

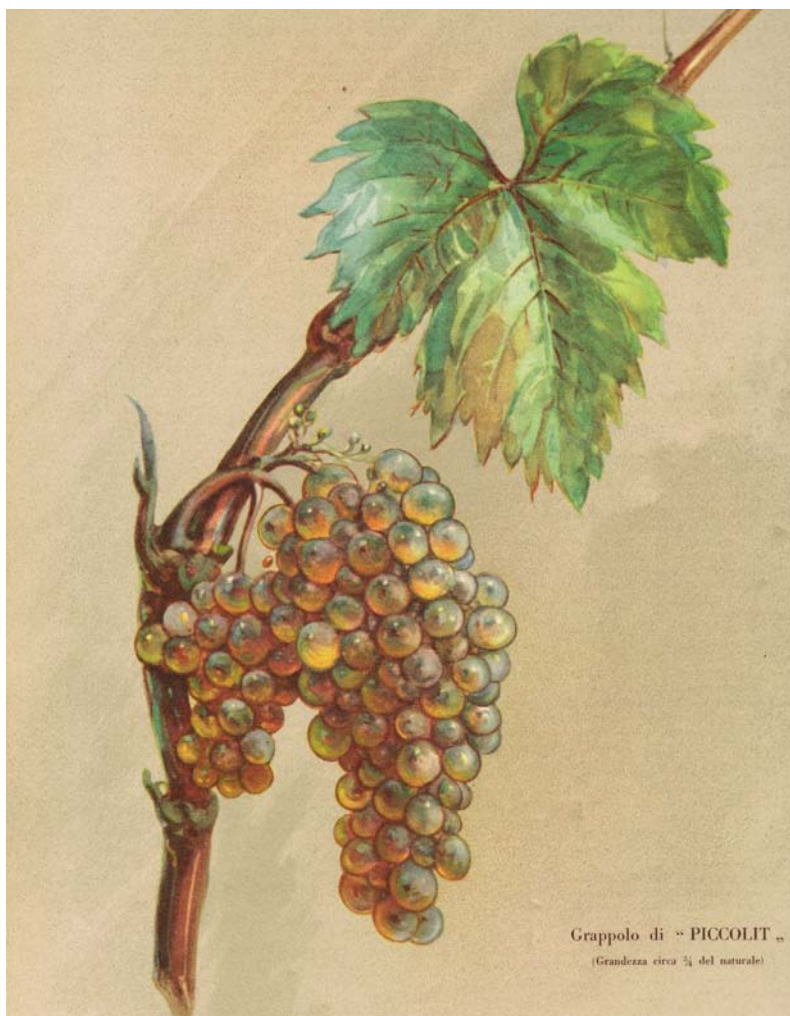
Rotary

Club di
Cividale del Friuli
"Forum Iulii"



Notiziario

37° Anno Sociale
N. 6 - Gennaio 2016



Grappolo di "PICCOLIT"
(Grandezza circa $\frac{1}{4}$ del naturale)

Grappolo di Piccolit
(G. Poggi, 1939)



Siate dono nel mondo

Anno Rotariano 2015 - 2016

Presidente Internazionale
K.R."Ravi" RAVINDRAN (Sri Lanka)

Governatore del Distretto 2060
Giuliano CECOVINI

Assistente del Governatore
Alberto ROSA BIAN

Presidente del Club
Pierpaolo RAPUZZI

Vice Presidente
Giovanni B. MONCHIERI

Vice Presidente
Franco FORNASARO

Past President
Paolo BIANCHI

Presidente eletto
Elena DOMENIS

Segretario
Alessandro RIZZA

Tesoriere
Guido M. GIACCAJA

Prefetto
Davide SIMONCIG

Sommario

Lettera del Presidente	2
La Copertina	2
Comunicazioni e informazioni ai Soci	3
Bollettino delle attività di Dicembre 2015	4
Prospetto delle presenze alle riunioni	7
Programma di Gennaio 2016	8

La Lettera del Presidente

Carissimi amici,

Gennaio è già arrivato e sembra ieri che iniziava questa avventura. Probabilmente è presto per fare bilanci, ma dopo il giro di boa mi sento di fare alcune considerazioni. Chi mi ha preceduto lo sa molto bene, essere presidente comporta un grande impegno che richiede concentrazione e dedizione. Ci sono momenti in cui è difficile riuscire a far coesistere lavoro e impegno Rotariano (si vede anche dalla non teutonica puntualità di questo notiziario...) ma è davvero un piacere stare insieme. Trovo sempre degli amici che mi sostengono e mi aiutano e questo non è poco. Mi pare che in questi sei mesi ci sia stato un ottimo affiatamento che emerge anche dall'assiduità che martedì dopo martedì ci ha visti incontrare per le diverse attività. Stare assieme e cercare di fare del proprio meglio in un consesso sempre positivo è una cosa preziosa che mi rende orgoglioso.

Dicembre è stato un mese molto intenso che ha avuto il suo culmine con la cena degli auguri presso il Ristorante "al Vescovo" di Pulfero. Incontro tradizionale ed occasione per scambiarsi gli auguri per le feste dove, grazie alla generosità di tutti, abbiamo raccolto i fondi per il nostro service a favore dell'associazione Stand by me. Siamo poi stati impegnati con la dottoressa Giulia Pierangeli nello scoprire le opportunità che il mondo di internet offre raccontate da una persona che lavora nel cuore di Google a Los Angeles. Pino Barbiani ci ha spiegato meglio il progetto del microcredito al quale abbiamo aderito come club. Il prof. Enos Costantini ci ha raccontato la storia della rapa in Friuli attorno ad una tavola imbandita con brovada, cotechino e Pignolo.

Il mese di gennaio inizia all'insegna dei fatti (poco conosciuti) che hanno visto le terre a noi vicine protagoniste di eventi tragici raccontati attraverso il lavoro di ricerca di Franco Fornasaro e con la testimonianza diretta dell'ing. Silvio Cattellini, esule dalmato e presidente nazionale degli esuli istriano-dalmati. Continuando con gli incontri sulla cucina del nostro territorio ci ritroveremo nel Collio, al Ristorante "La Subida", dove Josko Sirk ci racconterà la sua terra attraverso i suoi piatti oltre a tante storie di uomini e luoghi. Il mese si concluderà ancora con una relazione storica sull'ultima guerra in Friuli. Il dott. Enrico Barbina, partendo da un disastro aereo avvenuto in Val Resia, ricostruirà, con documenti inglesi recentemente desecretati, quello che è successo nelle nostre valli tra il '44 e il '45 che ha portato a tracciare i confini che oggi conosciamo.

Vadano a tutti i miei migliori auguri per questo 2016 appena iniziato!

Mandi,
Pierpaolo

La copertina Piccolit

È una gloria ed un vanto della viticoltura friulana ed è la dimostrazione evidente che anche a latitudini elevate alcuni vitigni possono dare dei prodotti di bontà veramente superiore.

Vitigno certamente antichissimo tantoché il Goldoni lo celebrò chiamandolo "del Tokay germano" riferendosi, si intende, al Tokay ungherese. Il Gallesio lo onorò di una descrizione nella sua Ampelografia riproducendo in una sola tavola, grappolo e foglia. Qualche autore lo ritenne anche coltivato al tempo dei Romani.

Il conte Fabio Asquini nella seconda metà del Settecento lo produceva in quel di Fagagna in discreta quantità e si dice che ne esportasse oltre 100 mila bottigliette della capacità di un quarto di litro, alle corti di Francia, d'Austria e di Russia; anche i Papi tenevano il vino in grande considerazione.

Nella "Storia della vite e del vino" il prof. Giovanni Dalmaso al Capitolo XIX - Vol. III, scrive a proposito di Piccolit: "...nel Settecento per la grandissima fama del vino che se ne otteneva era andato diffondendosi nelle vicine provincie ed era anche arrivato in Toscana portatovi dal Canonico Andrea Zucchini ed in Emilia, (Scandiano)". Ed ancora egli accenna alla Memoria di F. M. Malvolti (Anno 1772) che scriveva: "Il Piccolit che non solo anco di recente ha potuto gareggiare alle mense di Forestieri, Signori e Sovrani con quelli migliori climi, ma ha potuto, eziando a nostra gloria, riportarne la palma". Egli alludeva ad un invio fatto dal Conte di Montalbano, di Piccolit di Conegliano al Re di Francia.

Ed ancora il Prof. Dalmaso nella sua pubblicazione: "I vini bianchi tipici dei Colli Trevigiani" si sofferma largamente sulla coltura del Piccolit nella provincia di Treviso: il vino veniva spedito nei più lontani Paesi ed era talmente tenuto in onore che negli Atti dell'Accademia Agraria di Conegliano, in data 18 marzo 1788, si legge che fu deliberato di stampare 2.500,00 copie del certificato comandato dall'Ecc.mo Senato col suo decreto 10 giugno 1786 di esenzione dei dazi stradali del Piccolit di Conegliano, siccome pure di eleggere uno del corpo di detta Accademia, Deputato a controllare la spedizione di tale vino ed a rilasciare i prescritti certificati.

Qualcosa di simile di quello che oggi avviene per la tutela dei vini pregiati. Oggi, purtroppo, la coltura di questo vitigno, da considerarsi tra i più nobili, va pressoché scomparendo ed il Piccolit lo troviamo qua e là in tutti i terreni dell'arco collinare ecenico che va dal Torre al Judrio dove le poche viti esistenti sono però sempre in grado di conferire alla massa dei vini bianchi una netta impronta di superiorità indiscussa, così come potrebbe fare il puro sangue nei raffronti della prole.

Tuttavia sulle solatie pendici di Rosazzo, nei terreni dell'Abbazia od anche presso Aziende collinari e pedecollinari di avanguardia, qualche ettolito di Piccolit si produce ancora in purezza e questa ambrosia, questo "oro potabile", come dice Lulli, lo si degusta, lo si centellina, lo si accarezza e lo si invecchia come cosa rara perché effettivamente rara è.

Perché tutto questo? Perché il vitigno, di forte vigore, di ottima resistenza alle malattie, di buona affinità coi portainnesti in uso, non si diffonde? Un carattere negativo di una gravità eccezionale è manifesto in lui: quell'aborto florale, che fa sì che su ogni raspo, almeno 9 anni su 10 i fiori fecondati e gli acini ingrossati, si riducono ad un numero veramente esiguo. Fisiologicamente la causa di tutto questo si deve imputare allo scarso o nullo potere germinativo del polline tantoché, praticamente, i fiori del Piccolit si debbano considerare femminili.

Il Prof. Dalmaso ha ottenuto, con pazienza e lavoro, ibridi di Piccolit con altri vitigni pregiati coltivati in Friuli allo scopo preciso di individuarne qualcuno che, pur mantenendo i caratteri di alto pregio del vitigno, non ne possedeva quello negativo della coltura.

Ho già accennato alla bontà, alla finezza del vino ed alla sua resistenza alla pratica dell'invecchiamento anche prolungato che lo migliora notevolmente nei suoi caratteri organolettici. Alla prima Mostra nazionale dei Vini tipici svoltasi in Siena, nel 1933, il Consorzio per la Viticoltura inviò del Piccolit in bottiglie settecentesche di verde sottile appositamente soffiato dalle Vetriere di Murano: era vino liquoroso maturato sui colli di Rosazzo e come tale stette alla pari coi migliori tipi di Sardegna e della Sicilia.

Prove eseguite per numerosi anni nel Vigneto Ampelografico di Buttrio, oggi della Sezione Viticoltura del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura, hanno dimostrato che il mosto di Piccolit in qualunque annata è sempre alla testa, per contenuto zuccherino, di quelli prodotti con le 60 varietà di vitigni coltivate a scopo di studio.

Il Piccolit è quindi meritevole di diffusione nelle zone collinari e pedecollinari ben ventilate ed esposte, perché l'armonia dei componenti del mosto rende possibile la produzione di vini fini bianchi e di vini liquorosi veramente insuperabili.

DESCRIZIONE

Uva bianca da vino.

Resistenza alle malattie: soffre per attacchi di oidium ed in minor misura di peronospora.

Vigore: fortissimo.

Produttività: scarsissima per aborto florale.

Germoglio: cotonoso e colorato, con foglioline intere, allungate, piane, leggermente piegate lungo la nervatura centrale, internodi dei germogli di colore rosso-violaceo caratteristico.

Tralci: sottili, con internodi di media lunghezza ed anche lunghi o di colore rosso, grigio scuro.

Foglia: piccola o media, verde chiaro, che in autunno passa la giallo, spesso, alquanto rugosa, piana con gli orli leggermente revoluti. Pagina inferiore con tomento aracnoideo, eretto sulle nervature. Intera o tribolata. Semi poco profondi, acuti, aperti. Seno peziolare rotondo, aperto.

Lobi acuti. Dentatura alquanto irregolare con denti profondi, acuti. Picciolo corto, di colore rosso vinoso, pubescente. Base delle nervature di colore rosso sulle due pagine.

Grappolo: piramidale, alato, medio per la lunghezza e grandezza, serrato (a completa fecondazione dei fiori). Peduncolo corto, robusto, colorato. Pedicelli corti, verdi. Pennello lungo.

Acini piuttosto piccoli, leggermente ovali. Buccia resistente e spesso pruinoso, di colore giallo grigio, opaca, con riflessi rossastri, dorata dalla parte del sole. Polpa scarsa, molle, fondente, dolce, gradevole. Vinaccioli grossissimi in numero di due.

CARATTERI DEL VINO: Di colore paglierino carico, alcolico, delicatamente profumato, armonico, asciutto o dolce, un po' molle, di sapore molto speciale, inconfondibile, gradevolissimo. Vino liquoroso da invecchiamento. L'uva di Piccolit è specialmente adatta alla confezione di vini passiti di lusso.

Alcolicità: media gradi 12,5, minima 11, massima 14,5 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 4 per litro (in acido tartarico).

VG. Poggi - Atlante Ampelografico, 1939.
Arti Grafiche. Pordenone

A cura dell'Associazione Agraria Friulana e della Cattedra Ambulante di Agricoltura venne pubblicato, nel 1906, una interessante monografia sul Piccolit, scritta dal compianto Dott. Giacomo Perusini, appassionato cultore di scienze viticole.

Comunicazioni e informazioni ai Soci



Il Presidente 2015/2016 del Rotary International
K.R. "Ravi" RAVINDRAN (RC Colombo - Sri Lanka)



Il Governatore 2015/2016 del Distretto 2060
Giuliano CECOVINI (RC Trieste Nord)



L'assistente del Governatore 2015/2016
Alberto ROSA BIAN (RC Udine Patriarcato)



Quote sociali

Il 31 gennaio 2016 cade il versamento della seconda rata semestrale (450 €) della quota sociale 2015/2016. **I Soci che non hanno ancora provveduto sono pregati di farlo al più presto possibile.**

Dati per il bonifico bancario:

A: Rotary Club di Cividale del Friuli - C/o: Banca di Cividale
IBAN: IT 85F 05484 63740 02557 0018806



Auguri di Buon Compleanno

Tanti cari auguri ai Soci nati in Gennaio:

Pino Barbiani (il 6) - **Marco Marseu** (il 24)
Francesco Petroni (il 27)



Martedì 1 Dicembre: Cena leggera con relazione Riunione n. 23 - Presenti: n. 22 Soci

Il **Socio Pino Barbiani**, referente del Club per il service distrettuale "Rotary per il Lavoro – Progetto Microcredito" ha ricordato le linee guida del service, avviato nel Distretto 2060 il 21 marzo 2015 secondo un modello già sperimentato con successo da circa due anni presso il Distretto Piemonte 2031.

Al progetto distrettuale hanno aderito 2 Club su 3, per un totale di 56 Club e 3.000 soci. Si era già costituita la Commissione Distrettuale, che ha incontrato alcuni Enti del sistema bancario-finanziario che si sono proposti come Finanziatori della nostra iniziativa. Partner tecnico del nostro progetto è Banca "PERCREDITO".

Il nostro ruolo di Rotariani si articola su 5 aree:

1) L'aspetto finanziario: consiste nella costituzione di un fondo di almeno € 70.000 annui, per un triennio, di cui € 30.000 raccolti con il contributo dei soci e € 40.000 messi a disposizione dal Distretto. Questo fondo rappresenta una garanzia per l'Ente finanziatore di poter recuperare quanto erogato, qualora la restituzione del credito concesso non dovesse andare a buon fine. L'Ente finanziatore concederà prestiti per un importo complessivo almeno triplo rispetto al valore del fondo rotariano. I prestiti saranno erogati sotto forma di mutuo chirografario, con rimborso mensile, a partire dal secondo mese, della durata fra i 4 e i 7 anni, per un importo massimo erogato a ciascun progetto pari a € 25.000.

2) I beneficiari: saranno persone che hanno intenzione di avviare un'attività imprenditoriale (o anche di ampliarla, purchè si tratti comunque di imprese di contenute dimensioni) che non sono in grado però di ottenere un fido dal sistema bancario tradizionale senza la nostra garanzia. Ai potenziali imprenditori è richiesto un positivo orientamento personale a "intraprendere" e una conoscenza settoriale sufficiente a "fare impresa" in un'ottica gestionale orientata ad essere competitivi nel mercato anche al termine del nostro intervento.

3) La segnalazione dei beneficiari: i Club hanno il compito importantissimo di individuare possibili beneficiari. In questa fase iniziale riteniamo che il modo migliore di dare corpo al Service sia quello di utilizzare il "passaparola" assicurando così la conoscenza diretta dei beneficiari. Ma si può far ricorso ai numerosi enti che sul territorio seguono queste problematiche. Sarà oltremodo sostanziale il coinvolgimento dei soci dei Club Rotaract.

4) La selezione e l'accompagnamento: la caratteristica specifica delle operazioni di Micro-credito consiste non solo e non tanto nell'erogazione di somme, ma nella presenza, a fianco del neoimprenditore, di persone professionalmente qualificate che possano guidarlo nei primi passi, lo supportino nelle scelte, fornendo a titolo gratuito le consulenze base di cui ha bisogno. Esempi: la costituzione di una eventuale società, la redazione di un business plan, i contratti con i clienti e i fornitori, i documenti per la privacy,

la creazione di un sito web, come realizzare un piano di pubblicità e come valutare se ci sono problemi logistici. Ai Club viene quindi richiesto, oltre alla raccolta della documentazione formale (necessaria per l'Ente finanziatore, al quale è solo al quale compete il merito creditizio) di fornire assistenza per la preparazione di un primo schematico business plan e la disponibilità a supportare il beneficiario del progetto sia nelle fasi di start up che negli anni successivi, in cui il neo imprenditore è tenuto a ripagare il debito contratto.

5) La Commissione Distrettuale fornirà ai Club ogni chiarimento possibile, anche intervenendo nella fase iniziale, al fine di sostenerli nell'effettuare una selezione efficace; provvederà inoltre a tenere i contatti con l'Ente Finanziatore per la definitiva istruttoria della pratica; riceverà anche le segnalazioni dallo stesso, in ordine ad eventuali difficoltà nei pagamenti da parte dei beneficiari. Provvederà infine ad elaborare uno strumento di valutazione del Service(score), anche al fine di una idonea, successiva diffusione dei risultati, sia in termini economico-finanziari che sotto l'aspetto dell'impatto sociale.

Il Socio Barbiani ha anche riferito quanto emerso dall'ultima riunione distrettuale dei rappresentanti dei Club partecipanti al progetto (19 novembre 2015).

Credito. La raccolta dei versamenti da parte dei RRCC aderenti viene versata alla Banca "PERCREDITO" ed è aumentata secondo il "Fattore Moltiplicativo 3".

Accompagnamento. I Soci rotariani (accettata la richiesta di contributo da parte di un imprenditore e vagliata positivamente la procedura e la sostenibilità del progetto presentato) "accompagnano" i destinatari del contributo rotariano nel loro "percorso", sia dal punto di vista imprenditoriale, sia dal punto di vista della restituzione del contributo secondo la rateizzazione concordata.

Progetti finanziati nel Distretto 2060. Sono stati presentati i progetti (n.4 in Regione Veneto) che già hanno ricevuto il contributo rotariano. Si è in attesa dell'approvazione da parte della Commissione distrettuale di un 5° progetto.



Martedì 15 Dicembre: Cena degli auguri di Natale

**Riunione n. 24 - Presenti: n. 29 Soci - n. 24 Consorti
n. 19 Soci Inner Wheel e Rotaract - n. 2 Ospiti**

Come da tradizione, la Cena degli Auguri di Natale è stata anche quest'anno organizzata insieme all'Inner Wheel ed al Rotaract di Cividale.

L'incontro si è svolto nell'accogliente atmosfera del Ristorante "Al Vescovo" di Pulfero.

All'inizio ha fatto il suo intervento il **Presidente Rapuzzi** che ha ricordato a tutti il significato di questo incontro. In particolare ha messo in evidenza quanto sia importante lo spirito di appartenenza e l'amicizia tra i nostri Club e tra tutti i Soci e i loro familiari.

Prima di farci gli auguri finali, sotto la regia del Presidente Rapuzzi e con la collaborazione del Segretario Rizza, di Andrea Volpe e di altri Soci del Rotary e del Rotaract, si è svolta la tradizionale lotteria per raccogliere fondi a favore del **Progetto "Stand by me"**.

Stand by me è un progetto nato nel 2010 e realizzato dall'Ambito Distrettuale del Cividalese per promuovere una cultura della solidarietà, dell'integrazione e della socializzazione fra giovani disabili e non. È un percorso che può essere visto come un buon esempio di valorizzazione delle diversità e dove tutte le persone che vi partecipano possono esprimersi spontaneamente per ciò che sono senza paura delle etichette o dei pregiudizi. L'iniziativa è aperta a tutti i

giovani interessati a fare un'esperienza di aggregazione giovanile e di alto contenuto solidaristico attraverso l'esperienza di gruppo. Le attività prevedono degli incontri a cadenza settimanale nel corso dell'anno scolastico e una fase intensiva durante l'estate e sono finalizzate alla costruzione di relazioni significative e profonde e allo sviluppo delle competenze relazionali e sociali. Il progetto attualmente sta tendendo verso una prospettiva più ampia in modo da costruire e potenziare una rete di collegamenti con gli altri gruppi giovani e le risorse del territorio. Il gruppo attualmente è composto da circa 40 ragazzi e ragazze dai 14 ai 24 anni, provenienti dai diversi Comuni dell'Ambito.



Martedì 22 Dicembre: Cena leggera con relazione

Riunione n. 25 - Presenti: n. 18 Soci - n. 5 Consorti

Ospite/Relatrice della serata è stata la **dott.ssa Giulia Pierangeli**, figlia della nostra Socia Antonella Pellegrini.

Giulia Pierangeli è nata a Cividale del Friuli il 2 luglio 1987.

- 2005: Maturità Scientifica (Convitto Paolo Diacono)
- 2007/2008: Erasmus in Germania – Market Analysis, Macroeconomics, Microeconomics
- 2009: Laurea in Economia (Università di Bologna)
- 2010: Diploma in International Managements CEMS, Marketing, Economics (Univ. di Sydney – Australia)
- 2011: Master in Economia internazionale (Univ. "Bocconi" di Milano)
- Novembre 2011: Inizia a lavorare a Dublino per GOOGLE come Export Account Strategist e, dopo un'esperienza a Singapore di 4 mesi, inizia a lavorare a San Francisco come Consulente Export.

Competenze lavorative: Online Marketing – Business Internazionale – Vendite internazionali – Strategia – Public Speaking – Cloud applications
Lingue conosciute: Italiano – Inglese – Spagnolo – Tedesco

La dott.ssa Pierangeli ha incentrato la propria relazione sulla domanda: cosa vende GOOGLE?

GOOGLE vende Servizi, Pubblicità, YouTube.

Il suo must è: come fare arrivare la Pubblicità di qualsiasi prodotto a chi interessa proprio quel prodotto.

Come funziona? Con il Marketing personalizzato proposto dai Consulenti dopo analisi dei costi e della qualità.

Quando usi Google stringi un patto con Google: puoi usare gratuitamente la posta di Gmail, le mappe di Google Maps e guardare e caricare video su YouTube. In cambio, accetti di condividere tutte le informazioni su di te, una incredibile mole di dati personali – utilissima – che il colosso Google vende agli inserzionisti per mostrare pubblicità personalizzate. Ad esempio: le compagnie aeree inseguono gli utenti amanti dei viaggi, le catene di abbigliamento per bambini si focalizzano sui genitori. Un business molto redditizio. Google memorizza infatti i quesiti che gli poniamo ogni giorno, segue ogni passo degli utenti Android. E disegna un profilo molto accurato dell'utente-potenziale-cliente.

Il motore di ricerca di GOOGLE vende legalmente le sue parole di ricerca e le aziende continuano a comprarle all'asta, pagandole care, per comparire prime fra i risultati sponsorizzati. Di quanto stiamo parlando? In America banche e assicurazioni sono arrivate a sborsare fino a 55 dollari per ogni clic che da Google porta al loro sito. «Assicurazione online», «prestito», «mutuo», «scommesse» e «hotel» sono le parole grazie alle quali Google fa più soldi anche in Italia, ma da noi raramente si superano i 10 euro.

Auto, banche e assicurazioni, editoria, elettronica e turismo sono le industrie che spendono di più in pubblicità su Google: in media dedicano all'online il 20% del loro budget di comunicazione. Secondo uno studio di WorldStream, nel 2011 Amazon ha versato al motore di ricerca 55 milioni di dollari, eBay 42 milioni, booking.com 40, Hp 33 milioni, Expedia 28.



Martedì 29 Dicembre: Cena leggera con relazione

Riunione n. 26 - Presenti: n. 14 Soci

Relatore, a sorpresa, della serata è stato il **prof. Enos Costantini** che ci ha parlato del seme della rapa.

Enos Costantini.

Nato a Osoppo l'8 agosto 1949.

Residente a Togliano di Torreano.

Laureato in Scienze Agrarie.

Attualmente è coordinatore redazionale del periodico "Terra friulana" / Tiere furlane edito dalla Regione autonoma Friuli VG e si dedica allo studio della viticoltura nei suoi aspetti storicolinguistici.

La semente, invero piccola, dato che mille semi pesano da due grammi e mezzo a tre grammi, era prodotta in proprio. Ciò si faceva solitamente trapiantando a novembre *tal rices* alcune radici che avevano le caratteristiche volute. Nei luoghi più freddi le rape da seme erano poste in un secchio e passavano l'inverno nella stalla per essere poi trapiantate *intun plet* ai primi tepori. I getti primaverili, alti un metro e mezzo e più, erano sostenuti con frasche onde proteggerli dai danni del vento (*par che l'aiar no ju rompi*). La semente si raccoglieva in maggio – giugno e le impurità erano tolte con un crivello (*netâ tal crivel*). Quando c'era uno scambio di semente tra famiglie, di solito tra donne, questa veniva misurata in *vignarûi* (ditali); ad. es. si poteva sentire dire *dami doi vignarûi di samence*. Ciò è dovuto, ovviamente, alle piccole dimensioni del seme (*la samence ch'a è tant fine*). Ci poteva essere anche uno scambio di rape da seme: chi notava una bella radice in un campo altrui poteva farsela regalare per trapiantarla nel proprio orto.

L'autoproduzione del seme è ora obbligatoria, in base al disciplinare DOP, per quelle aziende che intendono commercializzare rape da brovada o la brovada medesima. Solo così si può mantenere la brovada di pura razza friulana.

La serata si è conclusa con una cena a base di cotechino (affumicato e non) e brovada.

Presenze Soci dal 01/07/2015 al 31/12/2015 (n. 26 riunioni)

SOCI	PRES	%
AVON	3	12
BALLOCH	1	4
BALUTTO	13	50
BARBIANI	21	81
BASSO	7	27
BEARZI	D 1	
BIANCHI	19	73
BOCCOLINI	21	81
BRUNETTO	13	50
BUTTAZZONI	11	42
CORDARO	14	54
D'EMIDIO	25	96
DI MARTINO	D 5	

SOCI	PRES	%
DOMENIS	9	35
DORBOLO'	0	0
DORGNACH	17	65
FELLUGA	9	35
FERLUGA	13	50
FORNASARO	8	31
FROSSI	1	4
GIACCAJA	16	62
LONDERO	25	96
MARINI G	21	81
MARSEU	18	69
MONCHIERI	15	58
NOVELLI	2	8

SOCI	PRES	%
PARAVANO	7	27
PELLEGRINI	10	38
PETRONI	1	4
PICOTTI	21	81
PITTIA	16	62
RAPANI	19	73
RAPUZZI	26	100
RIZZA	19	73
SACCAVINI	21	81
SALE	16	62
SIMONCIG	16	62
STEDILE	18	69
VOLPE	13	50

Presenze: >50% n. 24 - <50% n. 13 - Dispense (D) n. 2

Rotary

Club di
Cividale del Friuli
"Forum Iulii"



Programma Gennaio 2016

Martedì 5 gennaio

Riunione soppressa per festività epifanica

Riunione n. 27

Martedì 12 gennaio - ore 19.45

Ristorante Al Castello - cena leggera - serata con consorti

Il socio Franco Fornasaro presenterà il libro "Gli appunti di Stipe: romanzo documentale", con la presenza dell'ing. Silvio Catalini, presidente dell'associazione FVG e Dalmazia di Udine.

Riunione n. 28

Lunedì 18 gennaio - ore 19.45

**Ristorante "La Subida", via Subida 52, Cormons (GO)
serata con consorti**

Una serata gastronomica nella quale il padrone di casa Josko Sirk proporrà le specialità del collio, unite ad aneddoti e storie locali.

Riunione n. 29

Martedì 26 gennaio - ore 19.45

Ristorante al Castello - cena leggera

Il dr. Enrico Barbina ci illustrerà il risultato della sua ricerca su "La missione britannica "Coolant" in Friuli 1944-1945"; tale missione fu determinante per la definizione dei confini territoriali della nostra regione.

Riunione n. 30



Buon compleanno ai Soci:

Pino Barbiani (il 6) - Marco Marseu (il 24) - Francesco Petroni (il 27)