

DOMENICA 16 FEBBRAIO

ORE 8.30 - Apertura del Mercatino Mitteleuropeo dell'antiquariato della Fortezza di Gradisca d'Isonzo con oltre 250 espositori da Italia, Slovenia, Austria, Croazia e Polonia.

ORE 10.00 - Apertura della Fiera Mercato con esposizione e vendita della Rosa dell'Isonzo

ORE 11.00 - Premio "Qualità Rosa dell'Isonzo" - 1ª Edizione
Saluti introduttivi
Linda Tomasinsig - Sindaco di Gradisca d'Isonzo
Marco Fragiaco - Dirigente Scolastico ISIS Brignoli-Einaudi - Marconi
Franco Baiutti - Presidente del Consorzio Produttori Rosa dell'Isonzo
Delegato della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Venezia Giulia
Assegnazione del premio al miglior prodotto confezionato preparato dai soci del Consorzio Produttori Rosa dell'Isonzo con l'intervento ed il commento dello chef Roberto Franzin.

ORE 12.00 - Brindisi a conclusione dei lavori

ORE 12.15 - Pranzo con gli AgriChef Cuochi Contadini di **Campagna Amica** - Donatella e Rosalba



DONATELLA
Agrit. LIS ROSIS
Medea



ROSALBA
Agrit. DA GASTONE
Rivignano



ORE 15.00 - Incontro con gli autori: presentazione del libro "La Rosa dell'Isonzo, colori e sapori di una squisita storia del Friuli Venezia Giulia" a cura di Marco Fragiaco e Rodolfo De Gasperi

ORE 16.00 - Presentazione dei biscotti con La Rosa dell'Isonzo - A cura del **maestro Piero Zerbin** della pasticceria "Il Mosaico" di Aquileia

ORE 17.00 - Visita guidata al Museo Documentario della Città di Gradisca d'Isonzo (Polo Culturale di Casa Maccari) alla scoperta della storia della città e della presenza di Leonardo da Vinci con partenza dalla tensostruttura sede della manifestazione.

ORE 18.30 - I Concerti della Rosa dell'Isonzo - "Contrasti sonori" Concerto del Coro Polifonico di Ruda - Italian Male Choir - Direttore Fabiana Noro
Presenta un repertorio corale di brani a cappella e composizioni ricche di sonorità con pianoforte, violoncello e percussioni.
Sala Civica Bergamas - Via Bergamas 3 - Gradisca d'Isonzo

ORE 20.00 - Brindisi finale ed arrivederci all'edizione 2021!



IL MENU DELLA FESTA



Insalata di Rosa dell'Isonzo®
con mele, finocchio e ciccioli

Insalata di Rosa dell'Isonzo®
con arance di sicilia e arachidi friulani

Orzotto con Rosa dell'Isonzo®,
cotechino croccante e crema di formaggi

Casarecce con ragù bianco di coniglio
e Rosa dell'Isonzo®

Salame all'aceto con polentina abbrustolita
e Rosa dell'Isonzo® in savor

Bocconcini di pezzata rossa del Friuli Venezia Giulia
con polentina morbida e Rosa dell'Isonzo® pastellata

I VINI DELLA FESTA

SPONSOR

BORTOLUZZI

Blason
wines

BAZIENDA AGRICOLA
BORGIO TREVISAN



VINI DEL CONSORZIO

Az. Agr. Blasizza di Blasizza Paolo

Az. Agr. Thomas Kitzmüller

La Ferula S. Agr. S.

ORGANIZZAZIONE



CON IL PATROCINIO



CON IL CONTRIBUTO



FIERA MERCATO DEGUSTAZIONI SHOW COOKING

GRADISCA D'ISONZO
14-15-16 febbraio 2020

TENSOSTRUTTURA RISCALDATA

VENERDÌ 14 FEBBRAIO

ORE 10.00 - Apertura della Fiera Mercato con esposizione e vendita della Rosa dell'Isonzo

ORE 10.10 - La mappa del gusto della Rosa dell'Isonzo: test sensoriale con assaggio e valutazione coordinato dagli studenti dell'ISIS Brignoli-Einaudi-Marconi di Gradisca d'Isonzo. Tutto il pubblico è invitato a partecipare nell'area show cooking.

ORE 11.00 - Tavola rotonda inaugurale

La Rosa dell'Isonzo: è nata una nuova filiera orticola specializzata

Saluto introduttivo:

Paolo Mucchiut - Presidente Associazioni "Gradisca è..." e "Bazar Mediterraneo"

Marco Fragiaco - Dirigente Scolastico ISIS Brignoli-Einaudi-Marconi

Angela Bortoluzzi - Presidente provinciale Coldiretti Gorizia

Linda Tomasinsig - Sindaco di Gradisca d'Isonzo

Interventi:

Giovanni Cattaruzzi - Perito Agrario libero professionista - *Com'è nata la filiera orticola specializzata della Rosa dell'Isonzo*

Marco Fragiaco - *Il valore socio-economico della Rosa dell'Isonzo per il territorio Isonzino*

Costantino Cattivello - Tecnico ERSA FVG - *Ruolo della selezione varietale e delle tecniche di conservazione nell'orticoltura moderna*

Saida Favotto - Università degli Studi di Udine - *Risultati*

dell'analisi sensoriale svolta nel 2019

Diego Ghersi - Coop Alleanza 3,0 - *Primi risultati della campagna di vendita nella Grande Distribuzione Organizzata*

Moderatore: Alessandro Di Giusto - giornalista de "Il Friuli"

A seguire inaugurazione della Fiera Mercato alla presenza del Presidente del Consiglio Regionale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia **Piero Mauro Zanin**

ORE 11.45 - Brindisi inaugurale con vini del territorio

ORE 12.15 - Pranzo con gli AgriChef - Cuochi Contadini di **Campagna Amica** - Francesco e Giorgi



ORE 15.00 - La mappa del gusto della Rosa dell'Isonzo: test sensoriale con assaggio e valutazione coordinato dagli studenti dell'ISIS Brignoli-Einaudi-Marconi di Gradisca d'Isonzo. Tutto il pubblico è invitato a partecipare nell'area show cooking.

ORE 16.00 - Presentazione del cioccolatino "Isonzo" con il radicchio La Rosa dell'Isonzo a cura del maestro cioccolatiere Stefano Collaut della Pasticceria "La Rosa" di Cervignano del Friuli.

ORE 17.00 - Visita guidata al Museo Documentario della Città di Gradisca d'Isonzo (Polo Culturale di Casa Maccari) alla scoperta della sorprendente storia della città e della presenza di Leonardo da Vinci. Partenza dalla tensostruttura.

ORE 18.00 - Apericena con i vini del territorio

ORE 19.00 - Cena con gli AgriChef - Cuochi Contadini di **Campagna Amica** - Francesco e Giorgia



SABATO 15 FEBBRAIO

ORE 10.00 - Apertura della Fiera Mercato con esposizione e vendita della Rosa dell'Isonzo

ORE 10.15 - La mappa del gusto della Rosa dell'Isonzo: test sensoriale con assaggio e valutazione coordinato dagli studenti dell'ISIS Brignoli-Einaudi-Marconi di Gradisca d'Isonzo. Tutto il pubblico è invitato a partecipare nell'area show cooking.

ORE 11.00 - Tavola rotonda

La Rosa dell'Isonzo: un progetto in continua evoluzione

Saluti introduttivi

Paolo Mucchiut - Presidente Associazioni Gradisca è...

e Bazar Mediterraneo. Presentazione libro "Gradisca d'Isonzo per vocazione Città della Rosa" - Dalla Rosa degli Eggenberg alla Rosa dell'Isonzo

Marco Fragiaco - Dirigente Scolastico ISIS Brignoli-Einaudi-Marconi

Linda Tomasinsig - Sindaco di Gradisca d'Isonzo

Diego Bernardis - Consigliere regionale Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Intervengono:

Marco Vecchi - ISIS Brignoli Einaudi Marconi - *La selezione genetica della varietà Rosa dell'Isonzo*

Luciano Zancani - ISIS Brignoli Einaudi Marconi - *La tracciabilità georeferenziata del prodotto*

Franco Baiutti - Presidente Consorzio Produttori Rosa dell'Isonzo

- *L'aggregazione dei produttori, un metodo lungimirante per affrontare i mercati più esigenti.*

Moderatore: Giovanni Cattaruzzi - Perito Agrario libero professionista

ORE 11.45 - Brindisi a conclusione dei lavori

ORE 12.15 - Pranzo con gli AgriChef Cuochi Contadini di **Campagna Amica** - Alvio e Luigina



ORE 14.30 - La Rosa dell'Isonzo, l'eleganza attraverso la pittura - Inaugurazione della Mostra di pittura di artisti del FVG

ORE 15.00 - La mappa del gusto della Rosa dell'Isonzo: test sensoriale con assaggio e valutazione coordinato dagli studenti dell'ISIS Brignoli-Einaudi-Marconi di Gradisca d'Isonzo. Tutto il pubblico è invitato a partecipare nell'area show cooking.

ORE 15.45 - Presentazione dei dolci Torta sbrisolona e Strudel con la Rosa dell'Isonzo a cura della Pasticceria "Il Forno Storico" di Angelino Dewi di Gradisca d'Isonzo

ORE 16.30 - Consegna da parte del Presidente dell'Associazione Gradisca è... alla comunità di Forni Avoltri dei fondi raccolti a Natale per sostenere la rinascita dei boschi distrutti dalla tempesta Vaia - Interverranno il Sindaco e la Banda Civica di Forni Avoltri

ORE 18.00 - Apericena con i vini del territorio

ORE 19.00 - Cena con gli AgriChef Cuochi Contadini di **Campagna Amica** - Alvio e Luigina

ORE 20.30 - I Concerti della Rosa dell'Isonzo "Pop & Classic" - Concerto corale del Neuer Kammerchor Heidenheim - Direttore Thomas Kammel - 70 ragazzi e ragazze del Ginnasio musicale di Heidenheim presentano una letteratura corale variegata e brillante. Nuovo **Teatro Comunale** - Via Ciotti 1 - Gradisca d'Isonzo

ELENCO SOCI CONSORZIO PRODUTTORI ROSA DELL'ISONZO®

- ▶ Soc. Agr. F.lli Movio di Daniel e Devid s.s.
- ▶ Az. Agr. Blasizza di Blasizza Paolo
- ▶ Az. Agr. Thomas Kitzmüller
- ▶ Az. Agr. Ret Flavio e Rigonat Paola
- ▶ Az. Agr. Burg Antonella
- ▶ Az. Agr. Feresin Alessandro e Carlo
- ▶ Az. Agr. c/o I.S.I.S. "B.E.M." G. Brignoli
- ▶ Az. Agr. Pascolat Ivan e Leonardo s.a.s.
- ▶ Soc. Agr. &C ss Zanutta Maria Paola
- ▶ Az. Agr. Feruglio Carlo Antonio
- ▶ Az. Agr. Codarin Thierry
- ▶ Az. Agr. Puntin Luca
- ▶ Az. Agr. Gos Barbara
- ▶ Az. Agr. Càdi Rico Thiel
- ▶ Az. Agr. Donat Roberto
- ▶ Soc. Agr. F.lli Bagolin
- ▶ Az. Agr. Pascolat Marco
- ▶ Az. Agr. Molin Novacco
- ▶ La Ferula S. Agr. S.
- ▶ Az. Agr. Del Neri Graziano
- ▶ Altran Alessandro
- ▶ Az. Agr. Sandrin Luca
- ▶ Az. Agr. Baiutti Franco
- ▶ Furnalut Roberto

