

# 22<sup>a</sup> 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@arrotinivallesia.it](mailto:info@arrotinivallesia.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**