

22^a Festa dell'Arrotin



in collaborazione con
Patrimonio Culturale
FRIULIVENEZIA GIULIA

Tante lame da arrotare – il coltello sportivo da caccia

Karjê nožič za nabrūsit – nožiči ki doparajo jabarji/tačadörji

Stolvizza di Resia Solbica – Rezija
20 lit Muzea Brüsarjow 20° Museo dell'Arrotino

SABATO / SABÖTA 10 agosto 2019

07.30 – Remo damu

Cammino a piedi a rievocazione del rientro a casa degli arrotini dal loro girovagare per terre lontane.

Partenza dal santuario di S. Maria Assunta di Prato verso Stolvizza con le tipiche biciclette.

10.30 – Conosciamo la storia di Stolvizza in quattro passi

Itinerario storico-culturale lungo le strade del paese con partenza dal Museo della gente della Val Resia.

11.00 – Apertura stand enogastronomici

11.30 – Apertivo con il bez (bevanda ai fiori di sambuco)

15.00 – Convegno "Arrotatura e affilatura tradizionali. Il Museo come contenitore culturale ed i suoi possibili sviluppi.

20° di fondazione del Museo dell'Arrotino"

16.30 – Inaugurazione della mostra "Lame e trofei", coltelli sportivi da caccia, d'epoca e moderni e trofei della Riserva di Caccia di Resia

18.30 – Festival del canto spontaneo

Evento musicale curato dall'associazione culturale Furclap di Udine, con la partecipazione del coro spontaneo femminile del Gruppo Folkloristico Val Resia

20.00 – Startrekking in compagnia della Tana in Val Resia

Un'escursione serale per tutti col naso rivolto all'insù per ammirare, in un paio di ore, lo spettacolo della volta celeste.

Costo per partecipante: **12€.**

Info e prenotazioni: **+39 351 835 5949 / info@tanavalresia.it**



RISERVA DI CACCIA DI RESIA

DOMENICA / NADÈJA 11 agosto 2019

09.00 – Apertura laboratori di arrotatura con gli arrotini della Val Resia

Tutti sono invitati a portare i propri utensili per farli affilare.

– **Apertura stand di artigianato locale con prodotti didattici**

– **Apertura Museo dell'Arrotino con possibilità di visite guidate**

09.30 - 15.00 – Workshops "Come si costruisce il coltello sportivo"

A cura del coltellinaio Stefano Domenicali.

10.00 – Apertura stand enogastronomici

11.00 – S. Messa di dedizione della chiesa parrocchiale di Stolvizza a suffragio degli arrotini defunti

12.00 – Apertivo con il bez (bevanda ai fiori di sambuco)

14.30 – Conosciamo la storia di Stolvizza in quattro passi

Itinerario storico-culturale lungo le strade del paese con partenza dal Museo della gente della Val Resia.

– **Animazione alla lettura**

Attività offerta dall'Ecomuseo e dalla Biblioteca comunale. Svolgimento presso quest'ultima.

16.00 – I due cacciatori e la caccia all'orso

Racconti di cacciatori presso il Museo della gente della Val Resia.

17.00 – Sfilata di moda con le creazioni dello stilista Alessio Avai

18.00 – Esibizione del Gruppo Folkloristico Val Resia





Menù alla Baia Alpini

MENU ADULTO ANTIPASTI

- Dadini di polenta ai formaggi
- Bruschetta pomodori e aglio di Resia
- Crostini ai fiori d'aglio di Resia
- Frichetti friabili all'aglio di Resia

PRIMI

- Gnocchi di patate al ragu' o al burro
- Vellutata d'aglio di Resia
- Ravioli ai fiori d'aglio di Resia e ricotta di capra

SORBETTO ALL'AGLIO DI RESIA SECONDI

- Spezzatino di selvaggina con polenta
- Arrosto di maiale all'aglio di Resia

DOLCI

- Crema di ricotta al cioccolato e miele
- Bujadnik (tipico dolce resiano)

Il prezzo comprende 1/2 litro d'acqua
oppure un calice di vino.



MENU' BIMBO
GNOCCHI
AL RAGU' O AL BURRO
+ BIBITA

Sabato 10 e domenica 11
ORE 12.00 E 13.30
!!! SU PRENOTAZIONE !!!

COME PRENOTARE

- Sul c/c intestato all'associazione C.A.M.A.
IBAN: IT5420708577460033210000632
Banca Credifriuli filiale di Resia
Causale: 22^ Festa dell'Arrotino "menù adulto"
oppure "menù bimbo".
- In **contanti** presso la segreteria del Museo dell'Arrotino, dal martedì al sabato dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e dalle 14.00 alle 16.00.

Successivamente **inviare** l'adesione all'iniziativa con l'orario scelto per la degustazione alla segreteria del Museo dell'Arrotino tramite:
- e-mail: info@arrotinivalresia.it
- messaggio WhatsApp al n°. **+39 333 125 3299** oppure direttamente presso la segreteria del Museo dell'Arrotino.

Sabato e domenica presso la cassa, esibendo la ricevuta del pagamento, sarà consegnato il buono per la consumazione del menù e l'omaggio d'aglio.

PER TUTTE LE INFO CONTATTATECI:

+39 333 125 3299 / +39 335 627 5763

**Include un omaggio
d'aglio resiano**

**POSSIBILITA' DI DEGUSTARE PIATTI A BASE DI SELVAGGINA,
AL PROFUMOD'AGLIO DI RESIA E NON SOLO,
SENZA PRENOTAZIONE!**

**Degustazione
alla
Stara Butëa**

Sabato 10 e domenica 11

Affettati di cacciagione e affettati misti,
crostini con prodotti tipici, anche aglio di Resia

**Sabato ore 10.30
e domenica ore 10.00 e 16.00**
**laboratorio con
l'aglio resiano**

**Nella giornata
di domenica
mercato artigianale
di prodotti tipici,
aglio incluso!**

**Menù
al Bar
all'Arrivo**

Da venerdì 9 a domenica 11
PRANZO E CENA
!!! SU PRENOTAZIONE
ENTRO MERCOLEDI' 7 AGOSTO !!!

ANTIPASTI

- Affettati con formaggi
- Crostino all'aglio di Resia

PRIMI

- Lasagne ai fiori d'aglio di Resia
- Tagliatelle al ragu' di cervo

SECONDI

- Spezzatino di capriolo con polenta
- Frittata al sapore d'aglio di Resia e formaggio

CONTORNO

- Verdura di stagione

DOLCE

- Palacinke

DIGESTIVO

- Grappa ai fiori d'aglio di Resia

PER INFO E PRENOTAZIONE

+39 339 225 7403 / +39 333 689 4399
mad8vale2011@gmail.com

**Domenica
ore 11.00 e 15.00**
LABORATORIO DIDATTICO,

**creazione di un unguento con prodotti
naturali e piante officinali provenienti dalle
coltivazioni dell'azienda agricola Le Erbe di Lina.
L'unguento realizzato durante il laboratorio
verrà dato ad ogni partecipante.
Costo 5€ a persona, max 10 persone
per laboratorio**