

BORDERWINE

NATURAL WINES

27 ~ 28 Maggio 2018
27th ~ 28th May

ORARI APERTURA / OPENING TIMES

Domenica / Sunday:
dalle 12.00 alle 19.30
Lunedì / Monday:
dalle 10.00 alle 19.30

Biglietti di ingresso al SALONE
Entry Ticket

- 1 giorno / Day con visita / with tour at Tempietto Longobardo euro 23,00
- 2 giorni / Days con visita / with tour at Tempietto Longobardo euro 40,00
- Ingresso per lunedì 28 Maggio, con aperitivo serale
Entrance valid for Monday May 28th, with happy hour euro 35,00



33043 Cividale del Friuli - UD - Italy

Monastero di Santa Maria in Valle
Via Monastero Maggiore, 34

Info e Prenotazioni / Info and informations
info@borderwine.eu
Cell. +39 347 1155884 / +39 338 9616388

Con il patrocinio di:



ersa
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

In partnership con:



BORDERWINE

NATURAL WINES

27-28 MAGGIO 2018 - 27th ~ 28th MAY

CIVIDALE DEL FRIULI - (UD) - Italy
Monastero di Santa Maria in Valle

SALONE DEL VINO NATURALE
NATURAL WINE FESTIVAL

MAIN SPONSOR:



PRONTOALITO | Jeep

TANKS TO:



MONASTERO DI SANTA MARIA IN VALLE
CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
Via Monastero Maggiore, 34

Programma / Timetable

BORDERWINE

N A T U R A L W I N E S

Domenica / Sunday 27.05.2018

- ore 11.00 **Inaugurazione** / Inauguration (solo Autorità / only Authority)
- ore 12.00 **Apertura al pubblico** / Opening to the public
- ore 15.30 **Presentazione del libro *Luoghi e Storie di gusto nel cuore dell'Europa***
Edizioni Aviani&Aviani a cura dell'autore Bepi Pucciarelli
Book presentation 'Luoghi e Storie di gusto nel cuore dell'Europa'
Edizioni Aviani&Aviani by the author Bepi Pucciarelli
- ore 16.30 **Degustazione** / Tasting
Masterclass a cura di Gaetano Saccoccio, wine philosopher e food explorer: verticale Sacrisassi rosso
Azienda Agricola Le Due Terre - Prepotto (UD)
Masterclass by Gaetano Saccoccio, wine philosopher and food explorer:
verticale Sacrisassi rosso Azienda Agricola Le Due Terre - Prepotto (UD)
(Solo su prenotazione / on reservation only)
- ore 17.30 **Degustazione delle Birre Artigianali del Birrificio Maniago**
Tasting of the craft beers of the Maniago Brewery
(Solo su prenotazione / on reservation only)
- ore 19.30 **Chiusura del Salone** / Closure of the Exposition
Durante la giornata si potranno degustare le specialità culinarie della Ciclofocacceria MAMM e L'Alimentare di Udine
You will be able to taste the specialties of 'Ciclofocacceria MAMM' and the 'L'Alimentare' in Udine

- ore 20.30 **Cena / Performance Culinaria, coordinata da Lorenzo Sandano: gastronomo e food writer de *L'Espresso & Cook_inc*: Lo Chef Francesco Brutto del Ristorante Undicesimo Vineria di Treviso, (1 stella Michelin), cucinerà per un pubblico selezionato, ideando un menu in simbiosi con l'animo enologico dell'evento**
Dinner / ShowCooking, by Lorenzo Sandano:
gastronome and *L'Espresso & Cook_inc*'s food writer:
The Chef Francesco Brutto of *Undicesimo Vineria di Treviso*'s Restaurant, (1 Michelin star), will cook for a selected audience, creating a menu, which is connected with the event's oenological soul
- Appuntamento BorderDinner presso il Ristorante /**
BorderDinner at the Restaurant **I 3 Re di Cividale del Friuli**

Per prenotazioni / For reservations T. +39 0432 701223 / C. +39 338 9616388 / +39 347 1155884



PRODUTTORI VITIVINICOLI E PRODUTTORI AGROALIMENTARI
DALL'ITALIA, AUSTRIA E SLOVENIA
WINEGROWERS AND FOOD PRODUCERS
FROM ITALY, AUSTRIA AND SLOVENIA

Lunedì / Monday 28.05.2018

- ore 10.00 **Apertura al pubblico** / Opening to the public
- ore 15.30 **Presentazione del libro 'I sapori del Vino. Percorsi di degustazione per palati indipendenti' con l'autore Fabio Pracchia**
Book presentation 'I sapori del Vino.'
Percorsi di degustazione per palati indipendenti'
by the author Fabio Pracchia
- ore 17.30 **Masterclass 'Vigna Vecchia fa buon Vino', degustazione di vini provenienti da vitigni autoctoni antichi**
Masterclass 'Vigna Vecchia fa buon Vino', wine tasting ancient native vines
Durante la giornata si potranno degustare le specialità culinarie della Ciclofocacceria MAMM (Udine) e Grani di Pepe (Flaibano /UD)
You will be able to taste the specialties of 'Ciclofocacceria MAMM' in Udine and the 'Grani di Pepe' in Flaibano (UD)
(Solo su prenotazione / on reservation only)
- ore 19.30 **Chiusura del Salone** / Closure of the Exposition
- ore 20.00 **Gran finale di BorderWine / BorderWine's happy ending (euro 35,00 - solo su prenotazione / on reservation only)**
BorderBrunch - Friggitoria R-Evolution
ShowCooking e StreetFood 'Gourmet' a cura dei 3 giovani Chef del Ristorante Il Giglio di Lucca: Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi
ShowCooking and StreetFood 'Gourmet'
by the 3 young Chef of the Lucca's Restaurant, *Il Giglio*:
Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini and Stefano Terigi
- Nuove prospettive e divagazioni estrose sul 'Fritto a regola d'Arte'**
New perspectives and innovative divagations about 'Fritto a regola d'Arte'
- Una serata Jazz & Swing con l'applauditissima band /**
Jazz&Swing exhibition by the famous band **The Dixieland Stumblers**
- Daniele D'Agaro | Sax tenore e clarinetto
Denis Biason | Banjo
Marzio Tomada | Contrabbasso

toks www.toks.world
records