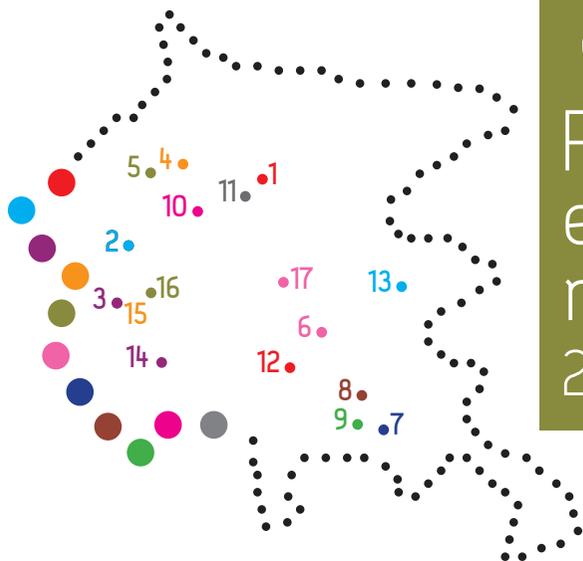


QUINTA EDIZIONE

# Percorsi ed esperienze nel territorio 2018-2019



CENTRO CULTURALE  
CASA A. ZANUSSI  
PORDENONE

FRIULI VENEZIA GIULIA  
[www.turismofvg.it](http://www.turismofvg.it)

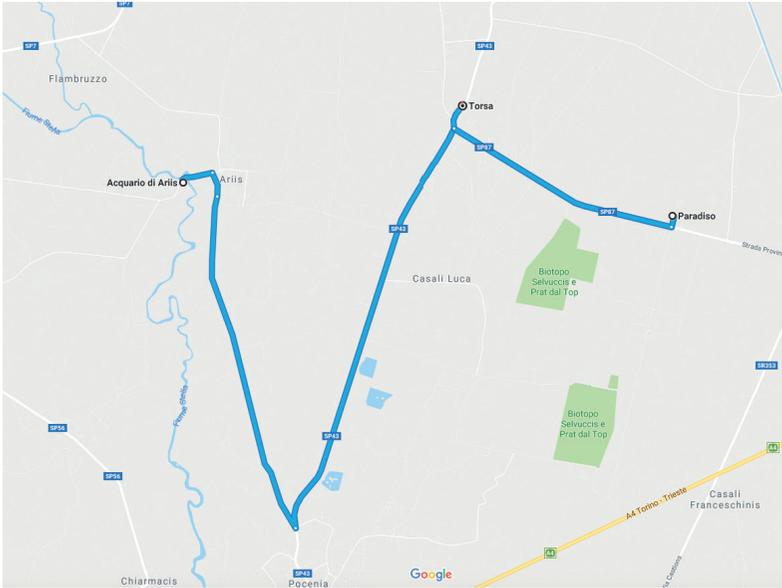


REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

**Domenica 28 ottobre 2018**  
**DAL RISO VIALONE NANO FRIULANO**  
**ALLA FLORICOLTURA A IMPATTO ZERO**

**7 8 9**

Con Giuseppe Ragogna, giornalista



# programma

Domenica 28 ottobre 2018

## DAL RISO VIALONE NANO FRIULANO ALLA FLORICOLTURA A IMPATTO ZERO

- ore 8.40 Ritrovo in Via Grado e spostamento in pullman
- ore 9.45 **Acquario di Ariis** visita dell'acquario delle specie d'acqua dolce "Paolo Solimbergo"
- ore 11.00 **Domenico Fraccaroli** visita dell'attività "in un piccolo angolo di Paradiso" a Paradiso di Pocenia
- ore 12.30 **Degustazione** di prodotti simbolo di qualità e genuinità, nel rispetto di quelle che sono le caratteristiche proprie dell'azienda: passione, raffinatezza, eleganza e rispetto della tradizione
- ore 14.30 **Floricoltura Paulitti**

Rientro indicativamente verso le 17.00

## ACQUARIO DI ARIIS

Con la legge regionale n. 42/2017 la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, ha riformato la materia della gestione integrata delle risorse ittiche delle acque interne, con finalità di tutela e incremento del patrimonio ittico, di conservazione degli ambienti acquatici, di sviluppo sostenibile dell'attività di pesca e nell'ottica del possibile sviluppo della ricettività turistica connessa alla pesca sportiva. L'**Ente tutela patrimonio ittico** (ETPI), istituito dalla medesima legge regionale, è subentrato all'Ente tutela pesca del Friuli Venezia Giulia (ETP) ereditandone l'esperienza, la storia e le funzioni inerenti la gestione delle risorse ittiche nelle acque interne.

L'ETPI ha personalità giuridica di diritto pubblico, è dotato di autonomia gestionale, patrimoniale, organizzativa e contabile ed è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione.

L'ETPI è l'unico soggetto incaricato di gestire le risorse ittiche su scala regionale e ad esso sono affidati i compiti: pianificazione



della gestione ittica e programmazione delle immissioni, realizzazione di studi e monitoraggi anche in collaborazione con altri Enti, rilascio delle licenze di pesca e delle autorizzazioni necessarie all'esercizio della pesca sportiva, introitandone i canoni stabiliti, gestione degli impianti ittici regionali, sperimentazione e ricerche idrobiologiche, ittologiche e batteriologiche ai fini delle immissioni di specie ittiche, nonché per l'esercizio degli impianti ittici, salvaguardia della fauna ittica in caso di lavori in alveo, asciutte, situazioni eccezionali, anche tramite recuperi dei pesci o l'adozione e la prescrizione di misure di tutela della fauna ittica, attività di didattica e divulgazione, vigilanza sull'esercizio della pesca anche mediante le guardie giurate volontarie e irrogazione delle sanzioni amministrative, rilascio delle abilitazioni e delle autorizzazioni necessarie alla cattura di fauna ittica a scopo di studio o salvaguardia, anche mediante elettrostorditore.

Nello svolgimento delle proprie funzioni può stabilire convenzioni con associazioni di pesca sportiva e organizzazioni di volontariato. Per l'attività di ricerca e sperimentazione per il miglioramento della produzione a fini commerciali di specie ittiche, opera in collaborazione con l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale.

Tra le numerose competenze dell'Ente Tutela Patrimonio Ittico, le *attività didattico-divulgative* occupano uno spazio considerevole. Esse sono svolte principalmente presso l'acquario delle specie d'acqua dolce "Paolo Solimbergo", di Ariis di Rivignano Teor (Udine), e sono orientate alla diffusione delle conoscenze sui corpi idrici, la fauna ittica regionale, l'ecologia e l'idrologia degli ambienti dulcacquicoli della regione.

Ogni anno l'acquario di Ariis accoglie 25.000 visitatori, dei quali circa 5.000 sono rappresentati da studenti che provengono dai diversi ordini e gradi scolari.

Viene offerta un'ampia gamma di nozioni, e di materiali informativi che, partendo da conoscenze di base di ecologia, geomorfologia e ittiologia, esposte dal biologo accompagnatore (presente durante le visite), svelano i segreti dell'intero reticolo idrografico del Friuli Venezia Giulia.

## DOMENICO FRACCAROLI

Nel 1958 Domenico Fraccaroli cominciò la propria attività in «un piccolo angolo di Paradiso» del Friuli Venezia Giulia (Paradiso di Pocenia, Udine), producendo sia vini bianchi aromatici, come il **Friulano**, che vini rossi strutturati, come il **Refosco dal Peduncolo Rosso**. Nel 2002, presso l'azienda di Lavagno (Verona), il figlio Tiziano Fraccaroli decise di ampliare la «gamma del gusto» con la produzione di vini pregiati quali **Amarone**, **Ripasso**, **Valpolicella Superiore** e **Recioto** (conseguendo numerosi riconoscimenti ed attestati di qualità) e di **Olio Extra Vergine d'Oliva** e **Riso Vialone Nano**.

Oggi i figli Domenico, Luca e Maria stanno contribuendo a portare il marchio "Domenico Fraccaroli" verso il futuro con grande impegno e passione, forti dell'eredità culturale e lavorativa del nonno Domenico e del padre Tiziano.

I prodotti "Domenico Fraccaroli" sono sinonimo di qualità e genuinità e rispecchiano quelle che sono le caratteristiche proprie dell'azienda: passione, raffinatezza, eleganza e rispetto della tradizione.



## Riso Vialone Nano Friulano

"Domenico Fraccaroli" grazie al grande spirito di iniziativa di Tiziano Fraccaroli e dei suoi figli, riporta nel 2010 il Vialone Nano e la risicoltura in Friuli Venezia Giulia, oltre mezzo secolo dopo dalla scomparsa dell'ultima risaia friulana.



### Caratteristiche

Il riso è un cereale tanto quanto il mais ed il frumento, ma a differenza di questi possiede meno grassi ed è mangiato da circa la metà della popolazione mondiale.

Questi sono i valori nutrizionali medi per 100 grammi di prodotto:

**Valore energetico** 347 kcal - 1545 kj

**Proteine** (N x 6,25) 8 g

**Carboidrati** 78 g

**Grassi** 0,8 g

Il riso, a seconda delle caratteristiche dei chicchi (piccoli o grossi, tondi o affusolati) può essere suddiviso in quattro varietà fondamentali: comuni, semifini, fini e superfini.

I risi vengono poi classificati come classici, semilavorati ed integrali, non sulla base della loro varietà bensì in funzione della loro lavorazione.

Il riso classico è infatti sottoposto a numerosi processi di lavo-

razione che portano all'eliminazione di tutti gli strati esterni del chicco, mentre nel caso del riso integrale si estrae il chicco dal rivestimento più esterno e robusto, mantenendo quindi intatti gli altri strati. Questa differenza ha delle conseguenze significative sia sui valori nutrizionali (proteine, vitamine e sali minerali) sia sui tempi di cottura. Il riso integrale ha infatti valori proteici molto più elevati rispetto al riso classico ed inoltre mantiene inalterate le sue vitamine anche in fase di cottura, che tuttavia necessita di tempi di cottura lunghi (circa 40-45 min).

La ragione per cui alcuni tipi di riso vengono trattati attraverso la lavorazione classica si deve al fatto che, tramite l'asportazione degli strati superficiali, il chicco assume un colore molto più bianco ed accattivante rispetto ad un riso integrale, risolto positivo per le vendite ma pregiudicante per i valori nutrizionali e la tenuta dopo la cottura.

La scelta per il riso "Domenico Fraccaroli" è ricaduta sulla **semi-lavorazione** che permette di mantenere un contenuto più alto di **vitamine e sali minerali** rispetto ad un riso a lavorazione classica. Il **Vialone Nano "Domenico Fraccaroli"** è un riso detto **semifino** e presenta chicchi di media lunghezza dalla forma tondeggiante. Il livello di cottura è leggermente superiore rispetto ai risi comuni (13-15 minuti). Questa varietà è ottima per i **risotti** e si presta egregiamente per **antipasti ed insalate di riso**.

## Frasca Fraccaroli

**Frasca Fraccaroli** si trova nel borgo storico settecentesco di Paradiso (UD), annessa alla cantina Fraccaroli. La Frasca è stata restaurata conservandone l'elegante rusticità ed arredata secondo la tradizione, utilizzando tavoli, sedie e mobili in legno massiccio proveniente interamente dalla produzione di legname del



parco equestre di Villa Caratti, adiacente la frasca. Offriamo ai nostri clienti i vini da noi prodotti, sia quelli del territorio friulano, tra cui potete trovare il nostro Friulano, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Cabernet, Merlot e Refosco, sia delle nostre vigne veronesi, come il Valpolicella DOC, Valpolicella Superiore Ripasso, Amarone e Recioto. Avrete anche la possibilità di assaggiare la birra artigianale prodotta col Riso Vialone Nano che coltiviamo nella risaia in Friuli. Ottimi anche i taglieri di prodotti tipici, quali affettati e formaggi caratteristici del nostro territorio. La Frasca è inoltre il punto vendita per la vendita diretta di vini in bottiglia, bag in box e sfusi, riso Vialone Nano ed olio extravergine d'oliva, tutto rigorosamente di nostra produzione. Ogni mercoledì, giovedì e venerdì, alle 18.30, si possono degustare gratuitamente risotti fatti con il riso "Domenico Fraccaroli" ed assaggiare la birra di riso sempre da noi prodotta. Tutto in un ambiente accogliente e con la massima attenzione per il servizio al cliente.

### **Agriturismo e bed & breakfast Locanda Fraccaroli**

**Locanda Fraccaroli** si trova in Friuli Venezia Giulia, a pochi chilometri dalla costa Adriatica e dalle località turistiche balneari di Lignano Sabbiadoro e Bibione. Offriamo ai nostri clienti un servizio Bed&Breakfast, con comode e spaziose **stanze da letto per le**

**vostre vacanze**, provviste di ogni comfort ed immerse nel verde della campagna circostante.

Delle nostre undici **camere da letto doppie**, dieci prendono il nome dai vini che vengono prodotti nelle nostre aziende di Paradiso (Udine) e a Lavagno (Verona), ed una ha il nome di un prodotto tipico, anch'esso di nostra produzione, il riso Vialone Nano. Le cinque camere denominate **Tocai, Dom Domi, Cabernet, Chardonnay e Pinot** sono situate nell'edificio più antico risalente agli inizi dell'800 e sono state arredate mantenendo il gusto architettonico dell'epoca senza rinunciare ai confort moderni. Le camere sono situate al secondo e terzo piano e godono della vista dei vigneti, della campagna e della villa seicentesca di cui fa parte la proprietà. Le altre sei camere, che appartengono all'edificio adiacente, sono le stanze **Amarone, Refosco, Rosso Tiziano, Valpolicella, Recioto e Vialone Nano**. Le camere sono tutte situate al primo piano, climatizzate e raggiungibili con ascensore, dotate di un soggiorno comune con grandi vetrate luminose che si affacciano sulla campagna circostante, divani e grande televisore LCD.

I nostri ospiti possono sentirsi liberi di fare una rilassante passeggiata tra i nostri vigneti e la campagna che circondano l'agriturismo, oppure usufruire delle biciclette, a disposizione gratuitamente per voi, e visitare il borgo settecentesco di Paradiso o le vicine risaie, ricche di caratteristici uccelli d'acqua migratori e stanziali.

## Cosa dicono di noi ora

### Riso con il marchio Friuli e arriva la birra "Mandi"

*Le innovazioni di Domenico Fraccaroli nelle campagne di Pocenìa.*

Le grandi trasformazioni dell'agricoltura si misurano anche nel-

le risaie. Sta lì la frontiera contadina dell'innovazione. Ormai è soltanto un ricordo il lavoro massacrante delle mondine, che è entrato nell'immaginario collettivo grazie alla splendida interpretazione di Silvana Mangano nel film *Riso Amaro*. Era l'epoca del *bianco e nero* e del *realismo* cinematografico. Tempi vecchi, già archiviati. Le lotte delle lavoratrici, senza diritti, contro lo sfruttamento nelle campagne attorno a Vercelli e Novara, rivoluzionarono i mestieri.

Anzi, la meccanizzazione ha cancellato per sempre l'occupazione stagionale, prevalentemente femminile, utilizzata per estirpare le erbacce infestanti e raccogliere i prodotti. Che c'entra il Friuli, ci si potrà chiedere, con quel tipo di coltivazione? Il riso è ricomparso da qualche anno nel cuore della Bassa Friulana, in località Paradiso di Pocenia, a una trentina di chilometri da Udine. La sua presenza ha ridisegnato il paesaggio rurale dominato da pioppeti, mais e vigneti. La zona è ricca di risorgive, le quali assicurano l'acqua alle risaie.

## **Le radici aziendali**

La coltivazione è stata reintrodotta nel 2012 dalla famiglia Fraccaroli, di origini veronesi, da quattro generazioni impegnata in agricoltura. Si tratta di una storia ultracentenaria, testimoniata dai protagonisti tra contratti di mezzadria e visioni improntate a spirito d'azienda. Fu Domenico, attorno alla metà degli anni '50, a ingolosirsi della tenuta dei nobili Caratti, estesa in tutti i suoi 175 ettari, appena al di là della strada Napoleonica, verso il mare. A lui piaceva tutto di quel luogo friulano: la posizione tranquilla, l'abbondanza idrica, alcuni campi già redditizi, la villa padronale ottocentesca che spicca ancora oggi imperiosa nel mezzo della proprietà. Il prezzo era vantaggioso rispetto a molti altri appezzamenti visionati in Veneto, anche se l'area aveva bisogno di

opere di bonifica e della riorganizzazione del patrimonio un po' troppo frammentato, con boschi in avanzamento disordinato ed edifici sparsi tra i campi.

Una stretta di mano e via, come si usava a quei tempi: Domenico Fraccaroli acquistò tutto quel bendidio. Non si perse d'animo e con capacità imprenditoriale diede "un senso" alle attività. Così l'azienda si caratterizzò per l'allevamento del baco da seta, la coltivazione del tabacco e di cereali un po' di tutte le varietà, una buona vigna con un'ampia cantina. Successivamente, della proprietà si occupò il figlio Tiziano, cresciuto a pane, polenta e rischio d'impresa. Introdusse altre innovazioni legate soprattutto al vino. Poi, quest'ultimo trasmise la stessa passione per la terra ai quattro figli.

L'idea del riso è il frutto dell'inventiva dell'ultima generazione, in particolare di Domenico, trentottenne, che del nonno ha preso un po' tutto: amore per i campi, fiuto imprenditoriale e persino il nome di battesimo. Lui ha scelto il ramo d'impresa friulano. Vive infatti da anni, con la moglie canadese, nella Villa Caratti, in parte adibita anche ad agriturismo come sintesi di un'attività diversificata nelle campagne di Pocenia. «Il Friuli mi ha subito adottato - spiega - e io sono ormai figlio di queste terre. La mia identità è qui». L'altra parte della famiglia è rimasta a gestire il pezzo d'azienda veronese: il fratello Luca segue la parte commerciale, la sorella Maria si occupa dell'amministrazione, mentre la sorella Laura ha preferito invece l'architettura come professione.

## **Il riso made in Friuli**

È stato Domenico junior, fresco di laurea in Agraria all'Università di Udine, a puntare sull'avvio di una risaia di 16 ettari. «Ero rimasto folgorato da quella coltivazione specifica - racconta con un

pizzico d'orgoglio - durante una visita scolastica in campagna, negli anni in cui frequentavo l'istituto agrario a Verona, che è la mia città natale. Sono rimasto incantato dalla bellezza del paesaggio, dal verde intenso delle risaie, dall'acqua che le sommergeva, dalla spiga che caratterizzava quel tipo di cereale.

Per lungo tempo ho pensato al riso, approfondendo le conoscenze sulla sua coltivazione, fino a sviluppare ricerche agronomiche e sperimentazioni avviate nel periodo universitario. Il terreno che avevo visto nel Veneto era molto simile a quello che la mia famiglia curava in Friuli, in località Paradiso, il cui nome mi colpiva ogni volta che venivo a passare le vacanze estive: un Paradiso. Del riso sapevo ormai tutto. Non restava che avviare la produzione. Non è stato facile, perché, quando ho preso le redini dell'azienda, il settore agricolo non era ben messo. La crisi però spesso favorisce l'innovazione e il riso era una novità.

Per fortuna ho potuto contare sull'incoraggiamento di papà, un imprenditore capace di uscire dai vecchi schemi. È perdente chi fa sempre le stesse cose». Eccoci alla risaia di Pocenia, l'unica del Friuli. Il figlio Domenico è stato accompagnato dal padre in giro per l'Italia del Nord a osservare i terreni e a imparare le tecniche. Hanno masticato insieme i termini usati nel settore, quelli che scandiscono i cicli della produzione: dalla preparazione del terreno all'aratura, dalla semina, che avviene attorno alla metà di aprile, alla sommersione attraverso l'allagamento della risaia, perché l'acqua è "la culla" del riso con funzioni termoregolatrici, dal raccolto, nella prima decade di ottobre, all'essiccazione, dalla lavorazione, che riassume numerose fasi delicate, alla vendita con una robusta iniezione di marketing.

Le operazioni non sono semplici, soprattutto quelle legate alla cosiddetta *pilatura*, che consiste nella pulitura dei chicchi, nella

loro sbramatura e sbiancatura. In pratica, si tratta della trasformazione del riso grezzo (o risone) nel prodotto finale, pronto per l'uso. L'azienda di Pocenia, affida la gestione di quest'ultima fase a una ditta di Nogarole Rocca, in provincia di Verona. A conclusione del trattamento, il riso perde un buon 40 per cento del suo peso. Non basta avere un terreno che prometta buoni risultati, servono esperienza e innovazione. «Lavorando su numeri piccoli - spiega Domenico Fraccaroli - è necessario avere il controllo di tutta la filiera: dai campi alla tavola. Altrimenti non ci sarebbe competizione, perché la concorrenza ci mangerebbe in un boccone. Così invece controlliamo il sistema che determina i prezzi». Oggi gran parte del lavoro è meccanizzato: le risaie richiedono pochissima manodopera. L'azienda di Pocenia ha cinque dipendenti, ma la loro attività nel corso dell'anno riguarda l'intera catena produttiva, compresa la gestione di 40 ettari di vigneto: 80 mila bottiglie all'anno, tra bianchi, rossi e spumanti.

## **Le sfide del mercato**

Nel passato, qualche tentativo di coltivazione del riso nella nostra regione c'era già stato, ma poca roba. Oggi invece un pezzo di Friuli è mescolato dentro molti risotti di casa nostra. In generale, è l'Italia che tiene botta conservando il primato della produzione europea (un buon 50 per cento), oltre a quello della consumazione (all'incirca 8 chili e mezzo pro capite all'anno). Piemonte e Lombardia fanno la parte del leone. Il nostro Paese cerca di stare a galla, con qualità e controlli, sui mercati che sono dominati dal riso asiatico (90 per cento della produzione mondiale). «Scriva pure che la concorrenza sleale scassa il sistema dei prezzi. Siamo invasi - avverte con amarezza il produttore di Pocenia - da vari tipi di riso, senza certificazioni sanitarie di garanzia, con prove-

nienza da Paesi che sfruttano il lavoro abbattendo drasticamente i costi e utilizzano antiparassitari dannosi per la salute. Così è dura poter resistere». L'Italia ha la sua etica: controlla scrupolosamente i suoi prodotti, gli altri no. E valorizza le biodiversità, gli altri se ne fregano. La tracciabilità è una garanzia nel nostro Paese, segno di serietà del *made in Italy*.

Figlia di questi metodi, che tutelano i consumatori, è anche la risaia di Pocenia, la quale produce sotto il marchio Domenico Fraccaroli, con tanto di "cuore friulano" impresso nelle confezioni. La quantità supera i 500 quintali annui, collocati soprattutto sul mercato locale. Ma ci sono teneri germogli di un export europeo verso Danimarca e Svizzera. La scelta riguarda un'unica varietà di riso: il Vialone Nano, che è un ibrido del Vialone (di origine vercellese) incrociato con il Nano (veronese). Le dimensioni del chicco sono un po' ridotte rispetto alla media, ma il risultato finale assicura un'ottima mantecatura che permette l'assorbimento dei condimenti con la garanzia di una cottura al dente.

## Ora la birra di riso

Domenico Fraccaroli parla volentieri del Friuli. E' un torrente in piena quando deve spiegare le idee che valorizzano la sua terra. È sufficiente ricordare che il marchio della sua birra, prodotta artigianalmente mescolando riso e malto d'orzo, è un bel *Mandi* scritto in corsivo sulla bottiglia e accompagnato dalla figura di un airone in volo (che è un uccello caratteristico delle risaie). Si tratta di una produzione di nicchia: 50 ettolitri l'anno, collocati sul mercato esclusivamente locale. L'essere friulano è una filosofia di vita «contro il relativismo culturale», come lo definisce lui. «È forte il bisogno di valori autentici - spiega - come quelli che soltanto la terra può darci ancora: radici e identità per resistere

allo spaesamento. L'alimentazione vive di questi elementi, perché il cibo è una cosa intima. Le persone hanno bisogno di sapere che cosa mangiano e vogliono conoscere ogni particolare del prodotto acquistato. Ecco perché il legame con il territorio è un valore aggiunto».

[Giuseppe Ragogna, Messaggero Veneto, 09 luglio 2017]

---

## Degustazione

---

Antipasto misto di affettati

Vialone nano a sorpresa

Degustazione di 2 calici di vino (uno rosso e uno bianco) e birra

---

## FLORICOLTURA PAULITTI

Nata nel 1992, l'**Azienda Agricola Paulitti Nicola** si è subito distinta per la qualità dei suoi prodotti che l'hanno portata in breve tempo ad affermarsi nella realtà della floricoltura friulana.

Nel 2008, un ulteriore salto di qualità grazie all'inserimento dei tre figli Francesco, Federico e Valentina, cambia denominazione in Società Agricola Paulitti ed inizia lo studio del nuovo progetto che, oltre all'ampliamento della superficie coltivata, mira alla produzione di piante da fiore con l'utilizzo di energie rinnovabili, tutti orientati all'ecosostenibilità.

Il progetto diventa concreto grazie all'installazione di un impianto fotovoltaico sulle serre per la produzione di energia elettrica e di una caldaia a biomassa legnosa alimentata con cippato per la produzione di energia termica: l'abbinata vincente tra sole e le-

gno, che permette di abbattere le emissioni di CO2 in atmosfera. Si è trattato di investimenti importanti per l'azienda, che hanno permesso di abbattere i costi di gestione e di renderla una delle aziende più innovative e più green del territorio friulano. È il 2011 quando nasce anche l'etichetta 'Paulitti Impatto Zero', con cui l'azienda contraddistingue i propri prodotti che vengono venduti alle migliori fiorerie e garden del Friuli Venezia Giulia e anche del Veneto e nei Mercati di Campagna Amica. L'azienda dei giovani Paulitti, per il forte valore green ha ricevuto anche diversi ed importanti riconoscimenti, tra questi il Premio Oscar Green FVG 2014 di Giovani Impresa Coldiretti.

Dal 2011 l'etichetta **Paulitti Impatto Zero** contraddistingue tutti i nostri prodotti, che vendiamo direttamente alle migliori fiorerie e garden del Friuli Venezia Giulia, parte del Veneto e della Lombardia con un ricchissimo assortimento annuo di fiori in vaso, per accontentare ogni esigenza dei nostri clienti. Siamo specializzati nella produzione di ciclamini, gerani, annuali, stelle di natale, petunie, ecc. L'azienda si estende su una superficie di oltre 1 ha di cui 8.000 mq sono coperti.

L'etichetta **Paulitti Impatto Zero** garantisce piante da fiore di qualità, coltivate nel rispetto dell'ambiente in cui viviamo.

L'azienda utilizza il 100% di energie rinnovabili:

- l'energia elettrica viene prodotta da pannelli fotovoltaici posti sul tetto delle serre,
- l'energia termica proviene da una caldaia a biomassa legnosa alimentata con cippato prodotto direttamente in azienda da materie prime coltivate o reperite in zona. L'abbinata vincente tra sole e legno ci permette di abbattere le emissioni di CO2 in atmosfera.

Ogni pianta da noi coltivata è identificabile da un cartellino che ne garantisce l'autenticità.

Richiedi le nostre piante col marchio «Paulitti Impatto Zero» al tuo fiorista di fiducia



---

## Prossimo appuntamento

---

**Domenica 11 novembre 2018**

**IL CULTO DELL'ACQUA**

**COME FORZA MOTRICE E FORZA LAVORO** **10** **11**

*In collaborazione con Ecomuseo Lis Aquas Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane*

---

Info: **Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone**  
via Concordia 7  
telefono 0434 365387 - [info@centroculturapordenone.it](mailto:info@centroculturapordenone.it)

Coordinamento di **Maria Francesca Vassallo**

organizzazione tecnica:

**ANTONIETTI VIAGGI** di **ROBINTUR SPA Pordenone**



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.

seguidi su



**CENTRO CULTURALE  
CASA A. ZANUSSI  
PORDENONE**

[www.centroculturapordenone.it](http://www.centroculturapordenone.it)



[facebook.com/centroculturapordenone.it](https://facebook.com/centroculturapordenone.it)



[youtube.com/CulturaPN/videos](https://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.turismofov.it](http://www.turismofov.it)



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA