

TERZA EDIZIONE

Percorsi ed esperienze nel territorio

CUSTODI
DELL'AMBIENTE
PERSONE
PRODOTTI
PAESAGGI

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismoofvg.it

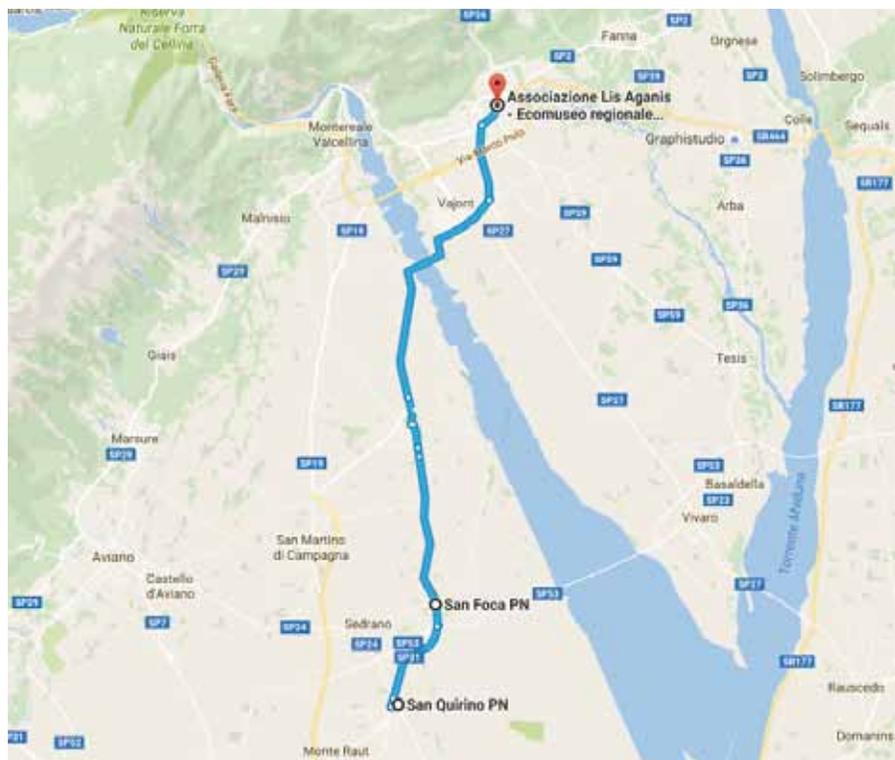
Domenica 13 novembre 2016

SAN QUIRINO: TRA I SAPORI D'AUTUNNO LA BROVADA, LO ZAFFERANO E UNA NOVITÀ: LE BACCHE DI GOJI

Il nome "magredi" sta ad indicare terreni sterili ed aridi caratterizzati da una particolare tipologia di vegetazione. Lungo questi paesaggi incontreremo famiglie di agricoltori che su un unico territorio, quello del comune di San Quirino e delle frazioni di Sedrano e San Foca, hanno fatto dei loro prodotti agricoli eccellenze di gusto e qualità, conosciuti e sempre più apprezzati oltre che a livello locale anche su mercati esteri.

Degustazione presso l'Azienda Agricola Del Zotto. 

In collaborazione con Comune di San Quirino, Azienda Agricola Casabianca, De Bortoli, Zamuner, Ecomuseo Lis Aganis.



programma

Domenica 13 novembre 2016

SAN QUIRINO: TRA I SAPORI D'AUTUNNO LA BROVADA, LO ZAFFERANO E UNA NOVITÀ: LE BACCHE DI GOJI

- ore 8.30 Partenza dal **Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone** in via Concordia 7
- ore 9.00 **Zafferano di San Quirino e del Friuli**
- ore 10.30 **Il paese:** Villa Cattaneo e Parco del Brolo
- ore 11.30 **Brovadafvg.it** Azienda Agricola Casabianca
- ore 13.00 Degustazione con assaggi dei prodotti locali
Azienda Agricola Del Zotto
- ore 14.30 **San Foca:** le bacche di Goji
- ore 16.00 **Antiquarium di Tesis:** visita a cura Ecomuseo Lis Aganis

Rientro previsto dopo le ore 18.00

ZAFFERANO DI SAN QUIRINO E DEL FRIULI

Prodotto e coltivato **rispettando la natura e la sostenibilità**, lo Zafferano di San Quirino viene raccolto e mondato a mano ogni giorno e fatto essiccare al Naturale con aria calda a 40 °C per mantenere puro il sapore ed il profumo. Nel 2014 le analisi organolettiche effettuate da un laboratorio chimico merceologico specializzato, hanno evidenziato che **lo Zafferano di San Quirino ha ottenuto la prima qualità superando di gran lunga i valori minimi richiesti** per tale classificazione. In attesa delle analisi per il raccolto 2016...

<http://zafferanosanquirino.com/>

Lo Zafferano di San Quirino-Zafferano del Friuli è made in Friuli al cento per cento. Lo ha certificato la Dna Analytica, laboratorio di Trieste che effettua da molti anni analisi sul Dna dei chicchi di caffè e che, in questo caso, ha tracciato il Dna dei cormi di zafferano che coltiva il trentenne imprenditore Walter Zamuner di San Quirino, pioniere in Friuli Venezia Giulia nella coltivazione di questa spezia, e che coltivano altri giovani imprenditori entrati nella sua rete Zafferano del Friuli.

A contattarlo è stato lo stesso laboratorio. Il risultato è una certificazione, giunta al termine di quasi un anno di studio e di ricerca condotti dal laboratorio assieme all'imprenditore sanquirinese, che oggi dà valore aggiunto a un'esperienza imprenditoriale in continua crescita. La certificazione infatti garantisce ai consumatori la provenienza del prodotto.

«Questo, in quanto l'80 per cento dello zafferano in commercio - fa sapere Zamuner - è contraffatto. In quello in polvere si può trovare di tutto, dai coloranti artificiali a polveri provenienti

dal *Cartamus Tintorius*, una pianta coltivata appositamente per tagliare lo zafferano, visti colore e sapore vagamente simili. Inoltre - aggiunge -, ci può essere la possibilità che alcuni produttori acquistino zafferano a basso costo e di altra provenienza, spacciandolo per proprio».

Zamuner, ligio all'etica aziendale, ha voluto garantire chi si affida al suo marchio, ovvero che ciò che si porta in casa è vero zafferano del Friuli. Reduce dalla sua prima docenza all'università di Milano sulla produzione di zafferano in Friuli, continua inoltre a sperimentare.

«Sto utilizzando - riferisce - il compost della Twig Ss di Budoia, anch'essa bandiera verde agricoltura premio della Cia 2014 assieme a me. È certificato biologico, derivato dal rifiuto del verde urbano, quindi un prodotto molto buono per la terra, senza presenza di materiali di diverso genere». Grazie all'esperienza milanese, l'imprenditore di San Quirino, il cui prodotto sta suscitando interesse anche dall'estero, annuncia che potrebbero nascere nuovi progetti. *[Messaggero Veneto, 13 ottobre 2015]*



SAN QUIRINO

Il comune di San Quirino (4400 abitanti) comprende le frazioni Sedrano e San Foca e le località Roiatta e Sospisio.

L'antichità dell'insediamento è dimostrata da **un grande numero di reperti romani** attestanti (specie a Sedrano) un insediamento abitativo: ma il fatto peculiare della sua storia è quello di essere appartenuto dal 1219 ai Cavalieri Templari, dal 1312 ai Cavalieri di Malta, ed infine, a famiglie nobili pordenonesi come gli Ottoboni, i Ricchieri, i Cattaneo (questi ultimi vi hanno fatto costruire una bella villa).

Fatta eccezione per le originali soluzioni espressive di villa Cattaneo - sec. XVIII -, il patrimonio artistico di San Quirino va cercato negli edifici ecclesiastici: la chiesa di San Quirino (con dipinti di P.A. Novelli, sec. XVIII), il vicino oratorio di San Rocco (con una pala di fine '500 raffigurante Madonna col Bambino e Santi), la chiesa dei Santi Rocco e Sebastiano a San Foca (con un altare lapideo tripartito di Giovanni Antonio da Meduno - 1546 - e i resti di un San Giovanni Battista ad affresco - 1500 ca. -), la chiesa di San Giacomo a Sedrano (Martirio di San Giacomo affrescato nel catino absidale da D. Corompaj, 1944-1945, e tele dei sec. XVI-XVI).



L'edificio più interessante del comune di San Quirino segue l'espansione degli interessi della famiglia di **mercanti Cattaneo**, che fecero erigere la dimora proprio nel centro del paese. Non era questa l'unica villa della famiglia, ma possiamo dire che fosse quella stilisticamente più elegante.

A tre piani e con un corpo centrale più alto il palazzo secentesco presenta tutta una serie di caratteristiche che lo fanno rientrare nel numero delle ville venete del Friuli ed è visitabile, essendo di proprietà comunale.

L'edificio più cospicuo del comune di San Quirino è senza dubbio la villa-palazzo costruita dalla pordenonese famiglia Cattaneo nel centro del capoluogo.

L'edificio segue l'espansione degli interessi della famiglia di mercanti in un settore fino allora caratterizzato a un tessuto sociale rurale e omogeneo. **L'interesse della famiglia verso queste terre magre, ma ben irrigate, è testimoniato da una girandola di acquisti e permutate** mosse soprattutto dall'efficace attività di prestito che i Cattaneo avevano introdotto nel villaggio.

Nel 1706 il notaio Girolamo Rossi stipulava un atto in «Casa Cattaneo a S. Quirino». Nonostante si tratti di una nota molto generica, siamo portati a credere che la casa citata fosse quel modesto edificio interno alla cortina e posseduto dai Cattaneo già da prima del 1703, ma non corrispondente all'attuale sedime della villa. A quella data, infatti, il perito pubblico Lorenzo Boschetti rilevava all'interno dell'ambito della fortificazione rurale una casa del «S. D. Cattaneo».

La stessa mappa descriveva anche la posizione delle proprietà di altre famiglie pordenonesi: quella di «Giacomo Antonio Melos» in corrispondenza dell'attuale villa Cattaneo, e quella dei Battistini, pure interna alla cortina.

Sul finire del '600 i Cattaneo preferivano reinvestire i proventi dei loro commerci acquistando terreni, anche comunali, nella

zona di Bannia, Fiume Veneto e Pasiano, dove i prezzi erano più contenuti rispetto all'alta giurisdizione pordenonese.

Le loro proprietà a San Quirino non erano consistenti, quantunque in paese fosse possibile rintracciare un «Massaro delli sig.ri Catani di Pordenon» già nel 1698. La loro maggior attenzione ai terreni appartenuti alla commenda di Malta coincise con la progressiva liquidazione delle proprietà terriere di una famiglia nobile pordenonese. L'interesse che i Malossi avevano avuto per le loro tenute sanquirinesi si esaurì sul finire del '600, quando i nobili pordenonesi si trovarono impegnati in una "girandola" di vendite che aprirono la porta all'arrivo di nuovi imprenditori. I primi a distinguersi in questi acquisti furono i pordenonesi Battistini, anche se si trattò di un "fuoco di paglia".

A seguito di questi acquisti, la famiglia bergamasca si adoperò nell'organizzazione di quell'azienda agricola che per più di un secolo e mezzo continuò a crescere e a svilupparsi, sovrapponendosi a macchia di leopardo ai segni dell'antico disegno agrario di San Quirino. All'epoca, la cortina medievale, seppure aggredita da molti edifici sorti in aderenza, era ancora riconoscibile. La chiesa e il suo recinto cimiteriale erano raggiungibili attraverso due sottoportici, uno dei quali era aderente alle case possedute dai Malossi. Il nuovo campanile, eretto da Orazio d'Agostin (1697), nella mappa del Boschetti svetta proprio di fronte a questo «sotto portico», che una successiva mappa (1718) definisce: «strada tende alla chiesa». Non va esclusa l'ipotesi che proprio in questo arco di tempo il comune avesse compiuto le prime demolizioni del vecchio recinto con il fine di aprire la chiesa e il sagrato verso il resto del paese.

Sul finire del '600 il paese era in fermento e l'affermazione economica di alcuni artigiani incrinò definitivamente quello spirito di collaborazione tra vicini che aveva fatto di San Quirino una comunità capace di eludere il potere dei giurisdicenti.

Si trattava comunque di un fenomeno che coinvolgeva tutta l'alta pianura pordenonese e i comuni, incapaci di gestire le vecchie consuetudini, si videro costretti a delegare quanti più compiti possibili. Anche l'approvvigionamento idrico fu messo in crisi dalla indisponibilità dei vicini a sottoporsi ai tradizionali pioveghi.

Una cronaca del tempo ricorda come fosse tradizione «che li Comuni qui di S. Focca, e di S. Quirino unitamente sogliono una volta all'anno, et all'occorrenza portarsi all'aggiustamento dell'Alveo dell'acqua della Roja dal Partitore sino al Troiato per il necessario bisogno dell'acqua, che serve ad essi due Comuni».

Fu l'incapacità di vivere senza contrasti l'ascesa sociale degli artigiani del paese che spinse i comuni a invitare li «detti monari



di S. Quirino, e S.ta Focca ritrovar co propria borsa gente che accudisca, e supplisca alli bisogni d'essa Roia».

L'onere delle manutenzioni veniva quindi scaricato su chi traeva dall'uso dell'acqua il maggior utile, mentre il controllo del deflusso dell'acqua da San Quirino a Cordenons e Roveredo rimaneva ufficialmente di competenza del comune. La successiva investitura ai veneziani Correr di quasi tutti i diritti sulle rogge dell'alta pianura pordenonese tolse completamente alle comunità rurali il controllo su questo bene primario, provocando non pochi contrasti dovuti a un diffuso utilizzo abusivo dell'acqua. Proprio in questo periodo di conflitti, crisi e trasformazioni del tessuto sociale del paese, i Cattaneo acquisirono il primo consistente nucleo di proprietà a San Quirino. Si trattava di un'azienda agricola vera e propria che fino a quel momento era appartenuta alla famiglia pordenonese Rossi. Girolamo Rossi, notaio di fiducia dei Cattaneo, era morto da poco e i suoi figli decisero di alienare i loro beni agli amici. Questo nucleo di proprietà rimarrà sempre evidente come il fulcro dell'azienda agricola che i Cattaneo andarono a organizzare di lì a poco.

<http://www.turismofvg.it/>

<http://m.docente.unife.it/moreno.baccichet/bibliografia-scaricabile/40b-S%20QUIRINO%20e%20la%20villa.pdf>



BROVADAFVG.IT

L'Associazione per la valorizzazione del prodotto tradizionale del Friuli Venezia Giulia "Brovada", costituitasi a Udine nel giugno 2003, è composta da sei soci produttori (1 goriziano, 2 pordeonesi, 3 udinesi) che producono oltre il 90% della brovada commercializzata in Italia.

Obiettivi principali dell'associazione sono quelli di tutelare questa tradizione friulana e di far conoscere il prodotto.

La brovada è un prodotto tipico ed esclusivo della regione Friuli Venezia Giulia costituito da **rape bianche dal colletto viola, fatte fermentare a contatto con vinacce provenienti da vitigni rossi.**

La coltura della rapa era diffusa in passato e gli esperti insegnavano a conservarle in salamoia oppure sotto aceto. Già il gastronomo Apicio - ai tempi dell'Impero Romano - forniva ricette e modi per conservarle; in Liber primus, "Epimates" - cap. XVII l'indicazione era: "conserva di rape (Brassica rapa) o di navoni (Brassica Napus), pulire gli ortaggi e sistemarli nei barattoli, coprirli con mistura di bacche di mirto, miele e aceto".

Successivamente **un gastronomo del Seicento segnalava che: "da ottobre a febbraio si conservano anche sotto sale o senape o nelle vinacce fino all'estate"**. Una codifica del modo di fare e conservare le rape la troviamo in uno scritto del prof. Filippo Re negli "Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia" Tomo Quinto - Gennaio, Febbraio e Marzo 1810: "Siccome la copia delle rape in Friuli è generalmente grande, si renderebbe impossibile di consumarle prima che divengano moscie, lo che accade per lo più intorno a Natale, se non si avesse ritrovato anche il mezzo di conservar la loro freschezza. A talune, dopo che dai tini si è cavato nella vendemmia il primo vino, ed anche il secondo, per mezzo dell'acqua che si è versata sulle vinaccie bollite coi graspi, si lascia riposare

una porzione di dette vinaccie per otto giorni circa, fintantochè nasca in esse la fermentazione acida: allora si pongono le rape nel tino a strati della grossezza di un palmo e mezzo circa, alternate con istrati delle indicate vinaccie di eguale grossezza.

Compita che sia questa operazione, vi si versa sopra dell'acqua fintanto che il suo livello quasi giunga a toccare la superficie delle vinaccie. Fatta questa operazione a novembre o a dicembre, non sono le rape mangiabili prima di gennaio o febbraio, epoca in cui incominciassi estraee pel giornaliero consumo. Siccome in quel paese quasi tutto il vino che si fa è nero, così le rape con tal mezzo conservate acquistano un colore languido vinoso.

Per mangiarle poi si lavano prima nell'acqua fredda, poi si leva la cortecchia più dura, come si fa di tutte le radici, indi si tagliano in istriscette prismatiche a 4 lati, lunghe come il taglio obliquo della rapa, e non più grosse di due millimetri. Per eseguire questo taglio si fa uso di uno strumento detto in vernacolo grata brovade. Così ridotte, calansi le rape, e si lasciano per un'ora e più, talvolta anche un'intera notte, perché si sgoccioli tutta l'acqua soverchia che contengono, poscia bene spremute si pongono a bollire...".

E infine un'altra codifica è quella della signora Giuseppina Perugini Antonimi che nel 1941 sul "Bollettino della Società Filologica Friulana" così introduce il prodotto: "... di tutte le specialità friulane la più nota, e più tipica è certamente la brovade che da epoche memorabili si ammansisce nella regione, e solo qui, dato che non si usa nelle altre province italiane.

È lecito affermare che la ricetta della preparazione acetosa delle rape, ben nota ai romani, si è tramandata solo in Friuli e che la nostra brovade è un piatto di origine romana".

<http://www.brovadafvg.it/>

BACCHE DI GOJI

L'agronomia non rende. Ora coltiva bacche di goji

Elisa De Bortoli, 35 anni, non conosce di persona Walter Zamuner, il mago dello zafferano sanquirinese, l'agricoltore più visionario della provincia. Ma la sua storia la conosce. L'ha letta, si è appassionata, e ne ha tratto spunto. E ora anche lei, agronoma a cui per sbarcare il lunario non basta un lavoro da libera professionista, ha deciso di provarci. Così San Quirino diventa un laboratorio a cielo aperto per l'agricoltura del futuro, quella che vuole liberarsi dalla tenaglia dei margini bassi e che punta all'eccellenza. Elisa De Bortoli, però, non ha scelto lo zafferano, bensì le bacche di goji. Si tratta di un lontano parente del frutto di bosco, che si consuma generalmente essiccato e che possiede proprietà benefiche anti-ossidanti. «Lo so - ammette Elisa De Bortoli - la mia è stata una scelta particolare, ma volevo qualcosa di nuovo. Mi sono ispirata al lavoro di Walter Zamuner, per distinguermi e sperimentare».

L'agronoma sanquirinese ha seminato durante la primavera, ed oggi è pronta a raccogliere il frutto del suo lavoro. Il terreno coltivato si trova a San Foca e ospita circa 150 piante. «Perché l'ho fatto? La mia famiglia - spiega - è nata con l'agricoltura e nello specifico con i cereali. Abbiamo la terra, ma io ho dovuto cambiare registro. Oggi i cereali non garantiscono più margini adeguati, mentre l'innovazione può premiare». Come per lo zafferano, però, c'è un problema: «La nostra terra - prosegue Elisa De Bortoli - può andare bene per le bacche di goji, ma il guaio è l'umidità, che fa male alla pianta. Per questo serve molta cura». Ora, però, la vera sfida riguarda la commercializzazione del prodotto. E come fu per Walter Zamuner con lo zafferano, si parte dal paese. A credere nelle bacche di goji sanquirinesi, infatti, è la gelateria "L'angolo della dolcezza" di piazza Roma, che sta sperimentando

l'utilizzo delle bacche all'interno dei prodotti artigianali proposti. «Siamo ancora in fase embrionale - puntualizza Elisa De Bortoli - ma lavoriamo per crescere. Ho visto che è possibile, che le novità possono vincere». [Il Gazzettino, 24 settembre 2015]

I **Tibetani** arricchiscono la loro dieta col **frutto Goji** da sempre: sono tra **le popolazioni più longeve al mondo**. Nel mondo le proprietà nutrizionali del Goji sono stimate da anni, anche se le ricerche scientifiche si sono particolarmente moltiplicate in questo ultimo biennio. **In Italia è esploso come moda nel corso del 2013**, purtroppo. Il purtroppo è dovuto al fatto che, quando un prodotto è di moda, inizia ad essere commercializzato in ogni forma qualitativa (anche la più scadente), danneggiando il lavoro di chi tratta normalmente questo frutto non perché di moda ma perché, solo se coltivato, raccolto e conservato con estrema cura ed attenzione, è a tutti gli effetti un dono della natura dalle molteplici proprietà terapeutiche.

Per le sue notevoli proprietà nutrizionali è molto ricercato anche il succo di Goji. Il più alto standard qualitativo è quello della spremitura diretta e pura al 100%. Molto pratico anche l'estratto secco titolato di Goji in capsule (ben diverso dalle polveri micro-nizzate, nelle quali invece non ho informazioni circa la presenza e la quantità di principi attivi).

In fase di acquisto, la prima cosa a cui fare attenzione nell'acquisto delle Bacche di Goji è il **confezionamento**: la plastica è infatti inadeguata a preservare le delicate proprietà del frutto. Nel peggiore dei casi le bacche potrebbero essere conservate in plastica o vetro trasparenti: in questo caso la luce le ossida, facendogli perdere le loro proprietà antiossidanti.

Esistono molti tipi di estratti essiccati di Goji oggi in commercio,

completamente diversi fra loro dal punto di vista della qualità ed efficacia. Facciamo un po' di chiarezza:

Molti sono delle semplici **polveri essiccate o disidratate del frutto tal quale** (in etichetta, nella lista ingredienti, sono indicate come "Goji polv.") che però non garantiscono assolutamente l'apporto di sostanze attive (principi attivi realmente utili ed efficaci per l'organismo).

Di più alta qualità è certamente **l'estratto secco** (in etichetta, nella lista ingredienti, è indicato ad esempio come "estratto secco") concentrato più volte rispetto alla polvere micronizzata: ancora non è presente indicazione di quale principio attivo è presente.

Solamente un **estratto secco titolato** riesce a garantire la presenza e quantità di un particolare principio attivo (in etichetta, nella lista ingredienti, è indicato ad esempio come "estratto secco tit.%"): in questo caso abbiamo la certezza che stiamo assumendo quel particolare principio attivo efficace.

Più la titolazione è alta e maggiore è il contenuto di principio attivo efficace: l'estratto di Goji capsule della Salugea è titolato al 50% in Polisaccaridi.

<https://www.facebook.com/Elisa-De-Bortoli>



AZIENDA AGRICOLA DEL ZOTTO LUCA

Le solide tradizioni tramandate dal nonno e la passione del papà fanno sì che Luca nel 1997 diventi responsabile dell'attività di famiglia. Sviluppa la piccola azienda cerealicola, introducendo colture specializzate: kiwi (3 ettari), vigneto (6 ettari), meleto (0,5 ettari), ma soprattutto ortaggi come patate (10 ettari), asparago bianco e verde (6 ettari) e altre orticole in pieno campo e sotto serra (3 ettari). Produzioni che trovano un positivo riscontro e l'apprezzamento della clientela tanto che Luca punta sulla vendita diretta aprendo uno spaccio aziendale che negli anni a seguire con il progetto di Coldiretti diventa Punto di Campagna Amica. Recentissima è poi l'apertura di un altro punto vendita dove promuove, oltre ai prodotti aziendali, anche prodotti tipici di altre aziende agricole, per la maggior parte appartenenti a Campagna Amica nel Friuli Venezia Giulia.

Oltre ai prodotti freschi di stagione, l'azienda propone anche succo di mela, conserve e sottoli soprattutto a base di asparagi produzione che in questi ultimi anni hanno contraddistinto e fatto conoscere questa realtà imprenditoriale anche oltre i confini della regione. L'impresa produce, infatti, l'asparago bianco, verde e viola.

Degustazione all'Azienda Agricola Del Zotto

Zuppa Zuf

Muset e Brovada con polenta

Contorni misti

Torta di mele

acqua e vino

ANTIQUARIUM DI TESIS

L'antiquarium di Tesis presenta **reperti archeologici provenienti dalla pianura e dalla pedemontana pordenonese** e databili dall'età del bronzo a quella romana e alto-medioevale.

I materiali conservati sono una significativa testimonianza della vita delle genti che si insediarono sul territorio: dai **bronzetti** agli **oggetti di ornamento** (bracciali e orecchini) e **amuleti in metallo**, dagli attrezzi agricoli e strumenti in ferro ai resti di strutture edilizie e di vasellame, dalle **urne e balsamari in vetro** di uso funerario alle monete.

L'antiquarium di Tesis fa parte dell'Ecomuseo Lis Aganis.

Il Museo archeologico Antiquarium di Tesis è attualmente la più ricca raccolta di materiale romano rinvenuto nella pianura e nella pedemontana Pordenonese dal Gruppo Archeologico Cellina Meduna "Co. G. di Ragogna" di Vivaro.

I reperti conservati offrono una significativa testimonianza sulla vita delle genti che si insediarono sul territorio dall'Età del Bronzo all'Alto Medioevo. Interessanti e numerosi sono gli attrezzi in ferro ed importanti sono i reperti inerenti gli usi funerari.

<http://www.turismofvg.it/>

<http://www.ecomuseolisaganis.it/>



Prossimo appuntamento

Domenica 4 dicembre 2016
SEQUALS, TOPPO E SOLIMBERGO.
TARTUFI A KM 0 

In collaborazione con Associazione Tartufai Friuli Venezia Giulia,
Agriturismo Sasso D'Oro.

Info

Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone

via Concordia 7

telefono 0434 365387

info@centroculturapordenone.it

Iniziativa di rilevanza turistica ai sensi della LR 2/2002 art. 174, nell'ambito delle manifestazioni e iniziative promozionali della Regione Friuli Venezia Giulia-Turismo FVG.

Coordinamento di **Maria Francesca Vassallo**

segui su



www.centroculturapordenone.it



facebook.com/centroculturapordenone.it



youtube.com/CulturaPN/videos



CENTRO CULTURALE
CASA A. ZANUSSI
PORDENONE

MENU A KM ZERO

Durante il periodo di svolgimento dell'iniziativa nella **mensa** del **Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone** verranno inseriti assaggi di prodotti tipici delle località visitate.



CENTRO CULTURALE
CASA A. ZANUSSI
PORDENONE

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismoFvg.it



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

