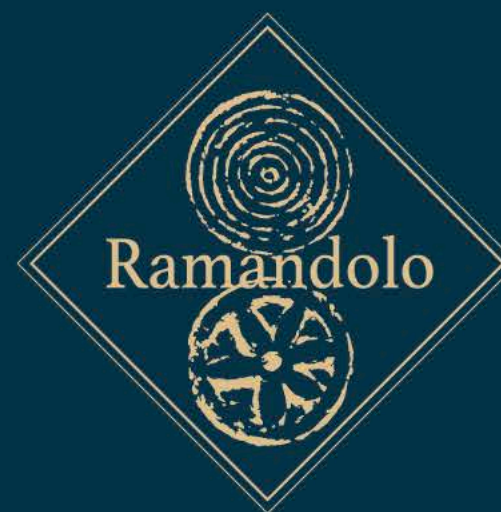




10^a EDIZIONE



DI RAMANDOLO

VINI, CIBI, INCONTRI TRA COLLINE E CANTINE

SABATO **14 NOVEMBRE 2026**



LE AZIENDE VINICOLE

ANNA BERRA
BRESSANI GIUSEPPE
CA' FELICE
COMELLI ANDREA
COOPERATIVA AGRICOLA RAMANDOLO
COSSETTINI LORENZO
DARIO COOS
FILIPPON di Comelli Lorenzo
I COMELLI
LA RONCAIA
MICOSSI di Revelant Alessandro
NIMISSUTTI
RONCO DEI FRASSINI
RONC DE VAL
TOBLÂR
VIGNETI PITTARO
VIZZUTTI Sandro e Marco
ZACCOMER MAURIZIO

SPECIAL GUEST

SPOLERT Radical Grill
Diamo Un Taglio alla Sete FVG OdV

LA RISTORAZIONE

AI NOVE CASTELLI - Faedis - 0432 728959
AL PLAN DI PALUZ - Tarcento - 0432 784120
AL ZUC - Fontanabona di Pagnacco - 351 3283921
ANTICA TRATTORIA BOSCHETTI - Tricesimo - 0432 1447466
ARCHES Bistrot - Nimis - 335 8206395
BORGO CLOZ Agriturismo - Tarcento - 329 7169001
COSTANTINI Ristorante - Tarcento - 0432 792372
GASTRONOMIA PAPPA - Udine - 338 2684709
I COMELLI Agriturismo - Nimis - 0432 790685
INTEGRALDO - Majano - 0432 958314
OSTERIA DI RAMANDOLO - Ramandolo - 0432 790009
OSTERIA DI VILLAFREDDA - Tarcento - 0432 792153
OSTERIA INN PIK - Pesariis - 0433 096747
OSTERIA ANCORA - Tarcento - 0432 1507839
QUI WOLF - Cassacco - 349 6575985
RISTORANTE BELVEDERE - Sequals - 0427 93016
RISTORANTE SAN MICHELE - Fagagna - 0432 810466
TRATTORIA DA VICO - Caporiacco - 0432 889011



e ad ogni tappa...

**MUSICA
DAL VIVO!**



Nel panorama enologico mondiale, sia tra i cultori della materia che tra i meno esperti, identificare un vino con la zona d'origine è la massima valorizzazione per il vino stesso; e il Ramandolo è l'unico vino friulano che, fin dall'antichità, porta il nome del toponimo e non quello del vitigno, il Verduzzo giallo, la cui uva ha in queste terre il gusto di miele di castagno, di tiglio, di sottobosco.

(Ramandolo", Pietro Pittaro, 2001)

Esattamente **un quarto di secolo fa** – il 26 ottobre del 2001 – veniva pubblicato in Gazzetta Ufficiale il disciplinare del Ramandolo DOP (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita), primo vino della nostra Regione a conseguire questo riconoscimento. L'affermazione riportata qui sopra è di Piero Pittaro, grande protagonista del "Rinascimento del vino friulano", che all'epoca era già stato presidente dell'Unione Internazionale degli Enologi. E in questo anno "giubilare", per una felice coincidenza, cade anche la **decima edizione** di Oro di Ramandolo, una tradizione iniziata nel 2012 e che di anno in anno è cresciuta sino a diventare il più importante evento per la promozione del Ramandolo DOP e del territorio dove nasce.

Come da tradizione, Oro di Ramandolo si svolge nel weekend più vicino alla ricorrenza di San Martino (12 novembre), quando si chiude l'annata agraria e quando l'uva "di color oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia e di frutta matura" lasciata appassire al sole o sui graticci, entra nei torchi per diventare Ramandolo DOP.

L'edizione 2026 di Oro di Ramandolo, degustazione itinerante tra colline e cantine, si svolgerà

S A B A T O 14 N O V E M B R E 2026

Questo il **PROGRAMMA**

- **Ore 10.00 Apertura reception presso la Cantina "I Comelli" – via Valle – Nimis.** Gli ospiti potranno parcheggiare negli spazi segnalati adiacenti o nell'area retrostante il Ristorante Paradiso (a 1 km, direzione Torlano) servita dai minibus navetta.
- **ore 10.30 Inizio degustazioni.** Gli ospiti (muniti di braccialetto di accesso, bicchiere e menu-programma) potranno gustare l'aperitivo (vini bianchi fermi e spumanti del territorio) accompagnato dalle eccellenze dell'agroalimentare. Dopo l'aperitivo (e i primi due "assaggi" di altrettanti ristoratori) gli ospiti a bordo dei pulmini raggiungeranno le altre tappe del tour, dove ristoratori, vignaioli e "artigiani del gusto" li accoglieranno con assaggi di piatti di stagione e tradizione accompagnati dal Ramandolo DOP, dal Refosco (che in queste colline esprime tutta la sua eleganza) e dagli altri vini del territorio.
- **ore 12.30 Chiusura reception.** In relazione all'affluenza del pubblico e alle condizioni meteo, l'organizzazione si riserva di chiudere anticipatamente, garantendo comunque l'ingresso agli ospiti già in possesso del ticket. Si consiglia tuttavia di arrivare entro le ore 13.00 per poter gustare il tour in modalità "slow".
- **Ore 14.30 Apertura buffet dei dolci.** Nella location "base", il salato cede il posto al dolce. Apertura del "banco d'assaggio del Ramandolo DOP.
- **Ore 17.00 Chiusura delle degustazioni (tranne la location base).** I pulmini a partire da quest'ora garantiranno a tutti il rientro alla tappa di partenza ma non il trasferimento tra tappe intermedie.
- **Ore 18.30 Chiusura della manifestazione e... arrivederci al 2027!**



ORTO E DINTORNI

ANAXUM – Torsa di Pocenia
Az. Agr. PAOLINO – Cividale del Friuli
Az. Agr. Nives FRANCESCON – Cavasso Nuovo
B-ORTO PEPPER – Gemona
CORTE TOMASIN – Castions di Strada
IL GIARDINO COMESTIBILE – Tarcento
Az. Agr. IL NOCCIOLO – Premariacco
OLISPIN – Mortegliano

I FORMAGGI...

AL CASTELU – Montereale Valcellina
CASEIFICIO VAL TAGLIAMENTO – Enemonzo
CASEUM – Travesio
FRATELLI GAMBON – Tramonti di Sopra
FRATELLI PACE – Preone
PEZZETTA FORMAGGI – Fagagna
TOSONI FORMAGGI – Spilimbergo

...IL MIELE...

Apicoltori SETTIMI E ZIANI – Trebiciano
BEE WILD di Filippo Scalon – Moruzzo
BIOAPICOLTURAPURA – Lauco
ANDREA D'ORLANDO – Villa Santina
RICCARDO DURÌ – Buttrio
Apicoltura MILLE FIORI – Mortegliano

SALUMI E NON SOLO

Az. Agr. BORGO TITOL – Tramonti di Sopra
Az. Agr. Fabio PIVIDORI – Pagnacco
CASALE CJANOR – Fagagna
Fratelli MOLINARO – Ragogna
FRIULTROTA – San Daniele del Friuli
Prosciuttificio RINO BAGATTO – San Daniele del Friuli
Prosciuttificio WOLF SAURIS – Sauris
SALUMI DEL NORCINO – Ovoido di Zoppola

IL PANE, I DOLCI, I GELATI...

ADELIA DI FANT – San Daniele del Friuli
BLAVE DI MORTEAN – Mortegliano
GELATERIA TIMBALLO – Udine
GRUPPO FRITTELLE SUTRIO
RIZZO BISTROT & CAFFÈ – Tarcento
Az. Agr. TION Emanuele – Povoletto
L'ANTICA RICETTA – Cormons
Pasticceria DOLCI IDEE – Tarcento
Panificio GRAZIUTTI – Pradielis

...E PER FINIRE...

 DEMAR CAFFÈ – Udine
GRAPPA DI RAMANDOLO CESCHIA
KNEZ SPIRITS – San Dorligo della Valle
ERMESBOTANICA – Remanzacco



ACQUISTA I TICKET IN PREVENDITA

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

65,00 €

fino a venerdì 30 ottobre.

Dopo tale data il costo dei biglietti (salvo esaurimento anticipato dei posti disponibili) sarà di 75,00 €.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

www.oroDIRAMandolo.it

info@oroDIRAMandolo.it

+39 389 5260255

SEGUICI SU:  @oroDIRAMandolo

IN COLLABORAZIONE CON



PRO LOCO del
Comune di Nimis

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



Consorzio tutela vini

**Friuli Colli Orientali
e Ramandolo**

Civi  **Bank**
GRUPPO SPARKASSE