

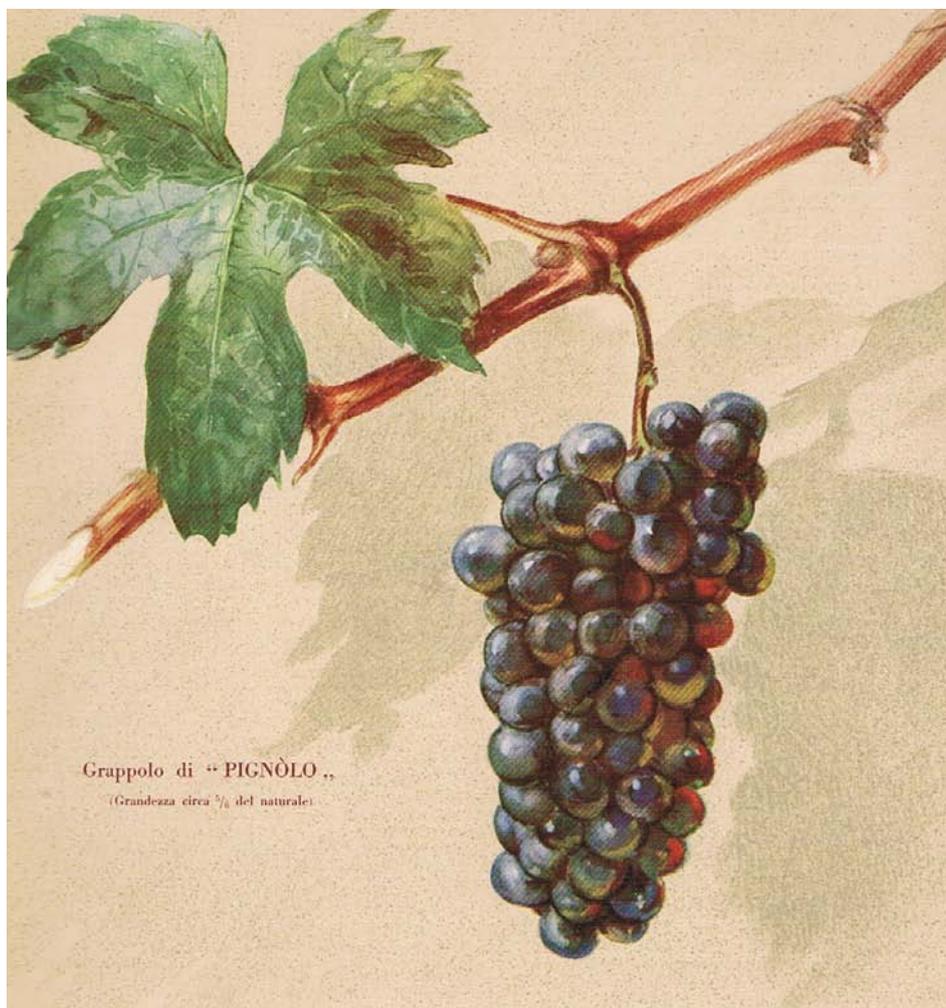
Rotary

Club di
Cividale del Friuli
"Forum Iulii"



Notiziario

37° Anno Sociale
N. 4 - Novembre 2015



Grappolo di " PIGNÒLO ..
(Grandezza circa 2/3 del naturale)

Grappolo di Pignòlo
(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 Ottobre 2015	4
Prospetto delle presenze alle riunioni	7
Verbale di proclamazione degli eletti	8
Programma di Novembre 2015	9

La Lettera del Presidente

Cari amici,

Novembre è arrivato regalandoci delle splendide giornate autunnali calde e soleggiate. Ottobre si è aperto con i ragazzi del nostro Rotaract che ci hanno illustrato, con energia ed entusiasmo, il loro programma annuale; abbiamo proseguito con l'incontro con la cucina e la storia della nostra laguna raccontata dallo chef Giorgio Dal Forno dei 'tre canai'. Questo mese si è chiuso con il Direttore del Museo Friulano di Storia Naturale che ci ha illustrato l'origine delle Valli del Natisone nel contesto più ampio delle Alpi Orientali.

Novembre sarà per noi un mese molto importante perché riceveremo la visita del Governatore Giuliano Cecovini il 24 novembre. Come ben sapete si tratta di un momento istituzionalmente molto importante nella vita di ogni Club e per il quale è richiesta la massima partecipazione dei soci. Questo incontro sarà preceduto dall'Assemblea dei soci con l'elezione dei membri del consiglio direttivo 2016-17 e la nomina del nostro Presidente per il 2017-18. Il 19 novembre sarà con noi Alessandro Scorsone, cerimoniere di Palazzo Chigi, nonché famoso sommelier italiano che ci racconterà l'organizzazione dei ricevimenti per gli incontri ufficiali del nostro Primo Ministro. A completare gli impegni novembrini ci sarà la relazione del nostro socio Gianluca Picotti sulle ultime novità del sistema bancario nazionale e il consueto incontro per San Martino con gli amici sloveni di Solcano nella bella Valle del Vipacco.

Confido, anche per questo mese, nella vostra partecipazione e sostegno che mi sono di grande aiuto.

Mandi!
Pierpaolo

La copertina Pignòlo

Di tutta l'antica viticoltura il Pignòlo (in Friulano "Pignul", da non confondersi con l'omonimo vitigno a frutto bianco della vicina provincia di Treviso) è certamente l'esemplare degno di maggior rilievo e forse anche di una nuova diffusione. E che il vitigno sia vecchio e fosse quotato lo provano le numerose citazioni di antichi scrittori, non ultima quella dell'Abate Gio. Batta Michieli che nel suo ditirambo "Bacco in Friuli", pubblicato sul finire del XVII secolo, così si esprimeva:

*«Del bel Turro (torrente Torre) sulla sponda
il buon vin alligna e abbonda
che del dolce Barzemino
ne berrei per poco un tino
e vorrei sempre essere solo
nel ber a tazze piene il buon Pignòlo.»*

Strano vitigno, di aspetto cespuglioso e rustico, ma sofferente ed al quale nessuna cura colturale riesce ad imprimere un maggior vigore.

Se mi fosse lecito esprimermi in tal modo la definirei una varietà al limite della sua potenzialità vitale, sulla via cioè di una fatale scomparsa.

Diffuso qua e là con sparuti ceppi, franche di piede, lo ritroviamo principalmente sulle colline eoceniche di Rosazzo e di Rocca Bernarda (Comuni di Manzano e di Premariacco) dove in unione col succo delle uve di altre vecchie varietà anche esse in via di estinzione, dà ancora prodotti eccellenti, di pregio indiscutibile e con caratteri particolari, inconfondibili.

Ricordo che a Rosazzo, quasi all'ombra della secolare Abbazia, un vecchio colono dell'Amministrazione di Brazzà, dalla fluente barba bianca e dalla mente lucidissima, mi tesseva anni or sono gli elogi del Pignòlo e, accanto ad un vecchio ceppo dagli esili tralci e dalle innumerevoli foglioline assai piccole, mi facevano ambedue l'impressione di esistenze stanche per troppa lunga vita: ed infatti il buon Zamò (così si chiamava il colono) ora non è più e non è più nemmeno il vecchio ceppo di Pignòlo.

Ne tolsi allora delle marze, le innestai nel Vigneto Ampelografico di Buttrio (Consorzio per la Viticoltura, oggi Sezione della Viticoltura del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura) ne seguì lo sviluppo ed i vini, prodotti nelle diverse annate, vennero analizzati e degustati.

Vi è certamente dell'"stoffa" nel prodotto che è sempre di ottima alcolicità, di acidità non eccessiva, di profumo gradevole e caratteristico, sufficientemente resistente all'invecchiamento.

Il vitigno è però sensibilissimo all'oidium ed io ritengo sia queste una delle ragioni della sua scomparsa; tuttavia una reintroduzione nelle migliori località collinari e pedecollinari e nelle aziende viticole di avanguardia, potrebbe riuscire utile dal lato enologico ed il vino, che ha caratteri suoi particolari, inconfondibili, contribuirebbe quasi certamente a creare tipi fini e superiori.

Ed a proposito del vino ho sempre presente una annotazione fatta dal Prof. Dalmasso in una scheda di degustazione del Pignòlo prodotto nel 1930 che diceva: "Tipo singolare di vino: di lusso?" Ritengo egli abbia colpito nel segno ed ancora oggi dopo aver degustato il vino del 1939 mi convinco vieppiù che il Pignòlo, se non può gareggiare col Merlot e col Cabernet per vigore e produttività, merita una nuova e più attenta considerazione.

DESCRIZIONE

Uva nera da vino.

Resistenza alle malattie: debole. Soffre fortemente gli attacchi dell'oidium.

Produttività: piuttosto scarsa, sicura.

Vigore: medio. Aspetto e portamento caratteristici (cespugliosi).

Germoglio: di colore rosso vivo, peloso, con foglioline terminali diversamente colorate.

Tralci: sottili, sarmentosi, di media lunghezza, leggermente rugosi, di colore bruno tendente al rosso. Nodi ingrossati. Internodi di lunghezza media. Gemme coniche, appuntite, poco sporgenti.

Foglia: piccola, caratteristica, di colore verde intenso nella pagina superiore. Lamina sottile, ma consistente a margini leggermente revoluti. Pagina superiore vescicolosa. Pagina inferiore di colore verde chiaro, vellutata o feltrata. Trilobata. Seni laterali aperti, profondi, arrotondati. Seno peziolare aperto, profondo. Denti finali uncinati. Dentatura della foglia non molto profonda, abbastanza regolare, larga, mucronata. Nervature rilevate, rosse alla base. Picciolo lungo quanto la nervatura centrale, di colore rosso vivo, ruvido, rotondo, leggermente peloso.

Grappolo: cilindrico, semplice, serrato, piccolo, peduncolo robusto, medio, erbaceo, di colore verde giallo, raspo robusto, erbaceo, di colore verde chiaro, pedicelli corti, di colore verde chiaro, acini piccoli, rotondi; pennello piccolo, incolore, buccia pruinata, nera, spessa, piuttosto coriacea, leggermente tannica. Polpa molle, tendente al carnoso, di sapore semplice, dolcissima.

Maturazione: piuttosto tardiva.

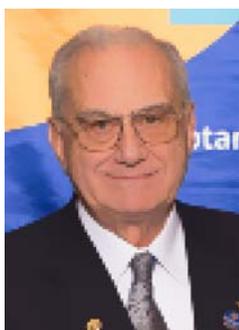
CARATTERI DEL VINO - Di colore rosso chiaro, profumato, delicato, sapido, armonico, alcolico. Tipo di vino fino meritevole di ulteriore studio.

Alcolicità: media gradi 12, minima gradi 11, massima gradi 13 (in volume Malligand).

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

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

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)



Il Rotary è una grande famiglia

Mercoledì 28 ottobre **Nicolò Marseu** si è laureato con 103/110 in Economia e Gestione Aziendale presso l'Università degli Studi di Trieste discutendo con il prof. Andrea Tracogna la tesi "Enterprise 2.0: Gestione della comunicazione interna applicata al caso Unicredit".

Giovedì 5 novembre si è laureato in Odontoiatria e Protesi Dentaria presso l'Università degli Studi di Trieste, con il massimo dei voti e la lode, **Antonio Rapani**.



Ai neolaureati e ai loro familiari le felicitazioni da parte di tutta la Famiglia Rotariana.



Quote sociali

Il 31 luglio 2015 è scaduto il versamento della prima rata semestrale (450 €) della quota sociale. **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 Novembre:

Manlio Boccolini il 3 - **Elena Domenis** il 13 - **Franco Buttazoni** il 21
Mauro Saccavini il 23 - **Antonella Pellegrini** il 29.



Martedì 6 Ottobre: Cena leggera con relazione Riunione n. 13 - Presenti: n. 20 Soci - n. 4 Ospiti

Protagonisti della serata sono stati i ragazzi del **Rotaract di Cividale**, ormai avviati verso un futuro denso di attività e di soddisfazioni. Il **Presidente Andrea Mitri**, accompagnato da molti Soci, ci ha presentato le iniziative che il Rotaract di Cividale intende portare avanti in questo anno sociale.

Il Club oggi è formato da 11 soci attivi e due aspiranti soci. Il service principale dell'anno sarà in favore della Cooperativa Sociale Hattiva Lab Onlus che si occupa di servizi socio-educativi ed assistenziali nell'area delle disabilità e dei minori con disturbi e difficoltà di apprendimento (Bisogni Educativi Speciali). Il progetto che i Rotaractiani porteranno avanti si chiamerà "L'arteterapia per le persone con disabilità".

Durante il corso dell'anno sociale 2015-2016 i ragazzi porteranno avanti vari service ed eventi:

- Cena con delitto 23 ottobre;
 - 29 Novembre incontro in interclub Rotaract Udine Nord Gemona in occasione della visita della Rappresentante Distrettuale Irene Margherita Cesca e del Delegato di Zona Maria Rosaria Martena;
 - Banchetti per le associazioni AIRC e AIRC;
 - Degustazioni in cantina "Ronchi di Cialla";
 - Borsa di Studio Vito Nitti;
 - Orientamento nei Licei;
 - Run to End Polio;
 - Evento in Cantina Cà Bollani in interclub con Rotaract Monfalcone Grado;
 - Cena con relazione in interclub con Rotaract Lignano e Rotaract Udine Nord Gemona;
 - Rinnovo Gemellaggio Rotaract Club Gorizia;
- La Delegato di zona per il Distretto, **Maria Rosaria Martena** ha illustrato i Service Nazionali ai quali il Club parteciperà:
- Progetto "Il Libro Parlato";
 - Progetto Neuromed;
 - Progetto Quid.

Alla serata ha partecipato, invitata dal Rotaract, anche **Carolina Scribano Vera**, la ragazza argentina che attualmente è ospite del nostro Distretto nell'ambito del service internazionale "Scambio Giovani".



*Ai Tre.
Canai
Ristorante*

Martedì 13 Ottobre: Conviviale straordinaria "Ai Tre Canai"

Riunione n. 14 - Presenti: n. 23 Soci - n. 20 Ospiti

Questa è stata la prima delle tre riunioni conviviali che il Presidente Rapuzzi ha voluto dedicare alle eccellenze della ristorazione in tre diverse aree della nostra Regione FVG: mare/laguna, pianura/collina e montagna.

Ospite graditissimo è stato il Titolare e Chef del Ristorante "Ai Tre Canai" di Marano, **Giorgio Dal Forno**, che, insieme a sua moglie Claudia e ad altri collaboratori, ha preparato una cena a base di pesce cucinato sul posto con antiche e nuove ricette del territorio lagunare. Ospiti del Presidente: Andrea Valente e Guido Silvestri (il creatore di "Lupo Alberto").

Grazie alla generosità del nostro abituale ristoratore, Albino Balloch, lo staff dei Tre Canai è stato ospitato nella cucina de "Il Castello" ed ha deliziato tutti i presenti con un menu di quattro piatti accompagnati, ciascuno, da speciali vini delle Aziende "Ronchi di Cialla" e "Livio Felluga".

1° Piatto: Frittata con gamberetti - Schile di laguna - Gamberetti di laguna - Alghe fritte

2° Piatto: Affumicato di volpina con salsa allo yogurt e gruè di cacao - Canoce al vapore

3° Piatto: Passato di "Go" con grissino alle alghe di laguna

4° Piatto: "Bisato in speo" con polenta rostita.

Prima e durante la cena lo Chef Dal Forno ha voluto farci conoscere, oltre ad alcuni episodi della sua vita di ex-pescatore in una famiglia di pescatori, anche le motivazioni di tante ricette da lui inventate utilizzando i prodotti della laguna, a cominciare dalle alghe e da altre verdure spontanee.

Qui di seguito un ritratto di Del Forno che compare sul sito web dei "Tre Canai".



Per Giorgio – cuoco per vocazione, pescatore per nascita – l'insegna *Ai Tre Canai* è anche testimonianza di orgoglioso affetto per il territorio e le proprie radici. Un concetto che è più facile capire se si assaggia il piatto simbolo dei Tre Canai, il "Bisato in speo" (anguilla allo spiedo).

Pochissimi ingredienti: il bisato giusto, lo speo (bacchette di tamerice, nocciolo o melo, che Giorgio ricerca, seleziona e prepara personalmente), foglie d'alloro per intercalare e insaporire i tocchetti di bisato e... una pazienza infinita per la cottura sulle braci di legna che richiede dalle tre ore in su, a seconda della stagione e dalle dimensioni del bisato.

Con il bisato, o la zuppa di pesce (boreto alla maranese) e altri piatti realizzati seguendo con rigore le antiche ricette, il menu dei Tre Canai offre anche piatti più moderni, frutto della fantasia e della sperimentazione di Giorgio; ma con un comune denominatore: quel "sapore di mare" che rimane, gradito, prima al palato e poi nel cassetto dei ricordi, alla voce "piacevoli esperienze".



Martedì 20 Ottobre: Cena leggera con relazioni Riunione n. 15 - Presenti: n. 20 Soci

Gli Ospiti/Relatori della serata sono stati tre.

Nella prima parte, i Signori **Giuliano Gemo** e **Giuseppe Donno**, rispettivamente Presidente e Segretario del Comitato Organizzatore della corsa podistica "UNESCO CITIES MARATHON", hanno ricordato la nascita dell'iniziativa sportivo-culturale che ha già avuto tre edizioni dal 2013 al 2015.

Un appassionato di bici di Cividale del Friuli, percorrendo la pianura nel cuore del Friuli Venezia Giulia, racconta agli amici al bar, di fronte ad un calice di Friulano, che si è fatto 84 chilometri in bici Cividale, Palmanova, Aquileia e ritorno. Giovanni Cozzi scopre così che la distanza che divide Cividale da Aquileia è di 42 km.

Al tavolo c'è Giuliano Gemo, vice presidente del CONI FVG, che esclama "Ci starebbe una bella maratona. Una maratona che collega due città Patrimonio Universale dell'Unesco". Ed ecco nascere la UNESCO CITIES MARATHON.

L'iniziativa è stata presentata a Gorizia, nel marzo 2012 al Presidente della Federazione Italiana di Atletica Leggera Franco Arese, nel corso della cerimonia di premiazione "L'atletica Regionale premia i suoi campioni" alla presenza delle massime autorità sportive e politiche regionali.

L'incarico di organizzare la prima edizione dell'UNESCO CITIES MARATHON viene così affidato al Comitato Regionale della FEDERAZIONE ITALIANA DI ATLETICA LEGGERA.

Con la collaborazione di numerose Società della regione di comprovata esperienza organizzativa nel settore delle corse su strada la prima edizione dell'UNESCO CITIES MARATHON si candida a diventare la Maratona del Friuli Venezia Giulia, unendo la qualità di atleti top nazionali ed internazionali e la quantità di un numeroso bacino di utenza riferito al territorio della Regione e dei Land confinanti quali Austria, Slovenia e Croazia.

La maratona unisce simbolicamente le città patrimonio universale dell'UNESCO di Aquileia e Cividale passando per Palmanova, candidata anch'essa a diventare prossima Città dell'UNESCO.

Nell'iniziativa sono coinvolti, oltre alla Regione Friuli Venezia Giulia, la Provincia di Udine ed i Sindaci di tutti i Comuni interessati lungo il percorso.

Si tratta quindi di una iniziativa di enorme portata per la Regione Friuli Venezia Giulia sia dal punto di vista sportivo che promozionale, turistico e culturale.

Con questa gara podistica riservata ad atleti assoluti e master, il Comitato Organizzatore si propone di dare, attraverso il veicolo dello Sport dell'Atletica Leggera, un significato simbolico al valore universale del patrimonio culturale dell'Unesco presente nella nostra regione, fornendo una competizione di alto livello che valorizzi l'aspetto tecnico dello sport e d'altra parte ponga in risalto le bellezze turistiche della città di Aquileia, Palmanova e Cividale con partenza, passaggio ed arrivo nei rispettivi centri storici.

La prossima edizione si svolgerà lunedì 28 marzo 2016, giorno di Pasquetta.

Nella seconda parte della serata il Presidente Rapuzzi ha dato la parola al **Maresciallo Antonio Cioccoloni**, Vice-Comandante della Stazione Carabinieri di Cividale.

Il Sottufficiale ha dapprima fatto conoscere brevemente il suo curriculum professionale, poi ha dato qualche cenno sullo stato della sicurezza generale in FVG e in particolare nel territorio cividalese. Originario di Roma, da giovane Sottufficiale è stato, negli anni '90, Caposorta di alcuni magistrati siciliani antimafia. Ha poi svolto vari incarichi in giro per l'Italia e da sei anni fa parte della Stazione CC di Cividale. Per quanto riguarda la sicurezza dei cittadini del FVG, per ora non vengono rilevati particolari problemi, anche se con l'emergenza

internazionale dei “migranti” dal medio oriente e dall’Africa sono aumentate le esigenze di controllo del territorio. Per il momento i flussi migratori che interessano la nostra Regione sono sotto controllo. Il Maresciallo Cioccoloni ha infine annunciato che in data 30 ottobre, in un incontro pubblico a Cividale avrebbe presentato un suo libro dal titolo “L’uomo della scorta, storia di mafia, sangue e fedeltà”.

Martedì 27 Ottobre: Cena leggera con relazione Riunione n. 16 - Presenti: n. 19 Soci

Nel corso di questa riunione si è parlato di geologia, in particolare di geologia delle Valli del Natisone.

Relatore è stato il geologo **dott. Giuseppe Muscio**, Direttore del Museo Friulano di Storia Naturale di Udine.

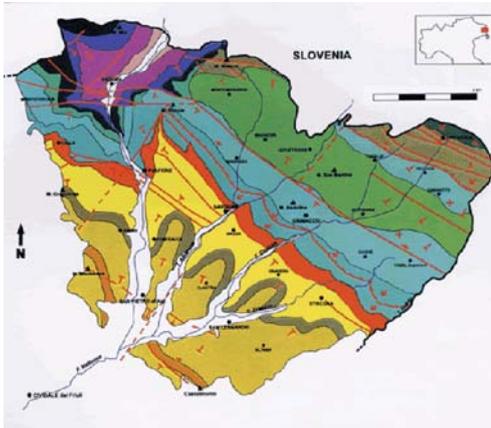
Il substrato geologico dei rilievi delle Valli del Natisone è costituito per la maggior parte da stratificazioni alternate eoceniche di marna e arenaria, entrambe di origine marina, denominate “Flysch”.

Tali rilievi sono caratterizzati da una perdurante attività orogenetica anche in epoca attuale. Le gole che incidono le valli mesozoiche del Natisone sono considerate valli “antecedenti”, cioè scavate dai corsi d’acqua prima del sollevamento dei rilievi e che hanno inciso profondamente le masse rocciose che lentissimamente si sono innalzate al di sotto di esse. Si tratta quindi di un processo di demolizione superficiale che costantemente agisce man mano che la massa rocciosa lentissimamente si innalza.

Le cime dei monti sono anche i punti più elevati delle masse rocciose sospinte verso l’alto dal continuo sollevamento che tuttora perdura. Tali rilievi offrono un panorama di forme morbide con pochissimi casi di rocce affioranti. Da notare che anche le zone adiacenti, denominate “Colli Orientali del Friuli”, sono costituite da stratificazioni alternate di “Flysch”, cioè marne eoceniche provenienti da sedimentazioni marine e roccia arenaria egualmente di origine marina risalenti al periodo eocenico. È una terra povera, ma particolarmente adatta alla coltivazioni della vite a cui è favorevole anche il clima, in particolare il regime dei venti e l’influenza stabilizzatrice del mare.

Della stessa struttura sono i modesti rilievi del Collio, delle colline di Buttrio-Manzano e del Monte di Medea.

Al termine della relazione il Presidente Rapuzzi ha chiesto al dott. Muscio di farci da guida per una futura visita al cosiddetto “Megastrato di Vernasso”, esempio massimo della peculiarità geologica delle nostre Valli: la risposta è stata ovviamente positiva.



Presenze Soci dal 01/07/2015 al 31/10/2015 (n. 16 riunioni)

SOCI	PRES	%	SOCI	PRES	%	SOCI	PRES	%
AVON	0	0	DOMENIS	3	19	PARAVANO	5	32
BALLOCH	1	8	DORBOLO'	0	0	PELLEGRINI	5	32
BALUTTO	8	50	DORGNACH	10	63	PETRONI	1	7
BARBIANI	13	81	FELLUGA	6	38	PICOTTI	14	88
BASSO	4	25	FERLUGA	8	50	PITTIA	11	69
BEARZI	D	0	FORNASARO	8	50	RAPANI	14	88
BIANCHI	13	81	FROSSI	1	7	RAPUZZI	16	100
BOCCOLINI	13	81	GIACCAJA	11	69	RIZZA	13	81
BRUNETTO	9	56	LONDERO	15	94	SACCAVINI	12	75
BUTTAZZONI	4	25	MARINIG	13	81	SALE	10	63
CORDARO	8	50	MARSEU	10	63	SIMONCIG	11	69
D'EMIDIO	15	94	MONCHIERI	9	56	STEDILE	11	69
DI MARTINO	D	3	NOVELLI	2	13	VOLPE	8	50

Presenze: >50% n. 25 - <50% n. 12 - Dispense (D) n. 2

Rotary

Club di
Cividale del Friuli
"Forum Iulii"



Verbale di proclamazione degli eletti

Oggi, addì 3 Novembre 2015, si è tenuta, presso la normale sede del Club a Cividale del Friuli, l'Assemblea annuale generale dei Soci.

Nel corso della riunione è stata effettuata l'elezione del Presidente per l'anno sociale 2016/2017 e dei membri del Consiglio Direttivo per l'anno sociale 2016/2017.

Presenti e votanti n. 20 Soci attivi

Sono stati eletti, per acclamazione:

ANDREA VOLPE	PRESIDENTE 2017/2018
PICOTTI GIANLUCA	VICE-PRESIDENTE 2016/2017
MARINIG PAOLO	SEGRETARIO 2016/2017
DORGNACH GIANANDREA	TESORIERE 2016/2017
CORDARO CLAUDIA	PREFETTO 2016/2017

Sono stati eletti, dopo una votazione a scrutinio segreto, per l'anno 2016/2017:

STEDILE ANDREA	VICEPRESIDENTE
RIZZA ALESSANDRO	CONSIGLIERE
MARSEU MARCO	CONSIGLIERE
MONCHIERI GIANBATTISTA	CONSIGLIERE
GIACCAJA GUIDO	CONSIGLIERE
VOLPE ANDREA	CONSIGLIERE
BIANCHI PAOLO	1° NON ELETTO
RAPANI ESPEDITO	2° NON ELETTO
PITTIA FRANCO	3° NON ELETTO

Rotary

Club di
Cividale del Friuli
"Forum Iulii"



Programma Novembre 2015

Martedì 3 novembre - ore 19.45

Riunione n. 17

Ristorante Al Castello - Cena leggera

Assemblea dei soci col seguente ordine del giorno:

- 1 - Attività del club, programma del secondo semestre e verifica di bilancio
- 2 - Elezione del presidente 2017/2018
- 3 - Elezione del Consiglio direttivo 2016/2017
- 4 - Preparazione della visita del Governatore, varie ed eventuali

Martedì 10 novembre - ore 19.45

Riunione n. 18

Ristorante al castello - Cena leggera

Relazione del nostro Socio Gianluca Picotti: pillole di finanza.

Martedì 17 novembre - ore 19.30

Riunione n. 19

Interclub con il club gemello di Solkan

Festa di San Martino. Programma a seguire.

Giovedì 19 novembre - ore 19.45

Riunione n. 20

Ristorante al Castello - conviviale con consorti - cena leggera

Incontro con il dott. Alessandro Scorsone: Relazioni Internazionali.

Martedì 24 novembre ore 20.00

Riunione n. 21

Ristorante al Castello - conviviale con consorti - Visita del Governatore

Il programma del pomeriggio per il consiglio direttivo verrà inviato appena avutane conferma dall'assistente del Governatore.

Sabato 28 novembre - ore 18.00

Riunione n. 22

Sala Brosadola - Centro san Francesco - Premio Amore per Cividale.

Il tradizionale premio conferito dai Club Service Cittadini a una personalità di spicco quest'anno sarà assegnato a Monsignor Bruno Baccino.



Buon compleanno ai Soci:

Manlio Boccolini il 3 - Elena Domenis il 13 - Franco Buttazzoni il 21
Mauro Saccavini il 23 - Antonella Pellegrini il 29.