE 12.45
DALLE 16.00 ALLE 17.15

ISCRIVITI SUBITO E SCOPRI TUTTI I DETTAGLI SU WWW.DESPAR.IT

DESPAR

EUROSPAR

INTERSPAR



PRODUTTORI DI FORMAGGI CAPRINI

Presso lo spazio a loro dedicato, i visitatori potranno conoscere, assaggiare e apprezzare questi pregiati formaggi made in FVG prodotti dalle seguenti aziende:

- **Az. Agr. De Conti Giovanni**
Polcenigo (PN)
- **Capramica Di Zannier Andrea Az.agr.**
Pinzano al Tagliamento (PN)
- **Az. Agr. Bordiga Di Fava Elisa**
Gonars (UD)
- **Az. Agr. Zore Di Berra Alessia**
Taipana (UD)
- **Pistor Patrizia**
Faedis (UD)
- **Società Agricola Gruden Zbogor Di Zbogor Dimitri**
Sgonico (TS)
- **Az.agr. San Gregorio Di Cipolat Padiel Massimo**
Aviano (PN)
- **Agrisiamon Di Tomas Giacomini**
Basiliano (UD)

CUORE CAPRINO

L'allevamento caprino e la sua particolare filiera, rappresenta una peculiarità di tutto interesse nell'ambito del settore lattiero caseario. Una nicchia produttiva che riscuote un crescente interesse da parte dei consumatori e che la Mostra Regionale dei Vini di Buttrio coglie l'occasione di presentare al grande pubblico per promuoverne la particolarissima ed interessante tipologia di produzioni. Con questo obiettivo l'attenzione si è focalizzata su un gruppo di aziende presenti sul territorio del Friuli Venezia Giulia le quali, all'interno della Associazione Allevatori Del Friuli Venezia Giulia, hanno intrapreso sotto il profilo tecnico un percorso decisamente orientato alla qualità, sia dell'allevamento sia della trasformazione, e che in un certo qual modo rappresentano pertanto un'eccellenza del settore.



RIBOLLA GIALLA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

L'amore per la cultura
dei grandi vini bianchi

ersa



Agenzia regionale per lo sviluppo rurale





LA BARBATELLA CHE INNESTA TRADIZIONE E BIO

VITIS RAUSCEDO nasce nel 1985 dalla cooperazione di 12 soci, oggi impegnati nella produzione annuale di oltre 6 milioni di barbatelle destinate alle zone viticole del mercato italiano ed estero. Radicata nella tradizione, **VITIS RAUSCEDO** è altresì da sempre attenta all'innovazione: recentemente ha avviato un ambizioso progetto finalizzato allo sviluppo di una filiera vivaistica sostenibile, per la tutela dell'ambiente agricolo, il miglioramento della qualità tecnico-sanitaria della barbatella e l'utilizzo razionale delle diverse risorse produttive. Una missione che segue i più rigorosi standard qualitativi e sanitari nel rispetto delle linee guida per l'agricoltura biologica.

Anni di sperimentazione hanno permesso di mettere a punto tecniche di produzione sempre più efficienti ed ecocompatibili, contribuendo alla nascita della barbatella biologica certificata **VitisBio®**.

Vitis Rauscedo
Società Cooperativa Agricola

via Richinvelda, 45
San Giorgio della Richinvelda (Pn)
tel. 0427 94016 - fax 0427 94567
info@vitisrauscedo.com
www.vitisrauscedo.com



cucina
—
BIRRE



BIRRIFICI ARTIGIANALI

Oltre al buon vino potrete degustare anche numerose birre artigianali prodotte dal microbirrificio indipendente Borderline Brewery di Buttrio e dal Birrificio Campestre di Corno di Rosazzo.

Tra sapori tradizionali e sperimentazione di nuovi ingredienti e aromi, potrete attingere ad un'ampia scelta di birre artigianali scure o chiare, dal gusto intenso o delicato.

Una selezione d'eccellenza per accompagnare i vostri spuntini a base di prosciutti e formaggi o da abbinare ai diversi piatti proposti. Un gusto fresco per ogni occasione!



BIRRIFICIO CAMPESTRE

Il Birrificio Campestre nasce nel 2015 come piccola produzione birraria di qualità. Il birrificio si trova in un vecchio capannone rimodernato dove insieme al laboratorio di produzione e al magazzino di stoccaggio è presente nella parte anteriore anche la cosiddetta "Tap room" cioè la "stanza delle spine" dove gli avventori possono degustare le produzioni della casa.

Le birre della linea classica sono sei: Aurora Golden ale da 4,5 gradi, Rurale dry hopped golden ale da 5 gradi, Dove canta la rana session IPA da 4 gradi, Soresere amber ale da 5 gradi, Scur di lune porter da 5,2 gradi e IPA Chi sono?!? Castoro! da 6 gradi

Oltre a queste birre vengono prodotte durante l'anno in edizione limitata anche birre stagionali.

**BORDERLINE
BREWERY**





SPUNTINI A BASE DI CARNI SELEZIONATE E FORMAGGI

Nelle tre giornate di Fiera potrete deliziare il vostro palato con una ricca selezione di hamburger e würstel di Pezzata Rossa, frico fritto, formaggi caprini, prosciutto crudo di San Daniele.

Domenica 10 giugno alle ore 18.00 **Lo chef DANIELE CORTIULA** di Tolmezzo preparerà dei favolosi finger food reinterpretando i piatti tipici friulani.



Business Voice

KNOWLEDGE INTENSIVE BUSINESS SERVICES

**Da oltre 30 anni leader nel settore
della formazione e dei servizi linguistici**

Via Nazionale 20/D, 33042 Buttrio (UD)

Tel: (+39) 0432 755308

businessvoice@businessvoice.it

www.businessvoice.it

 [businessvoicesrl](https://www.facebook.com/businessvoicesrl)



AFFILAUTENSILI NATISONE

DI MORETTIN

• UTENSILI LAVORAZIONE LEGNO • METALLI • PLASTICHE
RISTORAZIONE • BOSCHIVI

• **AFFILATURA** coltellerie da cucina, forbici, affettatrici, catene motoseghe e lame in genere

• HOBBY • FAI DA TE • SI ESEGUE MARCATURA LASER

...UTENSILI DA TAGLIO IN GENERE

STRADA PER OLEIS CIVIDALE Z.A. LEPROSO di Premariacco (UD)

Via S. Bom belli 6/b • Tel. 0432 716295 • Fax 0432 716700

info@affilautensili.com • www.affilautensili.com

La qualità è il motore che muove la nostra passione

Maurig Antonino Snc

Autofficina | Rivenditore autorizzato Volkswagen | Auto nuove ed usate

Ci trovi in via Nazionale 7 a San Giovanni al Natisone (UD)

Puoi contattarci al nr. 0432 756686 o alla nostra e-mail info@automaurig.it

Seguici anche su Facebook e Twitter

www.automaurig.it



Volkswagen

Maurig Antonino

ORARI OFFICINA

LUNEDÌ - VENERDÌ: 08.00 - 12.00, 14.00 - 18.00

ORARI UFFICIO COMMERCIALE

LUNEDÌ - VENERDÌ: 08.30 - 12.30, 15.00 - 19.00

SABATO: 09.00 - 12.00

IL MARCHIO “SOLO DI PEZZATA ROSSA ITALIANA”

A tutela del consumatore, da qualche anno esiste il marchio “Solo di Pezzata Rossa Italiana” distribuito dall'Associazione Nazionale Allevatori Pezzata Rossa Italiana a tutti i soci che ne facciano richiesta, che mira ad aumentare presso i consumatori la conoscenza del latte, del formaggio, del gelato e della carne di PRI. Si tratta di un marchio collettivo, registrato a livello europeo; è legato ad un disciplinare che regola le tecniche di produzione, i cui punti fondamentali sono:

- **tracciabilità del prodotto**
- **genuinità dei prodotti**

Per quanto riguarda la carne, da studi effettuati presso l'Università di Udine, risulta essere magra ma saporita, ricca di proteine, con un basso contenuto di colesterolo. Una carne con un contenuto significativo di Omega 3 e CLA, considerati dei composti utili alla salute umana. I primi vengono ritenuti importanti soprattutto nella prevenzione dei



disturbi dell'apparato cardio-circolatorio. I secondi hanno un effetto anticancerogeno, antitrombotico ed immunomodulatorio. La carne a marchio “Solo di Pezzata Rossa Italiana” è una sicurezza per il consumatore, in quanto prodotta seguendo un disciplinare che garantisce:

- **una tracciabilità chiara**
- **una frollatura minima di 15 giorni**

Lo chef DANIELE CORTIULA di Tolmezzo e pezzata Rossa vi aspettano per lo show cooking domenica 10 giugno ore 18.00.



RICERCA E CREATIVITÀ

Cucina di Carnia nasce nel 1999 come risultato della ventennale esperienza nel settore alimentare, con il desiderio di portare sulla tavola dei propri clienti la tradizione ed i sapori di questa terra.

La produzione punta al mantenimento inalterato dei sapori secondo la tradizione, grazie a processi di lavorazione manuali e alla conservazione rigorosamente naturale di ingredienti di prima scelta.

Particolare attenzione viene rivolta alla ricerca ed alla creatività, sia nella proposta di nuove soluzioni che nella riscoperta e perfezionamento di quelle più consolidate, per poter soddisfare ogni cliente.



UN TRIONFO DI DOLCEZZA E CALDE SFUMATURE

Durante la Fiera dei Vini di Buttrio, ci sarà spazio anche per trascorrere del tempo tra le bancarelle allestite per l'occasione.

Dal profumo floreale del miele friulano d'Acacia al Millefiori, dai seducenti liquori al cioccolato.

Un mix di sapori pieni e genuini che vi conquisteranno con dolcezza.



APICOLTURA AI COLLI DI BUTTRIO S.S. di Zucco L. e G.

Via Rieppi, 4
Vicinale - 33042 Buttrio
T. 0432 674482
C. 338 3357395
zucco.luciano@alice.it

APICOLTURA DURI RICCARDO

Via Bassa, 1
33042 Buttrio
T. 0432 673116
C. 334 9268732
duri.riccardo@hotmail.it

APICOLTURA FORNASARI LUCIANO

Via Pavia, 64
33042 Buttrio
T. 0432 674028

ADELIA DI FANT CIOCCOLATO, DISTILLATI E ALTRE PASSIONI

Via Garibaldi, 26
33038 San Daniele del F.
T. 0432 940456
info@adeliadifant.it
www.adeliadifant.it



PASTICCERIA D'ALTRI TEMPI

Che cos'è che trasforma un prodotto inerte in un capolavoro artistico? Sarà la passione, sarà la pazienza instancabile di provare e riprovare, saranno la fantasia e la creatività, tipicamente italiane? Forse un po' tutto ciò, ma se il cuore di Maria e Vincenzo si intenerisce di fronte al sorriso e ai sospiri di piacere dei loro clienti, la loro abilità si trasforma in arte raffinata e sapiente che rispetta la salute di grandi e piccini.

Sabato 9 giugno Pasticceria D'altri Tempi curerà un laboratorio per piccoli pasticceri al costo di 5€. Ai partecipanti verrà consegnato il diploma di "Piccolo Pasticcere".



Pasticceria & Gelateria D'altri Tempi vi aspetta a Venzone in Piazza Municipio per soddisfare i palati più raffinati.



SPETTACOLI IN PAROLE E MUSICA

La Fiera dei Vini di Buttrio, ospiterà quest'anno oltre a Ruggero de I Timidi ed al grande spettacolo degli Abba Show, uno dei più grandi parolieri di tutti i tempi. Avremo la fortuna di ascoltare dal vivo i racconti di Giulio Rapetti, in arte Mogol; il sodalizio con Lucio Battisti, la nascita di canzoni che fanno parte della memoria collettiva. La cover band Innocenti evasioni ci farà riascoltare il repertorio della famosa coppia Mogol-Battisti.



**Servizio
gratuito di
bus navetta**

**Partenza parcheggio
Bravi Buttrio.**

Sabato dalle 18.00
alle 24.00.
Domenica dalle 15.00
alle 23.00

VENERDÌ 8 GIUGNO ORE 21.30

**RUGGERO
DE I TIMIDI SHOW**
Nel parco di Villa di
Toppo-Florio in concerto
Ruggero de I Timidi
Show.

SABATO 9 GIUGNO ORE 21.00

**CONCERTO
ABBA SHOW
TRIBUTO AGLI ABBA**
Nel parco di Villa
di Toppo-Florio.



DOMENICA 10 GIUGNO ORE 21.00

**MOGOL RACCONTA MOGOL
e concerto della tribute band INNOCENTI EVASIONI**
Nel parco di Villa di Toppo-Florio.

IN CASO DI MALTEMPO

I concerti si terranno
ugualmente, gli artisti
si esibiranno nella
sala polifunzionale al
secondo piano della
villa.

SIDE KUNST CIRQUE PRESENTA "LAERTE"

di e con Philine Dahlmann,
Edoardo Demonts,
Giacomo Martini,
Salvatore Frasca

Venerdì alle 20.30,
sabato e domenica alle
20.00, Side Kunst Cirque
presenta "Laerte", uno
spettacolo che sfida il
consueto meccanismo di
creazione e produzione
dello spettacolo. Laerte si
crea direttamente in
scena e dentro il suo
spazio avanza insieme ai
suoi spettatori verso la sua
mutevole forma.

Mentre i bastimenti con
i loro carichi di uomini
e cose sfidano il mare,
miraggi, tempeste e
balene agitano le notti di
alcuni personaggi in un
porto. Nell'attesa che si
crea per salpare, sogni
e incubi come arpioni
trafiggono i loro pensieri
che si trasformano in salti,
prodezze, giochi pericolosi
per ingannare il tempo.

Laerte omaggia
il mare, alle sue maestose
onde che decidono quali
destini scompigliare.



CIRCO ALL'INCIRCA

È un collettivo di giovani
artisti nato dall'esigenza
di una narrazione creativa
a servizio della gente.
La metafora del circo fa
da sfondo agli itinerari
di ricerca che attraverso
competenze professionali
di diverso valore artistico
e pedagogico conducono
il Circo all'inCirca sia sui
terreni della performance
dal vivo, che su quelli
dell'educazione, della
disciplina sportiva e
dell'impegno sociale.

Immaginato e creato da
giovani professionisti
friulani, il Circo all'inCirca
in Regione FVG si fa
promotore di una serie di
iniziative finalizzate non
solo a far conoscere al
pubblico friulano il circo
contemporaneo attraverso
artisti di fama europea,
ma anche a far provare in
prima persona le discipline
del circo a bambini e
adulti.

Diversi e sorprendenti
fenomeni producono
un unico spettacolo,
così nelle proposte
dell'Associazione diversi
settori eterogenei tra loro
creano percorsi trasversali
di comunicazione, ricerca
e formazione.

SABATO 9 GIUGNO ORE 17.00

"Al mio tempo", "A
spasso col tempo",
"Sinfonia per sfere,
trapezi e tessuti"-
spettacoli circensi a cura
di Circo all'inCirca

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 11.00

"Vorrei Un Tempo",
"A spasso col tempo"
"Moto di rotazione (un
giorno)"- spettacoli
circensi a cura di Circo
all'inCirca

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 17.00

"Vorrei Un Tempo",
"Momo alla riconquista
del tempo" - spettacoli
circensi a cura di Circo
all'inCirca



ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO.

Buttrio vanta un ricco patrimonio culturale tutto da scoprire e vivere!

Proprio per questo, in occasione della Fiera, gli operatori didattici di "Una gita in villa", esperti di botanica e archeologia, saranno a vostra disposizione per svelarvi i tesori e i segreti del comprensorio.

Scoprirete perché Buttrio, sin dal 1500, sia stata considerata la meta principale di nobili udinesi che qui hanno edificato le proprie ville estive.

VENERDÌ 9 GIUGNO ORE 21.00

VISITA NOTTURNA
AL PARCO DI TOPPO-
FLORIO

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 18.00

PASSEGGIANDO
PER IL BOSCO
(DEDICATO AI BAMBINI
CON LABORATORIO)

SABATO 9 GIUGNO ORE 20.30

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 17.00

VISITA AL LAPIDARIUM

SABATO 9 GIUGNO ORE 16.00

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 16.00

VISITA AL PARCO
ARCHEOBOTANICO

VENERDÌ 8 GIUGNO ORE 20.00

SABATO 9 GIUGNO ORE 17.00

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 19.30

VISITA AL MUSEO
DELLA CIVILTÀ DEL
VINO



Il Museo
della Civiltà
del Vino è aperto e
visitabile durante tutte
le giornate della Fiera.

Conferenze stampa e CONVEGNI

VENERDÌ 8 GIUGNO ORE 17.00

CONFERENZA STAMPA

Conferenza stampa per la presentazione del marchio "Cuore caprino" in collaborazione con ERSA e AAFVG.

SABATO 9 GIUGNO ORE 12.30

CONFERENZA STAMPA

Conferenza stampa di presentazione del convegno promosso da ERSA sull'indagine statistica del settore vitivinicolo regionale nel FVG.

SABATO 9 GIUGNO ORE 17.30

CONVEGNO

VITIVINICOLTURA BIOLOGICA A
SOSTEGNO DI UN TERRITORIO VOCATO

Introduzione

- D.ssa Cristina MICHELONI Presidente AIAB-APROBIO F.V.G.

IL VIVAIO BIOLOGICO A
COMPLETAMENTO DELLA FILIERA
VITIVINICOLA

- Dott. Enrico Battiston - Vitis Rauscedo

VITI-CULTURA SOSTENIBILE TRA
TECNICA ED ETICA

- Dott. Pierluigi Donna - Sata Studio Agronomico

BIOENOLOGIA: ULTIMA TAPPA DI UN
PERCORSO VIRTUOSO

- Dott. Angelo Divittini - Sata Studio Agronomico - Vitis Rauscedo

Modera D.ssa Cristina MICHELONI
Presidente AIAB-APROBIO F.V.G.

SABATO 9 GIUGNO ORE 11.00

CONVEGNO

Le attività assistite con gli animali per migliorare la qualità della vita a cura di CEFAP FVG.

Evento divulgativo per informare su come si opera nelle attività ludico-ricreative, terapeutiche, riabilitative ed educative con l'ausilio degli animali domestici, finalizzate a stimolare le persone a livello motorio e psicologico. Vi sarà anche un laboratorio volto ad esplorare i sensi negletti per capire come gli "altri animali" vivono nel mondo..

Partecipano: Mike Van der Vijver, Alberto Grizzo, Elisabetta Elianto con la lupachiotta Minù, Marco Carminati con le asinelle Alice e Claretta

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 11.00

CONVEGNO

"Alimentazione. Salute. Territorio. Il valore del prodotto locale" a cura di ERSA

Interverranno:

- Dott. Stefano Poser
- Dott.ssa Paola Valdinoci
- Sig.ra Mária Croatto
- Dott. Daniele Vicario

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 18.30

PRESENTAZIONE

"I Leoni del tempo. Archeostorie del Friuli Venezia Giulia". A cura di ERPAC

Bonsai

L'associazione culturale
"Laboratorio Arte Bonsai
Buttrio" organizza la
1ª Mostra "BONSAI TRA I
FILARI".

Nella giornata di Domenica
si svolgerà inoltre il
workshop "Scopriamo il
Bonsai" dedicato ai
bambini.
Numero massimo di
partecipanti 15 bambini.

Per informazioni e
iscrizioni: Pro Loco Buri
info@buri.it; 0432 673311



VINIBUONI D'ITALIA



Touring Club Italiano

Edizione 2018

1672 AZIENDE
5577 VINI



PIÙ CONTENUTI

Scopri i vini selezionati,
le cantine dei dintorni
gli appuntamenti
di Enoteca Italia

DISPONIBILE PER ANDROID E IOS



SCARICALA GRATUITAMENTE!

GIOCHI
E DIVERTIMENTO
PER I PIÙ PICCOLI

Per fare festa tutti insieme vi aspettiamo nelle giornate di sabato e domenica con un divertente gonfiabile, trucca bimbi, giochi.

Troverete inoltre un laboratorio di pasticceria curato da Pasticceria & Gelateria d'altri Tempi, la caccia al tesoro a cura di Meravigliamoci, passeggiate e laboratori alla scoperta dei bonsai.

SABATO 9 GIUGNO
ORE 15.00

CACCIA AL TESORO
a cura di Meravigliamoci

SABATO 9 GIUGNO
ORE 15.30

BISCOTTI PER PICCOLI
PASTICCERI
a cura di a cura di
"Pasticceria & Gelateria
d'altri Tempi". 5,00 €
Ai partecipanti verrà
consegnato il diploma di
"Piccolo Pasticcere".

SABATO 9 GIUGNO
ORE 19.00

L'ORA DEL RACCONTO
"Aspettando l'estate" a
cura della Compagnia
dei Libri della Biblioteca
Comunale di Buttrio
presso il Lapidarium a
seguire laboratorio per
tutti i bambini

DOMENICA 10 GIUGNO
ORE 15.00

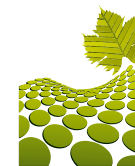
WORKSHOP
"Scopriamo il bonsai"

DOMENICA 10 GIUGNO
ORE 16.30

FOTOGRAFIA
Premiazione Talent
fotografico per bambini
"Geometrie e colori di
Buttrio"

DOMENICA 10 GIUGNO
ORE 18.00

PASSEGIATA
Passeggiando per
il bosco, percorso
dedicato ai bambini con
laboratorio creativo.



FILARI di BOLLE
Friulani Autentici

La Selezione dei migliori Spumanti
del Friuli Venezia Giulia - Anno 2018

La Giuria è lieta di annunciare l'esito della quarta edizione:
sono stati selezionati 49 spumanti tra i quali sono risultati premiati i seguenti.

Il premio per il **Metodo Charmat Prosecco Doc** al vino spumante
Prosecco Doc Extra Dry presentato dall'**azienda Zaglia Giorgio di Precentico**

Il premio per il **Metodo Charmat Spumante monovarietale** al vino spumante
Ribolla Gialla Brut presentato dall'**azienda Valentino Butussi di Corno di Rosazzo**

Il premio per il **Metodo Charmat Cuvée** al vino spumante
Naonis Jadér Cuvée Brut presentato da **Viticoltori Friulani La Delizia di Casarsa della Delizia**

Il premio per il **Metodo Classico** al vino spumante
Talento etichetta oro 2010 presentato dall'**azienda Vigneti Pietro Pittaro di Codroipo**

Informazioni su www.procasarsa.org

PRO LOCO
CASARSA DELLA DELIZIA



Città di
Casarsa
della Delizia



ersa
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

COLLABORAZIONE



Città di
Vino

PATROCINIO



FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo.org

SOSTEGNO



CECCARELLI
CASA DI VINO



FRIULOVEST BANCA
CREDITO COOPERATIVO DAL 1891



È tempo di sorridere!

15% di sconto
sul prezzo di Tutela
di Luce e Gas e accesso
alla rete **ONEnet**.



LUCE



GAS



SALUTE

Scontistiche dei servizi sanitari **ONEnet**.

Sottoscrivendo **Family Smile Luce e/o Gas**, accedi gratuitamente ai servizi convenzionati **ONEnet**. Per i prossimi due anni grazie a Bluenergy potrai usufruire di **forti scontistiche** sui servizi di **odontoiatria, fisioterapia, visite specialistiche e accertamenti**.

ALCUNI ESEMPI DI PRESTAZIONE*	IMPORTO MEDIO FUORI RETE	IMPORTO MEDIO IN RETE	RISPARMIO MEDIO
ODONTOIATRIA VISITA + ABLAZIONE TARTARO	144,62 €	50,00 €	- 65%
FISIOTERAPIA RIEDUCAZIONE POSTURALE	47,12 €	30,00 €	- 36%
VISITE DIAGNOSTICA	120,00 €	82,00 €	- 32%

*Esempi meramente illustrativi. Le condizioni economiche e contrattuali dell'offerta e le informazioni sull'accesso ai servizi ONEnet sono disponibili presso i punti vendita e sul sito www.bluenergygroup.it.

Scopri di più sulla tariffa visitando
www.bluenergygroup.it

BLUENERGY
Energia per crescere

one NET

famiglie
—
IN MOVIMENTO

9.10
GIUGNO

BICI IN FIERA

Manifestazione cicloturistica organizzata dal Gruppo Sportivo **CICLISMO BUTTRIO** in concomitanza della festa del vino di Buttrio. Il raduno cicloturistico, non competitivo, si svolgerà domenica 10 giugno con partenza ed arrivo a Buttrio su un percorso che interesserà la zona collinare del Cividalese, le Valli del Natisone ed i Colli Orientali del Friuli. Saranno attraversate le località di Premariacco, Moimacco, Faedis, Cividale del Friuli, Ponte San Quirino per poi salire fino a Clastra, dove sarà fissato il punto di ristoro. Posi si scenderà nuovamente a Ponte San Quirino per dirigersi a Prepotto Dolegna del Collio, Corno di Rosazzo, Manzano. Saranno incontrati splendidi scenari, dolci declivi, fra i



rinomati vigneti della zona Orientale del Friuli. Alla manifestazione possono partecipare solo i tesserati alla Federazione Ciclistica.

Sarà anche questa manifestazione l'occasione per festeggiare i primi 40 anni di vita del GS Ciclismo Buttrio. Un traguardo importante raggiunto con il grande impegno dei Presidenti e dei dirigenti

dell'associazione ma il merito va condiviso con gli sponsor e gli enti pubblici che hanno reso disponibili le risorse economiche e con i molti volontari che si sono adoperati nelle varie occasioni organizzative.



SABATO 9 GIUGNO ORE 16.00

COPPA FRIULI

Dopo ben 38 Edizioni del Circuito di Coppa Friuli, gare che si svolgono nelle varie storiche località podistiche del Friuli, finalmente una tappa si svolgerà anche a Buttrio in occasione della 86ª Fiera Regionale dei vini.

A portare l'evento a Buttrio la squadra della "Maratona delle Città del vino" che si augura entri nel Calendario in modo permanente.

La gara, 6ª prova del Circuito 2018, si terrà sabato 9 giugno alle 16,00 su un percorso di 8,500 km con partenza da Villa di Toppo Florio e che si snoderà lungo le vie del paese di Buttrio per poi raggiungere il traguardo percorrendo i vigneti e la strada panoramica delle colline di Buttrio.



Tecnologia, professionalità
ed esperienza al servizio
di chi deve viaggiare
o far viaggiare la propria azienda.
Una realtà dinamica, che spazia
dal settore dei viaggi d'affari,
al turismo e all'organizzazione
di eventi.



Venite a trovarci o andate a scoprire
tutte le nostre offerte sul sito
www.turismo85.it
e seguitemi su Facebook.



Idrotermica Buttrio Srl
Via dell'Artigianato, 29 - 33042 BUTTRIO (UD)
Tel. 0432/674115
www.idrotermicabuttrio.it

ESNA-SOA
Società Organismo di Attestazione S.p.A.



ALTRE INIZIATIVE

ATTIVITÀ IN RETE

L'associazione "Buttrio 100 attività per te" nasce nel 2010 con lo scopo di creare una rete di collaborazione fra le varie attività produttive del territorio di Buttrio e di far conoscere tali realtà ed i relativi servizi proposti a tutti i cittadini residenti, alle aziende del comune e non solo.

L'imperativo è catalizzare l'attenzione dei consumatori per fronteggiare la concorrenza dei grandi centri commerciali per uscire dalla difficile incertezza economica, facendo leva sull'eccellenza dei servizi offerti, e sulla forza dell'unione tra diverse realtà produttive.

L'associazione conta al momento oltre cento iscritti fra commercianti, esercenti, imprese artigiane, industriali, di servizi ed aziende agricole. I punti di riferimento della nostra Associazione sono:
servizio, comunicazione e collaborazione



L'associazione delle Attività Produttive "Buttrio 100 Attività Per Te" organizza anche quest'anno l'iniziativa **Fiera... in vetrina**: le attività associate addobberanno vetrine e spazi commerciali a tema, per far rivivere una vecchia tradizione paesana e far assaporare ai visitatori un'atmosfera autoctona unica.



Buttrio 100 ATTIVITÀ Per Te
www.buttrio100.it



Civiform è il centro di formazione professionale che opera a Cividale del Friuli e Trieste. Forma giovani e adulti da quasi 70 anni, lavorando in rete con aziende e istituzioni locali e internazionali. Offre percorsi per giovani tra i 14 e i 18 anni, corsi di formazione superiore e di riqualificazione professionale, aggiornamento e formazione per apprendisti.

Nel campo della ristorazione, propone corsi per cameriere di sala e bar, cuoco e panettiere pasticciere e gelatiere.



SEDI:

Cividale del Friuli (UD)
Trieste (fr. Opicina)

info@civiform.it

WWW.CIVIFORM.IT

Seguici su:



**PER LA TUA CASA,
PENSA A TUTTO
CIVIMUTUO.**



CiviMutuo+

IL MUTUO CHE METTE AL SICURO LA TUA VOGLIA DI CASA

CiviMutuo+ è il mutuo per l'acquisto della tua casa che ti mette al riparo da ogni imprevisto. Può **finanziare il 100% del valore dell'abitazione** e, grazie alla collaborazione con i nostri partner assicurativi, **tutela la tua casa e la tua persona**, anche in caso di situazioni spiacevoli come la perdita del posto di lavoro.

www.civibank.it

Banca Popolare di Cividale
Società Cooperativa per Azioni

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per il dettaglio delle condizioni economiche e contrattuali fare riferimento ai fogli informativi a disposizione del pubblico presso tutte le filiali della Banca.

ORGANIZZATO DA:



Comune di Buttrio

IN COLLABORAZIONE CON:



CON IL PATROCINIO DI:



PARTNER:



MEDIA PATNER:





86^a FIERA REGIONALE DEI VINI DI BUTTRIO LOTTERIA

estrazione **DOMENICA 10.06.2018**
alle ore **23:00**
c/o **VILLA DI TOPPO-FLORIO - BUTTRIO (UD)**

1° PREMIO
Volkswagen
UP!



Volkswagen

Maurig Antonino

2°

Atala trekking
B-Tour Man

e-Bike

3°

Atala trekking
B-Tour Lady

e-Bike

4°

Atala Run
Lady

e-Bike

5°

Weekend per
2 persone in una
**Capitale
europea**

6°

Acer Extensa 2519
15,6" 4GB
Notebook

7°

Weekend per 2 persone
**Agriturismo
Il Vagabondo**
-Buttrio-

8°

Weekend per 2 persone
**Agriturismo
Il Castello di
Buttrio**

9°

Weekend per 2 persone
**Agriturismo
Scacciapensieri**
-Buttrio-

10°

Ceppo 7 coltelli + forbice
**Grand Maître
Wenger**

11° > 20°

Gift Card
Despar
da € 100,00

Elenco biglietti vincenti su **www.buri.it**



BLUENERGY
Energia per crescere