



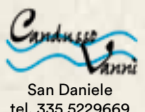
www.fornoarcano.it



www.turismofvg.it



Con la collaborazione di



San Daniele
tel. 335 5229669



Rive d'Arcano
tel. 0432 807091



Rive d'Arcano - tel. 0432 809448



alimenti biologici
dal 1978



www.onoranzefunerarie.com



San Vito di Fagagna
0432 808088 - 339 1943240



OFFICINA AUTORIZZATA



di Maria Tomatti - Rodeano Basso (UD) tel. 0432 907477



Udine - 0432 482082

10
GIUGNO
2018

Rive d'Arcano
Parco urbano "Pasc"
di Pozzalis



Comune di
Rive d'Arcano



Partecipanti

RISTORATORI

Antica Bettola "da Marisa"
Rodeano Basso
Ristorante "Casa Dipinta"
Spilimbergo
Pezzi e bicchieri
di Valentina e Amorino

PRODUTTORI

**ED ESPOSITORI
DEL TERRITORIO**
Alle Rose Società
Agricola farine,
succo ed aceto di mele,
pasta - Rive d'Arcano,
loc. De Mezzo, assieme a
Un cuoco in campagna
ortaggi, sottoli e sottaceti
Rive d'Arcano
Apicoltura Azzaro Maria
miele e prodotti dell'alveare
Vito d'Asio

**Biblioteca comunale
di Rive d'Arcano**
I giochi del sole
**Edicola cartoleria articoli
da regalo - Rodeano Basso**
Favolorto ortaggi
Colloredo di Montealbano
Forno Arcano
prodotti da forno biologici
Rive d'Arcano

Il giardino commestibile
di Giusi Foschia, erbe
ufficinali e aromatiche
Zomeais di Tarcento
J & G BIO di Patusso
Germana & C snc, Vendita
prodotti biologici - Udine
L'Asola Sartoria articoli
per la casa e da regalo
fatti a mano
Rodeano Basso

La cucina del gelato bio
di Allaolla - Bagnarola
di Sesto al Reghena
Madre Selva
erboristeria laboratorio
di cristalloterapia,
erbe officinali
San Daniele del Friuli

Pro loco del Rojale
maraveis di scus
**Protezione civile
di Rive d'Arcano**
Riciclando proposta
prodotti solidali
Carlo Santarossa
estrazione oli essenziali
Porcia
HANNO COLLABORATO
Simona Attico,
Circolo Ricreativo Pasc,
Bruno Della Vedova,
Luca Fabbro,
Gruppo giovani,
Pro loco del comune
di Rive d'Arcano

*Un ringraziamento
speciale a tutte le
persone che si sono
impegnate per la
riuscita della festa*

Arte, cuore e passione
Associazione culturale
Faedis
**Azienda agricola
De Colle Marco**
Spilimbergo
**Azienda Agricola
Mazzolini Fiorindo**
cereali e farine biologici
Socchieve



La Festa dei Cereali, giunta alla sua 14^a edizione, ha sempre puntato sulla promozione e sulla valorizzazione dei prodotti locali sia dal punto di vista delle loro qualità organolettiche e sia dal punto di vista della loro specificità tipologica. Un obiettivo che nasce da una concezione filosofica di fondo che punta alla riscoperta di un rapporto più autentico e diretto con la natura. La natura intesa come contesto ambientale da curare e proteggere, ma anche fonte d'ispirazione primaria nelle attività dell'uomo. Il fascino delle stagioni che cambiano, dello spettacolo del sole che si rinnova ogni giorno e la bellezza dei paesaggi che arricchiscono il mondo in cui viviamo, esistono da quando è apparsa per la prima volta la vita sulla Terra e sono doni preziosi che sempre ci devono accompagnare.

il Sindaco
dottoressa Cristina D'Angelo

Per informazioni:
www.fornoarcano.it
forno.arcano@gmail.com

inserire logo

Il marchio della gestione forestale responsabile

festa dei
CEREALI
Sapori e profumi della nostra terra

festa dei *CEREALI*

Sapori e profumi della nostra terra
14^a edizione

Programma

ore 9.00

Il Castello d'Arcano e i brandelli di storia e preistoria dei suoi dintorni

Le colline moreniche del Friuli sono state in passato un'area ideale per gli insediamenti, offrendo risorse, buone condizioni climatiche e una comoda posizione di controllo fra la pianura e la zona montana verso la valle del Tagliamento. Esse sono state testimoni di un transito vivace per diversi millenni e hanno visto passare civiltà e barbari da Nord a Sud, da Est a Ovest, e viceversa. Di quelle civiltà non è rimasto molto, ma qua e là ritroviamo brandelli di storia disseminati lungo almeno 3500 anni: dalla civiltà dei castellieri (tarda età del bronzo), ai Romani, ai Longobardi e ai castelli medioevali. Di tutto questo vedremo solo qualche piccola e labile traccia, ma sufficiente a ricordarci che siamo in una terra di mezzo che in passato è stata etnicamente ricca e multiculturale.

La camminata scelta e guidata da Bruno Della Vedova sarà piacevole e adatta a tutti: 5-6 km da Pozzalis al Castello d'Arcano, lungo un percorso che a breve distanza vede il Castelliere di Arcano, tracce di una villa romana a San Mauro, strade romane e resti Longobardi a San Daniele.

Si consiglia un abbigliamento idoneo, acqua e crema solare. Partenza alle ore 9.00 dal Parco di Pozzalis.

ore 10.00

Apertura chioschi e inizio festeggiamenti.

Sarà possibile assaggiare e acquistare prodotti enogastronomici della zona collinare e non solo. Gli ingredienti principali sono i cereali, i loro derivati, pane e prodotti da forno, accompagnati da dolci e dagli immancabili birra, vino e succo di mela. I bambini già dal mattino potranno divertirsi con le balle di fieno, giocare e partecipare ai laboratori ludici a loro dedicati.



Gli adulti invece potranno visitare la mostra mercato allestita dai produttori locali intorno al campanile della collina Pasc per scoprire le gustose proposte.

propongono i loro piatti a base di cereali.

Ed infine, pizza e torte a volontà

La giornata sarà accompagnata dalla musica di DJ Fabio.

Per i bambini ci saranno i pop corn a tutte le ore.

ore 16.30-17.00

La merenda offerta dal Forno Arcano: pane, marmellata e crema di nocciole ... tutto Bio!

dalle 17.00 alle 19.00

Musica Gypsy-Swing con il quartetto **Lune Troublante**

dalle ore 12.00 in poi I cereali che fanno gola.

I ristoranti Casa Dipinta di Spilimbergo, l'Antica Bettola da Marisa di Rodeano Basso e Pezzi e Bicchieri di Rodeano Basso,

ore 21.00

Chiusura della festa e ... arrivederci al prossimo anno!

Lo sai che la Festa dei Cereali è una manifestazione ecosostenibile coerente con il Programma regionale di prevenzione della produzione dei rifiuti? Quest'anno ha ottenuto il marchio regionale Ecofesta! Qui tutto è Ecologico, non portare plastica, lattine o altri rifiuti.



Laboratori SI SVOLGERANNO DURANTE TUTTO L'ARCO DELLA GIORNATA

Le mani in pasta

Dal chicco al pane, un percorso tutto biologico

a cura del Forno Arcano in collaborazione con Aiab-Aprobio FVG

ore 10.30 - 12.30

(solo panificazione con Forno Arcano)

ore 14.00 - 16.00

(Aiab-Aprobio e Forno Arcano presentano il laboratorio

accompagnato da una breve attività introduttiva sulle modalità di produzione e di trasformazione dei prodotti bio, senza trascurare la descrizione qualitativa e gli aspetti nutrizionali del pane)

Scus dal rojal



Le bamboline di scus di una volta

Laboratori artistici per i bimbi

a cura dell'associazione Arte, Cuore e ... Passione

Vasulmus

per divertirsi e imparare con gli asinelli a cura di Ersilio e Tiziana

I giochi del sole

a cura della Biblioteca Comunale di Rive d'Arcano

Riciclando

Laboratorio creativo con materiali di riciclo



Che si mangia?

Menù "Casa dipinta"

~ Pollo marinato agli agrumi, cous-cous e zucchine alla menta
~ Lasagnette di crespelle alle 3 verdure
~ Terrina di carne, riso e caponata di melanzane

Lasagnette di crespelle alle verdure

Preparare le crespelle seguendo la ricetta classica con uova intere (o qualche cucchiaino di olio di semi), latte (o latte vegetale) e farina (o farina gluten-free). Preparare una besciamella piuttosto liquida con latte, farina e burro oppure con le sostituzioni indicate. Far stufare peperoni rossi e gialli, carote e zucchine tagliati a julienne in un soffritto di olio e cipolla. A fine cottura aggiungere qualche foglia tritata di basilico.

Comporre la lasagnette alternando strati di crespelle alle verdure e besciamella e, se si desidera, aggiungendo del parmigiano grattugiato. Buon lavoro e buon appetito!

Menù "da Marisa"

~ Insalata di farro con daikon e cavolo rosso
~ Toc' in braide, con crema di formaggio e salsa di funghi
~ Spalla di maialino al forno con crema di peperoni e misto di cereali

Insalata di farro con daikon e cavolo rosso

200 gr di farro lessato
¼ di cavolo rosso
½ daikon
1 mela verde
8-10 noci
prezzemolo q.b.
½ vasetto di yogurt bianco
limone q.b.
1 cucchiaino di senape
olio evo

... e infine pizze e torte a volontà, pop corn a tutte le ore!

Menu "Pezzi e Bicchieri"

~ Arancini di riso Venere su crema portoghese
~ Insalata di cereali, verdure, olive e pomodorini

Arancini di riso Venere su crema portoghese

Bollire il riso Venere in una pentola con abbondante acqua salata. Scolarlo dopo 40/45 min. e farlo raffreddare. Tagliare le verdure a cubetti e saltarle in padella con un filo di olio evo. Passare i ceci al passaverdure e tagliare il Montasio a cubettini. Unire il riso alle verdure, il Montasio e i ceci che fungeranno da legante, regolare il sapore con sale e pepe. Formare delle piccole palline dal diametro di 3 cm, infarinare nella farina di riso, passarle nell'uovo e successivamente nella mollica di pane senza glutine grattugiata. Preparare la crema portoghese cuocendo i peperoni in forno per 20 min. a 180 °C. Una volta cotti togliere la pelle e frullarli, aggiustare la sapidità col gomasio e mantenere in caldo. Friggere gli arancini in olio evo per 3-4 min. circa. Servire accompagnati con la crema portoghese.