

FRIULI · DOC



Udine • 11-14 Settembre 2025

FRIULI



Una **città**, un **territorio** da **assaporare**

La più grande festa enogastronomica
del Friuli Venezia Giulia

PROGRAMMA DELL'EVENTO



FRIULI DOC 2025

È gustoso, è conviviale, è divertente: è Friuli DOC.
4 giorni di festa, oltre 100 stand e molte più occasioni per assaporare le eccellenze della regione tra cui il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, la Gubana e naturalmente i vini friulani, oltre a **spettacoli di musica e intrattenimento nel contesto storico di Udine.**
Da trentun anni, le vie della città del Tiepolo accolgono **la più grande festa enogastronomica del Friuli Venezia Giulia,** dove gustare il meglio di una terra antica e conviviale.

FRIULI DOC 2025

Al è gustôs, legri, divertent: al è Friuli DOC.
4 dîs di fieste, plui di 100 stands e tantis plui ocasions par cerçâ lis ecelencis de region come il persut di San Denêl, il formadi Montâs, la Gubane e ancje i vins furlans, dongje di **spetacui di musiche e intratigniment tal contest storic di Udin.**
Di trenteun agns, lis viis de citât dal Tiepolo a dan il benvignût **ae plui grande fieste enogastronomiche dal Friûl Vignesie Julie,** là che si pues gjoldi il miôr di une tiere antighe e legre.

Care concittadine e cari concittadini,

Friuli Doc è la più importante festa dell'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia. È la festa di Udine e, allo stesso tempo, di un intero territorio che vuole mostrare con orgoglio la propria ricchezza e vitalità.
Quattro giornate intense all'insegna del gusto, della cultura, del cibo e del divertimento ci accompagneranno in un percorso fatto di sapori, musica e incontri. Ciascuno avrà l'occasione di vivere o **riscoprire, nella nostra città, il territorio in una veste speciale.** La trentunesima edizione segna l'inizio di nuovi capitoli per Friuli Doc e le sorprese non mancheranno: ci auguriamo che, come ogni anno, vi emozionino e vi divertano.
Buon Friuli Doc a tutte e a tutti!

Il sindaco
Alberto Felice De Toni

Cjaris concitadinis e cjârs concitadins,

Friuli Doc è je la plui impuartante fieste de enogastronomie dal Friûl Vignesie Julie. E je la fieste di Udin e, tal stes timp, di dut un teritori che al vûl mostrâ cun braûre la sô ricjece e vitalitât.
Cuatri zornadis tal segn dal gust, de culture, dal mangjâ e dal divertiment nus menaran intun percors fat di savôrs, musiche e incuintris. Ognidun al varâ la ocasion di vivi o **tornâ a scuvierzi, te nestre citât, il teritori in maniere speciâl.** La trentesimeprime edizion e vierç gnûfs cjapitui par Friuli Doc e lis sorpresis no manjaran: us augurin che, come ogni an, us procuri emozions e ligrie.
Un bon Friuli Doc a dutis e a ducj!

Il sindic
Alberto Felice De Toni



11 GIOVEDÌ Settembre

17.30 | Piazza Libertà
**INAUGURAZIONE
DI FRIULI DOC 2025**

18.00 | Corte Morpurgo
DEGUSTAZIONE
**Alla corte di Campagna
Amica. Tra amore per
la terra e tradizioni
antiche, la cucina
dei cuochi contadini,
vino, birra e non solo**

A cura di Coldiretti
Ingresso libero previo
pagamento coupon all'ingresso
di Corte di Palazzo Morpurgo.
Info e prenotazioni:
campagnamica.fvg@coldiretti.it
o al numero **366.5722897** –
338.3021568 (anche WhatsApp)

18.00 | Piazza 1° Maggio
(Stand AIC-ACU)
DEGUSTAZIONE
**Esperienza Sorsi
& Morsi free tastes
presenta "It's beer
time!"**
A cura di ACU-AIC FVG
Ingresso libero – Info e
prenotazioni (max 50 posti):
eventi@celiachia.fvg.it

18.30 | Palazzo Mantica
CONVEGNO
**Le cucine di confine.
Incontri e fusioni di
influenze culinarie in
FVG**

**A cura di Società Filologica
Friulana** in collaborazione
con l'Accademia Italiana
della Cucina.
Ingresso libero.
Info: **0432.501598**

19.00 | Via Mercatovecchio
ARTIGIAN - LAB
**Degustazione di Birre
artigianali**

**A cura di Confartigianato -
Imprese Udine e Associazione
Birrai FVG**
Ingresso libero previa registrazione
(max 25 posti) sul sito:
www.confartigianatoudine.com

21.00 | Piazza Libertà
SPETTACOLO
Galà sotto le stelle
Spettacolo di danza moderna
e urbana.

**A cura di A.s.d. Broadway
Dance Studio di Udine.**
Direz. artistica F. Pravisani



12 VENERDÌ Settembre

09.00 | Loggia del Lionello
CONFERENZA
**Cucina etica
ed inclusiva**
Un'occasione per approfondire
le nuove tendenze
e le sfide che la cucina inclusiva
presenta, con esperti
di settore e rappresentanti
di diverse associazioni
(AIC- FIC- AILI -ASSOVEGAN).
A cura di AIC-FVG
Ingresso libero.

Info: eventi@celiachia.fvg.it
o al numero **335.7188946**

10.00 | Via Mercatovecchio
ARTIGIAN -LAB
**Laboratorio
di bigiotteria
con elementi naturali
e corda**

**A cura di Confartigianato -
Imprese Udine**
Ingresso libero previa registrazione
(max 15 posti) sul sito:
www.confartigianatoudine.com

10.30 | Corte Morpurgo
CONFERENZA
Cibo e salute
A cura di Coldiretti
Ingresso su prenotazione (max
50 posti) – Info e prenotazioni:
campagnamica.fvg@coldiretti.it
o al numero **366.5722897** –
338.3021568 (anche WhatsApp)

10.30 | Piazza 1° Maggio
(Stand AIC-ACU)
DEGUSTAZIONE
Assaggiando si impara
Esplorazione sensoriale alla
scoperta dell'eccellenza della
tradizione, guidati dagli esperti
di ONAS e ONAF.
A cura di ACU-AIC FVG
Ingresso libero – Info e
prenotazioni (max 50 posti):
eventi@celiachia.fvg.it

11.00 | Giardino del Torso
CONFERENZA
**Dove un Tempo
si Diceva Tocai.
Viaggio verticale
nel cuore del Friulano**
A cura di Confagricoltura FVG
Ingresso su prenotazione – Info:
confagricolturafvg@gmail.com
o al numero **0432.507013**
www.confagricoltura.it





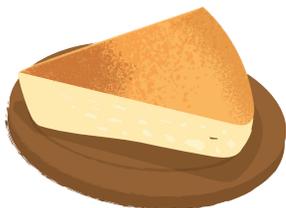
12 VENERDÌ Settembre

11.00 | Loggia del Lionello
DEGUSTAZIONE
Il prosciutto di San Daniele: un'esperienza sensoriale

A cura del Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Ingresso su prenotazione.
Info e prenotazioni (max 40 posti) sul sito: www.friuli-doc.it

12.00 | Loggia del Lionello
DEGUSTAZIONE
Formaggio Montasio DOP: un sapore senza tempo

A cura del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio
Ingresso su prenotazione.
Info e prenotazioni (max 40 posti) sul sito: www.friuli-doc.it



12.30 | Giardino del Torso
DEGUSTAZIONE
Friuli d'Autore
Vini bianchi e rossi tipici del Friuli Venezia Giulia.
A cura di Confagricoltura FVG
Ingresso su prenotazione.
Info: confagricolturafvg@gmail.com
e al numero **0432.507013**
www.confagricoltura.it

14.00 | Piazza I° Maggio
(Stand AIC-ACU)
SHOWCOOKING
Più Gusto: L'Inattesa Rivoluzione in Cucina!
Showcooking con assaggio finale con ALLI.
A cura di ACU-AIC FVG
Ingresso libero.
Info e prenotazioni (max 50 posti): eventi@celiachia.fvg.it

14.30 | Loggia del Lionello
CONFERENZA
CollinArte: Arte&Territorio
Itinerario tra arte, architettura e natura.
A cura della Comunità Collinare del Friuli
Ingresso libero – Info: cultura@collinare.regione.fvg.it
o al numero **0432.889507**



12 VENERDÌ Settembre

15.00 | Via Mercatovecchio
ARTIGIAN -LAB
Degustazione di gelato artigianale
A cura di Confartigianato - Imprese Udine
Ingresso libero previa registrazione (max 25 posti) sul sito: www.confartigianatoudine.com

16.00 | Giardino del Torso
DEGUSTAZIONE
Gocce di Oro: L'Olio EVO in Tavola
A cura di Confagricoltura FVG
Ingresso su prenotazione. Info: confagricolturafvg@gmail.com
e al numero **0432.507013**
www.confagricoltura.it

16.30 | Piazza I° Maggio
(Stand AIC-ACU)
SHOWCOOKING
Più Gusto: Scopri la Rivoluzione Vegetale!
Showcooking con assaggio finale con ASSOVEGAN VEGANOK.
A cura di ACU-AIC FVG
Ingresso libero.
Info e prenotazioni (max 50 posti): eventi@celiachia.fvg.it

17.00 | Piazzale del Castello
SPETTACOLO
Musica – teatro – danza – performance
A cura di Officine Giovani
Ingresso libero.

17.30 | Palazzo Mantica
VISITA GUIDATA
Udine vista con i miei occhi di Armanda Sbardellini
A cura di Società Filologica Friulana
Ingresso libero.
Info: **0432.501598**

18.00 | Giardino del Torso
DEGUSTAZIONE
Sorsi d'eleganza: il Tagliamento incontra il Vigneto delle Donne
Vini delle aziende "rosa" di Confagricoltura in abbinamento a prodotti ittici.
A cura di Confagricoltura FVG in collaborazione con API, ANDOS e Confagricoltura Donna
Ingresso su prenotazione. Info: confagricolturafvg@gmail.com
e al numero **0432.507013**
www.confagricoltura.it



12 VENERDÌ Settembre

18.00 | Loggia del Lionello

DEGUSTAZIONE

Fregoloz – Pasta tipica friulana per la solidarietà

A cura di Lady Chef in collaborazione con il Comune di Udine.

18.30 | Palazzo Mantica

MOSTRA

Udine vista con i miei occhi di Armanda Sbardellini

A cura di Società Filologica Friulana

Ingresso libero.

Info: **0432.501598**

19.00 | Loggia del Lionello

PREMIAZIONE

Finale regionale Oscar Green 2025

Premio all'innovazione giovane e sostenibile in agricoltura.

A cura di Coldiretti – Giovani Impresa FVG

Ingresso su prenotazione (max 30 posti).

Info e prenotazioni:

giovanimpresa.fvg@coldiretti.it

o al numero **366.5306250** (anche

WhatsApp).

8

19.30 | Palazzo Mantica

CONCERTO

Degustazione musicale “Di furlana in furlana”

Complesso “Gli archi del Friuli e del Veneto”

A cura di Società Filologica Friulana

Ingresso libero.

Info: **0432.501598**

19.30 | Giardino del Torso

CONFERENZA

Aperitivo V+V: Vino & Vermouth

Il gusto aromatico del Vermouth friulano.

A cura di Confagricoltura FVG

Ingresso su prenotazione. Info:

confagricolturafvg@gmail.com

o al numero **0432.507013**

www.confagricoltura.it




12 VENERDÌ Settembre

20:00 | Piazza Matteotti

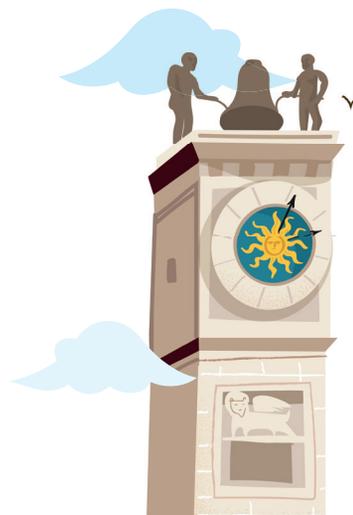
DEGUSTAZIONE

Sperimentazioni e innovazioni

Scopriamo, attraverso sei grandi vini dei Colli Orientali, storie di visione, scelte controcorrente e spirito indomito.

A cura del Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo

Ingresso a pagamento (25€ a persona) su prenotazione. Info: **www.colliorientali.com/friulidoc**



21.00 | Piazza Libertà

CONCERTO

Giuliano Palma

A cura del Comune di Udine - Assessorato al Turismo e alle Attività Produttive

In collaborazione con Fvg Music Live e VignaPR.

Artista eclettico e riconoscibile, ha attraversato generi e generazioni: dai Casino Royale ai Bluebeaters, fino alle collaborazioni con grandi nomi della musica italiana. Con la sua voce inconfondibile e uno stile coinvolgente, porta sul palco i suoi successi più amati – da *Messico & Nuvole* a *Se ne dicono di parole* – in un concerto che farà cantare e ballare tutti.





13 SABATO Settembre

08.30 | Giardino del Torso

DEGUSTAZIONE

Dolce Risveglio

Colazione con mieli friulani e caffè artigianale.

A cura di Confagricoltura FVG in collaborazione con Torrefazione Demar Caffè

Ingresso su prenotazione. Info a: confagricolturafvg@gmail.com o al numero **0432.507013** www.confagricoltura.it

09.30 | Giardino del Torso

CONFERENZA

Camminata tra le righe: Udine tra libri e legature

A cura di Confagricoltura FVG
Ingresso su prenotazione. Info a: confagricolturafvg@gmail.com o al numero **0432.507013** www.confagricoltura.it

10.00 | Via Mercatovecchio

ARTIGIAN -LAB

Laboratorio di mosaico

A cura di Confartigianato - Imprese Udine

Ingresso libero previa registrazione (max 15 posti) sul sito: www.confartigianatoudine.com

10.00 – Loggia del Lionello

CONFERENZA

Cjarzóns da fâ dreciâ i cjaviei

Presentazione dei risultati dell'indagine storica sulla ricetta tradizionale della pasta "Cjarzóns" nell'ambito del Progetto Go!Pasta

A cura di Comunità di Montagna della Carnia

Ingresso libero – Info: elena.valent@carnia.comunitafvg.it o al numero **349.3833785**

10.00 | Piazza I° Maggio

(Stand AIC-ACU)

SHOWCOOKING

Più Gusto: Quando il gusto diventa Free!

Showcooking con assaggio finale con ACU

A cura di ACU-AIC FVG

Ingresso libero – Info e prenotazioni (max 50 posti): eventi@celiachia.fvg.it




13 SABATO Settembre

10.30 | Giardino del Torso

DEGUSTAZIONE

Sapori in Equilibrio: il Montasio incontra il Balsamico

Aceto balsamico in abbinamento al Montasio DOP. **A cura di Confagricoltura FVG in collaborazione**

con il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio

Ingresso su prenotazione – Info: confagricolturafvg@gmail.com o al numero **0432.507013** www.confagricoltura.it

11.00 | Corte Morpurgo

EVENTO Youpa!Tubo (Par Furlan) Presentazione in esclusiva del nuovo video "Dolci friulani... questi sconosciuti" con degustazione finale.

Conduce il Friulencer Marcutti. **A cura di ARLeF e Coldiretti FVG**
Ingresso libero (max 100 posti). Info: acruciatti@caltpr.it

11.00 | Loggia del Lionello

PREMIAZIONE

Premio eccellenze FVG

A cura del Comune di Udine - Assessorato al Turismo e alle Attività Produttive

12:00 | Giardino del Torso

DEGUSTAZIONE

Terre Friulane in Bianco

Vini giovani e conserve della tradizione contadina.

A cura di Confagricoltura FVG
Ingresso su prenotazione – Info: confagricolturafvg@gmail.com o al numero **0432.507013** www.confagricoltura.it





13 SABATO Settembre

12.00 | Loggia del Lionello

DEGUSTAZIONE

Il prosciutto di San Daniele: un'esperienza sensoriale

A cura del Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Ingresso su prenotazione – Info e prenotazioni (max 40 posti) sul sito: www.friuli-doc.it

14.30 | Loggia del Lionello

CONFERENZA

Mangiare informati. I Claims alimentari tra verità e mito.

Un'occasione per approfondire le nuove tendenze e le sfide che la cucina inclusiva presenta, con esperti di settore e rappresentanti di diverse associazioni (AIC- FIC- AILI -ASSOVEGAN).

A cura di AIC - FVG

Ingresso libero.

Info: eventi@celiachia.fvg.it o al numero **335.7188946**

15.00 | Via Mercatovecchio

ARTIGIAN - LAB

Laboratorio di ceramica per bambini (dai 6 ai 15 anni)

A cura di Confartigianato - Imprese Udine

Ingresso libero previa registrazione (max 15 posti) sul sito: www.confartigianatoudine.com

15.30 | Loggia del Lionello

DEGUSTAZIONE

Formaggio Montasio DOP: un sapore senza tempo

A cura del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio

Ingresso su prenotazione – Info e prenotazioni (max 40 posti) sul sito: www.friuli-doc.it

16:00 | Giardino del Torso

DEGUSTAZIONE

L'Orsa della Birra

A cura di Confagricoltura FVG in collaborazione con ASPROM

Ingresso su prenotazione – Info: confagricolturafvg@gmail.com o al numero **0432.507013** www.confagricoltura.it



13 SABATO Settembre

16.30 | Biblioteca Civica

"V. Joppi"

LABORATORIO (Par Furlan)

Bon complean Maman! (Incontro per bambini dai 4 ai 10 anni)

Laboratorio di giochi e animazione per festeggiare il 10° compleanno della trasmissione tv per bambini in lingua friulana. A cura di ARLeF in collaborazione con Comune di Udine, Biblioteca Civica "V. Joppi" e Telefriuli

16.30 | Piazza 1° Maggio

(Stand AIC-ACU)

EVENTO

FriuliAmo! - Cooking championship

Gara di cucina dove i futuri chef si sfidano sulla capacità di innovare, creando piatti che celebrano la diversità alimentare con la consegna del "Premio FriuliAmo", un riconoscimento all'eccellenza nell'utilizzo di prodotti locali in chiave inclusiva.

A cura di ACU-AIC FVG

Ingresso libero – Info: eventi@celiachia.fvg.it

16.30 | Piazza Libertà

PRESENTAZIONE SQUADRE Rugby Udine FVG

17.00 | Giardino del Torso

CONCERTO

Note di Gusto

Orchestra A.Manzoni di Udine. A cura di Confagricoltura FVG Ingresso libero – Info: confagricolturafvg@gmail.com o al numero **0432.507013** www.confagricoltura.it

18.00 | Corte Morpurgo

DEGUSTAZIONE

Alla corte di Campagna Amica. Tra amore per la terra e tradizioni antiche, la cucina dei cuochi contadini, vino, birra e non solo

A cura di Coldiretti

Ingresso libero previo pagamento coupon all'ingresso di Corte di Palazzo Morpurgo. Info:

campagnamica.fvg@coldiretti.it e al numero **366.5722897** – **338.3021568** (anche WhatsApp).



13 SABATO Settembre

18.00 | Piazza Matteotti

DEGUSTAZIONE

Vite, uva e vino

Tre elementi che senza l'uomo non starebbero insieme...o forse sì? La risposta ci arriverà dai sei vini dei Colli Orientali che assaggeremo.

A cura del Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo

Ingresso a pagamento (25€ a persona) su prenotazione – Info: www.colliorientali.com/friulidoc

18.00 | Piazza Libertà

PRESENTAZIONE SQUADRE

Basket Udine

Apu Old Wild West

18.00 | Palazzo Schiavi

(Via Savorgnana 28)

SFILATA DI MODA

Fashion Green “Passato, Presente, Futuro”

Un appuntamento che unisce moda, cultura, sostenibilità e creatività in una cornice ricca di storia e ispirazione.

A cura di ModArt in collaborazione con Filegusele
Info:

info.modartagency@gmail.com

19.30 | Giardino del Torso

DEGUSTAZIONE

L'eleganza dei vini bianchi e il rosso di carattere incontrano la trota

A cura di Confagricoltura FVG
Ingresso su prenotazione – Info: confagricolturafvg@gmail.com o al numero **0432.507013**
www.confagricoltura.it



13 SABATO Settembre

20.00 | Piazza Matteotti

DEGUSTAZIONE

Leggende e mitologia per raccontare i vini dei Colli Orientali del Friuli

Il contesto ideale per la descrizione di un vino ragionando tra storia e memoria del Friuli.

A cura del Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo

Ingresso a pagamento (25€ a persona) su prenotazione – Info: www.colliorientali.com/friulidoc

21.00 | Giardino del Torso

DEGUSTAZIONE

Il Sabato ha l'Amaro in Bocca

Amari tradizionali e botanici.
A cura di Confagricoltura FVG
Ingresso su prenotazione – Info: confagricolturafvg@gmail.com e al numero **0432.507013**
www.confagricoltura.it

21.00 | Piazza Libertà

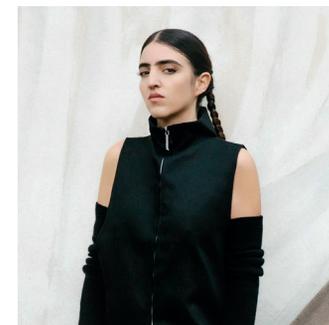
CONCERTO

Joan Thiele

A cura del Comune di Udine - Assessorato al Turismo e alle Attività Produttive

In collaborazione con Fvg Music Live e VignaPR.

Joan Thiele, cantautrice e produttrice italo-colombiana, è una delle voci più originali della nuova scena musicale italiana. Protagonista all'ultimo Sanremo con *Eco*, ha pubblicato nel 2025 l'album *Joanita*, acclamato dalla critica. Con uno stile elegante e sperimentale, unisce ricerca sonora e accessibilità, conquistando pubblici diversi.





14 DOMENICA Settembre

09.00 | Giardino del Torso

EVENTO

Risveglio in Armonia

Esperienza di rilassamento e benessere attraverso il Metodo Feldenkrais.

A cura di Confagricoltura FVG

Ingresso su prenotazione – Info:
confagricolturafvg@gmail.com
o al numero **0432.507013**
www.confagricoltura.it

10.00 | Via Mercatovecchio

ARTIGIAN - LAB

Degustazione di caffè e dolci artigianali

A cura di Confartigianato - Imprese Udine

Ingresso libero previa registrazione (max 20 posti) sul sito:
www.confartigianatoudine.com

10.00 | Loggia del Lionello

CONFERENZA-DEGUSTAZIONE

Asino è benessere

Latte e formaggi d'asina. Presentazione delle caratteristiche e proprietà nutrizionali del latte d'asina e focus sull'allevamento degli asini.

A cura dell'azienda agr. "Gli asini di Manute"

Ingresso su prenotazione obbligatoria (fino ad esaurimento posti) – Info e prenotazioni al numero **347.3030254**

10.00 | Piazza I° Maggio (Stand AIC-ACU)

LABORATORIO

Squisilizioso! - CookingKIDS!

Laboratorio gastronomico per bambini (5-10 anni 1° turno e 11-15 anni 2° turno)

A cura di ACU-AIC FVG

Ingresso: gratuito su prenotazione, 2 turni massimo 15 posti/cad - Info:
eventi@celiachia.fvg.it

10.30 | Palazzo Mantica

PRESENTAZIONE LIBRO

"Scoltimi ... cumò o c'ja la conti" di Venicio Simonutti

A cura di Società Filologica Friulana

Ingresso libero.
Info: **0432.501598**



14 DOMENICA Settembre

11.00 | Giardino del Torso

DEGUSTAZIONE

Aperitivo Solidale – Gusto e inclusione al centro

Vini selezionati accompagnati da finger food.

A cura di Confagricoltura FVG

Ingresso su prenotazione – Info:
confagricolturafvg@gmail.com
o al numero **0432.507013**
www.confagricoltura.it

11.00 | Loggia del Lionello

DEGUSTAZIONE

Il prosciutto di San Daniele: un'esperienza sensoriale

A cura del Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Ingresso su prenotazione – Info e prenotazioni (max 40 posti) sul sito: www.friuli-doc.it

11.30 | Piazza I° Maggio (Stand AIC-ACU)

EVENTO

Brunch & Mollica Tour

Un curioso brunch itinerante alla scoperta di Tina Modotti e della sua merenda tutta friulana!

A cura di ACU-AIC FVG

Ingresso su prenotazione (max 20 posti) - Info:
eventi@celiachia.fvg.it

12.00 | Loggia del Lionello

SPETTACOLO FOLCLORISTICO

Stelutis in Folclôr

A cura del Gruppo Folcloristico "Stelutis di Udin" aps
Ingresso libero – Info **333.4420181**

12.00 | Piazza Matteotti

DEGUSTAZIONE

I vini delle grandi occasioni

Compleanno, Natale, Capodanno, Pasqua: qual è il momento opportuno per aprire una grande bottiglia? Sei vini dei Colli Orientali abbinati alle grandi occasioni della vita.

A cura del Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo

Ingresso a pagamento (25€ a persona) su prenotazione – Info:
www.colliorientali.com/friulidoc



14 DOMENICA Settembre

14.30 | Loggia del Lionello

DEGUSTAZIONE

In vino veritas – Tutte le fake news che ci siamo bevuti

Tra falsi miti e verità invecchiate bene, un viaggio nel mondo del vino tra scienza, cultura e disinformazione.

A cura di PRISMA APS

Ingresso libero. Info:

info@prismafvg.it

15.00 | Via Mercatovecchio

ARTIGIAN - LAB

Laboratorio di sartoria

A cura di Confartigianato - Imprese Udine

Ingresso libero previa registrazione (max 15 posti) sul sito:

www.confartigianatoudine.com



15.30 | Piazza 1° Maggio

(Stand AIC-ACU)

LABORATORIO

Tocca, annusa, scopri! Un'avventura sensoriale per piccoli esploratori del gusto!

Laboratorio gastronomico per bambini (5-10 anni 1 turno e 11-15 anni 2 turni)

A cura di ACU-AIC FVG

Ingresso: gratuito su prenotazione (max 15 posti) -

Info: eventi@celiachia.fvg.it

16.00 | Loggia del Lionello

EVENTO

Asta dei formaggi di malga

A cura della Cooperativa Malghesi

Ingresso libero - Info:

cooperativa.malghesi@libero.it

o al numero **391.7573472**




14 DOMENICA Settembre

16:00 | Piazza Matteotti

DEGUSTAZIONE

L'intelligenza della vite

Le piante di vite parlano tra loro, si guardano attorno e memorizzano le stagioni.

Scopriamo come riescono a farlo attraverso sei vini dei Colli Orientali.

A cura del Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo

Ingresso a pagamento (25€ a persona) su prenotazione - Info: www.colliorientali.com/friulidoc



18.00 | Corte Morpurgo

DEGUSTAZIONE

Alla corte di Campagna Amica. Tra amore per la terra e tradizioni antiche, la cucina dei cuochi contadini, vino, birra e non solo

A cura di Coldiretti

Ingresso libero previo pagamento coupon all'ingresso di Corte di Palazzo Morpurgo. Info e prenotazioni: campagnamica.fvg@coldiretti.it e al numero **366.5722897** - **338.3021568** (anche WhatsApp).

18.00 | Piazza Matteotti

DEGUSTAZIONE

L'insostenibile leggerezza dell'abbinamento

Formaggi, salumi, micro produttori capaci di ascoltare la terra e abbinati ai vini dei Colli Orientali del Friuli.

A cura del Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo

Ingresso a pagamento (25€ a persona) su prenotazione - Info: www.colliorientali.com/friulidoc

14 DOMENICA Settembre

20.00 | Piazza Matteotti

DEGUSTAZIONE

Rock & Roots: Friuli Colli Orientali Meets American Classics

Six wines from the Colli Orientali del Friuli meet six iconic tracks from American rock music. Tasting held in English and led by Wayne Young.

A cura del Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ramandolo

Ingresso a pagamento (25€ a persona) su prenotazione – Info: www.colliorientali.com/friulidoc



21.00 | Piazza Libertà

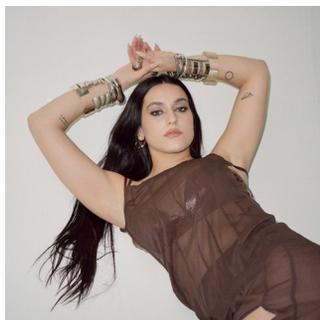
CONCERTO

Gaia

A cura del Comune di Udine - Assessorato al Turismo e alle Attività Produttive

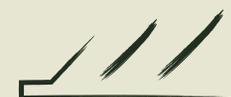
In collaborazione con Fvg Music Live e VignaPR.

Gaia, cantautrice italo-brasiliana, è tra le voci più originali del panorama italiano: finalista a X Factor (2016), vincitrice di Amici (2020) e due volte a Sanremo. Con successi come Chega, Cuore amaro e Boca, unisce pop, sonorità latine e influenze internazionali, cantando in più lingue. La sua musica, elegante e inclusiva, parla a diverse generazioni e culture.



PASSAGGI Sul fil dal timp

Un viaggio fotografico tra vecchie e nuove generazioni di malgari di **Ulderica Da Pozzo**



un progetto di
Border Studio S.C.

organizzato da
Comune di Udine
Assessorato al Turismo e alle Attività Produttive

con il contributo di
Comune di Udine
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

in collaborazione con
Cooperativa Malghesi della Carnia e Val Canale
Comunità di montagna della Carnia
Comunità di montagna Canal del Ferro e Val Canale
Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Lingue e letterature, comunicazione, formazione e società

Galleria Tina Modotti
(ex Mercato del Pesce)
Via Paolo Sarpi, 33100 Udine

10 settembre (inaugurazione)	17:00 - 20:00
11 settembre	17:00 - 21:00
12 settembre	14:00 - 21:00
13 settembre	11:00 - 21:00
14 settembre	11:00 - 19:00
19 settembre	16:00 - 20:00
20 settembre	11:00 - 20:00



Musica in città



PIAZZA I° MAGGIO

Giovedì 18-20 CUCINA INTERNAZIONALE

Venerdì 18-22 GENAU
22-24 EVA BLOO

Sabato 18-22 BE NICE
22-24 BOOSTA

Domenica 15-20 WES COAL + FRICUT

PIAZZA XX SETTEMBRE

Giovedì 18-20 4B ACOUSTIC TRIO
21-23 NEW BLUES BANG

Venerdì 14-16 URTIE
17-19 FIVE YEARS GONE
21.30-23.30 DALYRIUM BAY

Sabato 14-16 ANDREA GIRARDO TRIO
17-19 DAYĀ
21.30-23.30 LAKA COLLECTIVE

Domenica 14-16 MATTEO PASCOTTO TRIO
17-19 LA PEKA

PIAZZALE DEL CASTELLO

Giovedì 21.30 DORO GJAT

Venerdì 17-19 OFFICINE GIOVANI
21.30 ABBA SHOW

Sabato 12:30 TRIO MUSIC
21.30 CINDY AND THE ROCK HISTORY

Domenica 12.30 SDRINDULE
18 ABSOLUTE5

LARGO OSPEDALE VECCHIO

Giovedì 18-20 PAOLA SELVA
21-23 TONAZZI&FRIENDS

Venerdì 14-16 PAOLA PINNA
17-19 DANCEMANIA ACOUSTIC MOOD
21.30-23.30 FURIO & SKA J

Sabato 14-16 MISSMAS
17-19 4B ACOUSTIC TRIO
21.30-23.30 DIPLOMATICO E COLLETTIVO
NINCO NANCO

Domenica 12-16 MIKY MARTINA

ITINERANTI

Venerdì 19-22 CENCE NOM FOLK

Sabato 18-20 LGB POWER STAJARE

Domenica 10-12 I BANDAROS

OSTERIE



OSTERIE



ACCEDI
AI MENU

VIA DI MEZZO, 118
UDINE

Da Lucia

0432.507189

pepata di cozze con calice di vino
az. Agr. Altùris

€ 14,00

VIA ZANON, 13/A
UDINE

Alla Ghiacciaia

0432.502471

assaggio di cjarsons con ricotta
affumicata e burro fuso con calice
di Friulano Superiore az. Agr. Le
Due Torri

€ 9,00

VIA POSCOLLE, 58
UDINE

Da Artico

0432.507947

brindui: gnocchi ripieni di susine
conditi con burro fuso, cannella,
zucchero di canna e pangrattato
con calice di vino bianco della
casa

€ 9,00

VIA VIOLA, 7
UDINE

Al Vecchio Stallo

0432.21296

assaggio di brovada, musetto con
polenta e calice di Cabernet az.
Agr. Luisa

€ 7,50

VIA ZANON, 7
UDINE

Al Fagiano

0432.877828

frico di Ludario con polenta e
calice di vino della casa

€ 9,00

VIA BARTOLINI, 12
UDINE

Pieri mortadele

0432.509234

tagliere misto di salumi e
formaggi nostrani con calice
di vino Bertrando, uvaggio
di Sauvignon, Friulano e
Chardonnay az. Agr. Antonutti

€ 10,00

PIAZZALE G. B. CELLA, 8
UDINE

Da Pozzo

0432.1746350

tagliere misto di salumi e
formaggi nostrani con calice di
Friulano az. Agr. Tami

€ 10,00

VIA S. FRANCESCO 6/A
UDINE

La Ciacarade

0432.510250

lonza tonnata cotta a bassa
temperatura sul letto di
misticanza con frutto del capperò
e crostini con calice di Ribolla
Gialla spumatizzata

€ 15,00

VIA B. STRINGHER, 5
UDINE

Grappolo D'oro

342.3494300

calamari e patate con calice di
Friulano 2024 az. Agr. Spolert

€ 13,00

VIA MERCERIE, 6
UDINE

Alle Volte

0432.502800

frittura di calamari, gamberi e
verdure croccanti con calice di
Ribolla Gialla az. Agr. Gildo

€ 19,00

VIA CUSSIGNACCO, 37
UDINE

Al Canarino

0432.504715

uovo cotto a bassa temperatura
con stacciatella al tartufo e calice
di Friulano az. Agr. Luisa

€ 13,00

VIA ROMA, 25
RIVE D'ARCANO

Al Gnotul

0432.809470

risotto con erbette rosse e formadi
Frant con calice di Friulano az.
agr. Pizzutti di Dolegna del Collio

€ 10,00

VIA SOPRAPALUDO, 6
SAN DANIELE

L'Osteria del Borgo

328.4762470

le Tagliatelle del Borgo - fantasia
di funghi misti e salsiccia
affumicata con calice di Cabernet
Franc 2023 az. Agr. Guerra Dario

€ 16,50

VIA MONTENERO, 4
ORGNANO DI BASILIANO

Friulmarangon

0432.830360

tortello al prosciutto di San
Daniele del Friuli con schiuma alla
carbonara con calice di Cabernet
az. Agr. La Sclusa

€ 15,00

VIA POSCOLLE, 29
UDINE

Ristorante Al Lepre

0432.513372

guancia di maiale al Refosco su polentina morbida di Mortegliano, con calice di Refosco az. Agr. Lis Fadis

€ 18,00

VIA MERCERIE 8/A
UDINE

Al Bottone

389.2443812

tagliatelle fatte in casa alle erbe di campo, pestat di Fagagna e ricotta affumicata di Ovaro con calice di Friulano Collio Magnum az. Agr. Schioppetto

€ 15,00

VIA UMBERTO I°, 14
SPILIMBERGO

Da Afro

0427.2264

balota con funghi, salsa di formaggio Asino e ricotta affumicata con calice di Merlot az. Agr. Ronco Margherita

€ 15,00

VIA CLOZ, 17
NIMIS

Agriturismo da Basan

0432.790609

salame cotto nell'aceto con cipolla insieme a polenta e patate lesse con calice di "Nostrano" l'uvaggio rosso della casa

€ 13,00

LARGO DEI PECILE, 3
UDINE

Quinto recinto

327.2877412

piatto di bolliti alla triestina con porcina, lingua, musetto, pancia e salsiccia di cranio con salse e Kren e calice di vino bianco o rosso az. Agr. Altùris

€ 19,00

VIA PONTEBBANA, 18
COLLALTO DI TARCENTO

Osteria al Collalto

0432.793248

2 tartine con prosciutto cotto e kren con calice di vino az. Agr. Traminer

€ 5,00

VIA FAGAGNA, 22
SAN DANIELE

Al Tirassegno

0432.955186

il prosciutto di San Daniele Trenta Lune, pesche nettarine, caprino fresco e noci pekan con calice di Prosecco Extra Dry az. Agr. Fantinel

€ 15,00

OSTERIA È ARTE

in collaborazione con



Un'iniziativa ideata per valorizzare e far **conoscere i talenti artistici della nostra terra**: avrete l'opportunità di ammirare le opere di **tre artisti Friulani**, esposte in **tre suggestive osterie** nel cuore di Udine.

11/12 settembre | via Viola, 7

OSTERIA VECCHIO STALLO

presenta



345 738 3600 | carbonwall.it | albertbellavia@gmail.com

11 settembre | via Cussignacco, 37

AL CANARINO

presenta



339 645 8748 | ericart.eu | info@ericart.eu

11 settembre | via Mercerie, 7

OSTERIA ALLE VOLTE

presenta

MAINART

di Lauretta Zolli

339 190 9866 | mainart62@gmail.com

Struttura	Tariffa oraria
P₁ ANDREUZZI Via Andreuzzi	€ 0,60
P₂ CACCIA Via Caccia	€ 0,40 €2,00 forfait giornaliero
P₃ MAGRINI Via Volpe	€ 0,60
P₄ TRIBUNALE L.Go Ospedale V.	€ 1,00
P₈ MORETTI Via Moretti	€ 0,40 €2,00 forfait giornaliero
P₉ VENERIO Piazza Venerio	€ 1,00
P₁₀ PARK 1° MAGGIO Piazza 1° Maggio	€ 0,70

PARCHEGGI GRATUITI

Stadio Friuli (Bus Linea 9)
Fiera (Bus Linea 9)

Tutti i parcheggi in struttura sono aperti h 24 e gratuiti nella fascia oraria 18.00-22.00

INFO VIABILITÀ MEZZI PUBBLICI

Dal 8 al 16 settembre la viabilità dei mezzi pubblici che attraversano il centro cittadino subirà delle variazioni di percorso a causa della manifestazione, consultabili sul sito www.tplfvg.it

SISTEMA SOSTA E MOBILITÀ S.P.A.
CENTRALE OPERATIVA
0432.204527

info@ssm.it | www.ssm.it



Vedi la disponibilità dei parcheggi in tempo reale sul sito www.ssm.it



SOSTA SU STRADE ZONA BLU

Orario a pagamento
8.00 - 13.00 / 14.30 - 20.00

OASI del bebè



PUNTO ALLATTAMENTO E CAMBIO PANNOLINI

Via Rialto, 2 (ex negozio Tonini)

Un'oasi di **privacy** e **tranquillità** pensata per mamme, papà e i loro piccoli. Per chi lo vorrà, ci sarà la possibilità di ricevere un **ricordo speciale del proprio neonato realizzato dalla fotografa Giorgia Cristelli, mentre l'artista Serena Comar creerà delle confezioni uniche per conservarlo.**

GIORGIA CRISTELLI
FOTOGRAFA



INFOPOINT E GADGET

Nelle principali vie di accesso alla manifestazione sono stati predisposti cinque infopoint segnalati sulla mappa ufficiale di **FRIULI DOC**.

Presso l'**infopoint** di **Via Lionello** è possibile acquistare i **gadget** personalizzati di **FRIULI DOC 2025**.



e tanto altro...

organizzato da



con in contributo di



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE

main partner



partner tecnico



in collaborazione con



con la partecipazione di



FRIULI·DOC



VINI · VIVANDE · VICENDE · VEDUTE

www.friuli-doc.it

