



# DICA TOUR N.1

essenza della terra  
anima del territorio

## 05 FEBBRAIO 2024



ore 14:30: **Borgo delle mele**

Via General Cantore 50/A, Pinzano al Tagliamento



ore 16:15: **Ronco Margherita**

Via XX Settembre 106, Pinzano al Tagliamento



ore 18:00: **Antica Trattoria Vigna**

Località Vigna 8, Castelnuovo del Friuli

### ***I PRODUTTORI :***

Antica Trattoria Vigna

Borgo delle mele

Fabris Giobatta

Il miele dei Roncs

Latteria Pradis di Sopra

Ronco Margherita

Terre di Agane – Antica Dimora

Tonelli Fabrizio



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE  
DELLA REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA



COMUNITÀ DI  
MONTAGNA DELLE  
PREALPI FRIULANE  
ORIENTALI



COMUNE DI  
CASTELNUOVO  
DEL FRIULI

# MENU E PRODOTTI:

1. Crostino di polenta con salame di **Tonelli Fabrizio**
2. Degustazione formaggi della **Latteria di Pradis** e mieli de **Il Miele dei Roncs** e di **Fabris Giobatta**
3. Frittella di formaggio salato **Latteria di Pradis** con composta di cipolla e mele di **Borgo delle mele**
4. Riso "Acquerello" con Verde Pradis e gocce di confettura di mele antiche di **Borgo delle mele**
5. Zuppa di cipolla in crosta di pane gratinata al forno
6. "Muset" di **Tonelli Fabrizio** con mostarda di mele di **Borgo delle mele**

I vini in abbinamento: Friulano, Ribolla Brut, Tiliae, Parvus di **Ronco Margherita**.

Con la partecipazione di Alberto Bombardella, chef della Scuola Alberghiera di Aviano e di Marianna Tolin, biologa nutrizionista.

**Evento riservato agli operatori del settore.**  
**Accesso gratuito previa iscrizione.**  
Per informazioni: [info@di-ca.eu](mailto:info@di-ca.eu)