



DI RAMANDOLO

VINI, CIBI, INCONTRI TRA COLLINE E CANTINE
SABATO **12 NOVEMBRE 2022**



e ad ogni tappa...

**MUSICA
DAL VIVO!**



Sedilis

OSTERIA DI RAMANDOLO

Vallemontana

TARCENTO

Torlano

I COMELLI

COMELLI ANDREA

LA RONCAIA

Cergneu inferiore

ZACCOMER MAURIZIO

OSTERIA DA RIDOLF

NIMIS

DISTILLERIA CESCHIA

Torrente Torre

Torrente Cornappo

Illustrazione: Maurizio Faleschini



LE AZIENDE VINICOLE

AD COOS

BRESSANI GIUSEPPE

CA' FELICE

COMELLI ANDREA

COOPERATIVA AGRICOLA RAMANDOLO

COSSETTINI LORENZO

CUSSIGH MARIA

CUSSIGH PIETRO

FILIPPON di Comelli Lorenzo

I COMELLI

LA RONCAIA

MICOSSI di Revelant Alessandro

MONAI GILDO

TOBLÂR

VIGNETI PITTARO

VIZZUTTI Sandro e Marco

ZACCOMER MAURIZIO

LA RISTORAZIONE

AI NOVE CASTELLI - Faedis - 0432 728959

AI TURIANS - Fagagna - 0432 630303

ALBERGO CENTRALE - Tarcento - 0432 785150

ALLE VALANGHE - Nimis - 0432 797404

AL TIGLIO - Moruzzo - 0432 642024

Braceria RENATO BEORCHIA - Ovaro - 0433 619043

CA' MARIAN - Martignacco - 0432 660371

COSTANTINI Ristorante - Tarcento - 0432 792372

GARIBALDI 45 - Tricesimo - 0432 1447466

I COMELLI AGRITURISMO - Nimis - 0432 790685

LA' DI BOSCHET - Tricesimo - 0432 853213

OSTARIE DAL VENEZIAN - Tarcento - 0432 1506633

OSTERIA DA MICHELE - Udine - 340 2636021

OSTERIA DI RAMANDOLO - Ramandolo - 0432 790009

OSTERIA DI VILLAFREDDA - Tarcento - 0432 792153

TRATTORIA DA ROCHET - Zompitta - 0432 851090

TRATTORIA DA VICO - Caporiacco - 0432 889011





I SALUMI E DINTORNI

LA TANA DELLE PITINE - Tramonti di Sopra

Prosciuttificio RINO BAGATTO - San Daniele del Friuli

Prosciuttificio WOLF SAURIS - Sauris

Salumi CANCELLIER MARINA - Faedis

FRIULTROTA - San Daniele del Friuli

I FORMAGGI

LA SISILE Formaggi Bio - Talmassons

PEZZETTA FORMAGGI - Fagagna

ZORE DI ALESSIA BERRA - Taipana

ORTO E DINTORNI

AZIENDA AGRICOLA PAOLINO - Cividale del Friuli

IL CAMPO INCANTATO - Tavagnacco

FRANTOIO DI CAMPEGLIO

IL GIARDINO COMESTIBILE DI GIUSI FOSCHIA

Zomeais di Tarcento

IL MIELE

LE RUBIDE di Capitan Luisa - Nimis

DOLCI, GELATI E SORBETTI

ADELIA DI FANT - San Daniele del Friuli

GELATERIA GELO DAL 1927 - Tarcento

GELATERIA FIORDILATTE - Udine

PANIFICIO NONINO - Tarcento

PRO LOCO AMICI DI AVASINIS

PRO LOCO SUTRIO

RIZZO BISTROT E CAFFÈ - Tarcento

SORBETTERIA DELLA NEGRA - Mortegliano

...E PER FINIRE...

ILLY CAFFÈ

GRAPPA DI RAMANDOLO CESCHIA



“Un vino di color oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia, di frutta matura, molto equilibrato e piacevole”.

Da oltre vent'anni – dal 2001 per l'esattezza – il disciplinare di produzione descrive con queste parole il Ramandolo, primo tra i vini del Friuli Venezia Giulia ad ottenere la DOCG (denominazione d'origine controllata e garantita, ovvero il vertice della piramide qualitativa). Un riconoscimento più che meritato, se è vero – come scriveva negli anni '30 del secolo scorso Chino Ermacora – che “il delizioso Ramandolo sin dal medioevo raggiungeva a dorso di mulo la mensa papale”.

Un vino che da sempre si ricava dai grappoli di Verduzzo giallo asciugati dal sole o lasciati appassire sui graticci. La torchiatura avviene tra fine ottobre e metà novembre: solo a cavallo di San Martino, quindi, nelle terre del Ramandolo si può celebrare la chiusura dell'annata. Ed è proprio per sottolineare questa tradizione ed il momento magico in cui “l'oro esce del torchio” è nata nel 2012 (dieci anni fa!) l'Associazione di Produttori Oro di Ramandolo, che dopo due anni di sosta forzata torna ad organizzare un evento promozionale, anch'esso intitolato all'Oro di Ramandolo, che si svolge per tradizione nel sabato più vicino alla Festa di San Martino. L'edizione 2022 – che reca come sottotitolo “Vini, Cibi, Incontri tra Colline e Cantine” – è in programma per

S A B A T O 1 2 N O V E M B R E 2 0 2 2

Come si svolge? Come ben sanno coloro che hanno partecipato alle ultime edizioni, **Oro di Ramandolo** è una degustazione itinerante in sette tappe (**vedi mappa in questo pieghevole**) con partenza dalla Cantina “I Comelli”, in via Valle a Nimis, dove i partecipanti dovranno parcheggiare i propri automezzi. La reception sarà aperta alle ore 11.00 e chiuderà alle ore 13.30. Qui gli ospiti, dopo aver ritirato braccialetto di accesso, bicchiere e menu-programma, potranno gustare l'aperitivo accompagnato dalle eccellenze dell'agroalimentare. Quindi partenza, a bordo dei pulmini messi a disposizione dall'organizzazione, per le altre tappe del tour, dove ristoratori e vignaioli accoglieranno gli ospiti con assaggi di piatti di stagione e tradizione, accompagnati dal Ramandolo DOCG, dal Refosco (che in queste colline esprime tutta la sua eleganza) e dagli altri vini del territorio. Al termine, rientro alla base di partenza, dove sarà allestito il buffet dei dolci abbinati al Ramandolo DOCG.

Civi  **Bank**



**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**



ACQUISTA I TICKET IN PREVENDITA

presso tutti gli esercizi di ristorazione e i vignaioli che partecipano all'iniziativa al prezzo scontato di

38,00 €

fino a domenica **6 novembre**. Dopo tale data il costo dei biglietti sarà di **45,00 €**.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

www.orodiramandolo.it

info@orodiramandolo.it

+39 389 5260255

SEGUICI SU:  [@orodiramandolo](https://www.facebook.com/orodiramandolo)

IN COLLABORAZIONE CON



PSR
2014-2020

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

DIREZIONE CENTRALE RISORSE AGRICOLE, FORESTALI e ITTICHE - SERVIZIO POLITICHE RURALI e SISTEMI INFORMATIVI in AGRICOLTURA



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale: l'Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

