

Rotary

Club di
Cividale del Friuli
"Forum Iulii"



Notiziario

37° Anno Sociale
N. 3 - Ottobre 2015



Grappolo di Refosco
dal peduncolo rosso
(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 Settembre 2015	4
Prospetto delle presenze alle riunioni	9
Programma di Ottobre 2015	10

La Lettera del Presidente

Cari amici,

il primo quarto del mio mandato è trascorso e devo dire che nonostante l'impegno innegabile che richiede è un compito che regala grandi soddisfazioni e piacere. Il mese di settembre ci ha visto impegnati su molti fronti: dalla storia della viticoltura in Friuli alla bellissima camminata sul Monte Forno con gli amici di Hermagor, dal caminetto ospiti in casa di Andrea Stedile ai due interclub con Inner Wheel e infine con la vendemmia a Cialla. Tutto questo cercando di dare un'alternanza tra incontri impegnativi e occasioni per passare delle ore piacevoli in compagnia con l'obiettivo di rendere l'annata gradevole e serena.

Ottobre ci vedrà incontrare i "nostri" ragazzi del Rotaract per ascoltare dalle loro stesse voci le attività e i progetti che hanno pensato di realizzare per renderci conto di quanto entusiasmo li animi e consenta loro di divertirsi e a servire nel vero spirito rotariano. Scopriremo i sapori della laguna maranese attraverso le ricette e i racconti di vita di un grande chef della nostra terra, Giorgio Dal Forno e concluderemo con un incontro sulla terra vista attraverso gli occhi di un geologo, direttore del Museo Friulano di Storia Naturale, che ci parlerà delle nostre valli con un'ottica un po' inconsueta, ma davvero affascinante.

Un'ultima nota che mi rende davvero contento è il coinvolgimento sempre più importante di tutti noi nella vita del Club, si respira un'aria di famiglia!

Mandi.
Pierpaolo

La copertina

Refosco dal peduncolo rosso

Di tutta l'estesa gamma dei Refoschi coltivati e diffusi in Friuli, principali tra i quali il Refosco dal peduncolo verde, il Refosco dal peduncolo rosso, il Refoscone, o Refosco grosso, o Refosco di Faedis, il Refosco dal peduncolo rosso è certamente il migliore ed è l'unico che meriti una buona considerazione.

Vitigno certamente antichissimo, tanto che l'udinese Canciani nelle Memorie edite nel 1773 così scriveva: «Il Picolit, il Refosco, la Candia, il Cividino, il Pignòlo, son le uve nostre proprie per i liquori». Non so quale liquore si potesse trarre dal Cividino, ma comunque la citazione stabilisce l'esistenza e la coltivazione di un Refosco, senza però indicare quale.

Anche la questione del «Pucinum» vino caro a Lavia Augusta Imperatrice e che qualcuno vorrebbe identificare nel Refosco dal peduncolo rosso, è stata affrontata dal Prof. Dalmasso che nella «Storia della vite e del vino», a pag. 345-46, Vol. III. dopo disanima, conclude si trattasse invece del bianco Prosecco della costiera triestina. Ed ancora a pag. 552 accenna alle lettere dell'Agron. friulano Antonio Zanon che, nel 1767 scriveva: «Quanto si gioverebbe l'Inghilterra se avesse le nostre vigne, i nostri Refoschi, i nostri Picolit, i nostri Cividini, le nostre Ribuole?» Ed anche qui lo Zanon non specifica quali Refoschi ed esalta, a torto, Cividino e Ribolle.

Il Comm. Agron. Giuseppe Morelli de Rossi, appassionato cultore di viticoltura e di enologia, Presidente della Sezione della Vitecoltura del Consorzio Provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura di Udine, dopo aver effettuato studi comparativi sui Refoschi, si fece tenace assertore della necessità di coltivare il Refosco dal peduncolo rosso, sostituendolo a tutti gli altri assolutamente di secondo e terzo merito.

Oggi infatti i viticoltori si sono orientati verso tale vitigno che, dopo il Merlot, s'intende, è il più richiesto per uva nera da vino. Alcune aziende, come ad esempio quella Chiozza di Scodavacca (Cervignano) ne hanno estesa la coltivazione. Le uve, normalmente vinificate, danno in collina ed in piano, un prodotto di corpo, ricco di quella acidità che è sempre bene accettata e ricercata dai bevitori nostrani; il vino poi, è una base ottima per la preparazione di tipi da pasto.

Nelle terre argillose collinari e pedecollinari, le uve appassite si prestano alla confezione di tipi liquorosi e semi-liquorosi vera-

mente eccellenti e di pregio, assai resistenti all'invecchiamento, pratica che li migliora enormemente rendendoli fini e squisiti.

DESCRIZIONE

Uva nera da vino.

Vigore: ottimo.

Resistenza alle malattie: buona; soffre per oidium.

Produttività: lento a mettersi a frutto, ma in seguito il vitigno produce costantemente ed in buona misura.

Germoglio: verde biancastro e bruno intenso da un lato, cotonoso. Foglioline terminali di colore verde brunastro, a margini rossi, leggermente tomentose.

Tralci: numerosi e sottili, rosseggianti. Internodi corti. Gemme poco sporgenti, coniche, rosse.

Foglia: grande, rotondeggiante o pentagonale, quinquelobata, liscia, piana. Tessuto mediamente consistente. Pagina superiore di colore verde carico. Pagina inferiore tomentosa. Seni basilari non molto marcati. Seni superiori profondi, aperti. Seno peziolare profondo, chiuso a margini sovrapposti. Dentatura larga, poco marcata, ottusa. Picciolo più lungo della nervatura centrale, rosso, setoso.

Grappolo: conico piramidale, ingrossato alla base, medio, spargolo, alato, semplice. Peduncolo piuttosto lungo, di colore rosso vinoso. Pedicelli verdi. Acini medi tendenti al piccolo, rotondi. Buccia nera, opaca, leggermente pruinata, spessa, abbastanza resistente, non tannica. Polpa dolcissima, sciolta. Vinaccioli grossi, in numero di tre. Pennello leggermente rossoastro.

CARATTERI DEL VINO COMUNE - Di colore rosso violaceo intenso, profumato, amarognolo, caldo, leggermente tannico, di corpo, austero.

CARATTERI DI UN VINO PASSITO - Limpidissimo, rosso aranciato, profumato, speciale, dolce, alcolico, caldo, vellutato; vino di lusso o speciale, squisito sotto ogni rapporto.

Alcolicità: media (vino comune): gradi 10,5, minima gradi 9, massima gradi 12 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 6,5 per litro (in acido tartarico).

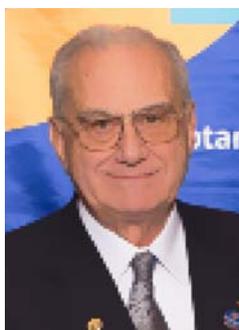
G. Poggi - Atlante Ampelografico, 1939.

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)



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 Ottobre:

Guido Maria Giaccaja il 3 - **Paolo Marinig** il 29.



Martedì 1 Settembre: Cena leggera con relazione

Riunione n. 7 - Presenti: n. 18 Soci

Ospite e Relatore della serata è stato il **prof. Carlo Petrusi**.

CARLO PETRUSSI

- È iscritto all'albo dei Periti Agrari della Provincia di Udine;
- ha svolto l'attività di Insegnante Tecnico pratico presso l' I.T.A.S. di Cividale dal 1976 al 2008;
- svolge dal 1980 l'attività di consulente viticolo e selezionatore di biotipi e cloni per i Vivai Cooperativi di Rauscedo;
- ha svolto, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Udine, la sperimentazione sulla coltivazione del Sauvignon nel Cividalese;
- ha curato l'aspetto tecnico-viticolo dei progetti di miglioramento relativi allo Schioppettino di Prepotto e del Refosco di Faedis;
- ha collaborato con il Consorzio COF (Colli Orientali del Friuli) alla selezione leggera dei biotipi di Tocai, Verduzzo Friulano, Refosco Peduncolo Rosso e Refosco di Faedis;
- è coautore dell'opera "La vite nella storia e nella cultura del Friuli".
- ha collaborato all'opera "Tocai e Friulano" un racconto di civiltà del vino;
- è coautore del testo "Le viti dimenticate" un patrimonio riscoperto in Friuli Venezia Giulia.

Con la sua relazione il prof. Petrusi ha fatto un breve ma approfondito excursus sulla storia della viticoltura friulana dal Medioevo alla fillossera.

Ha precisato che la storia dei vini è diversa dalla storia dei vitigni: infatti Malvasia, Pignolo, Refosco, ecc. sono "vini" e non "vitigni". Solo dai primi anni dell'800 si è iniziato a riconoscere i vitigni e ad impiantarli in vigneti "misti" con varietà diverse tra di loro.

Dal Medioevo fino al XVIII secolo la vendemmia era regolatissima nei tempi: da metà settembre a metà ottobre. Questo per limitare i furti d'uva, molto frequenti in quelle epoche. I "regolatori" erano i Sindaci e, nelle zone di proprietà, dall'Abate di Rosazzo.

Fino al 1800 le viti venivano fatte crescere con il sostegno di alberi ad alto fusto, come gli aceri. Poi vennero utilizzati i gelsi, poi gli alberi da frutto (ciliegi, meli, peri, susini, ecc.), mentre i pali secchi avevano una scarsa diffusione perché soggetti a massicci furti. Solo a fine 800, per iniziativa di Antonio Vuga, nel cividalese prese piede l'utilizzo dei pali secchi per il sostegno dei vitigni.

A metà 800 la fillossera distrusse la nostra viticoltura. Nel 1863 si iniziò ad impiantare vitigni francesi in sostituzione dei vitigni autoctoni. Questi ultimi furono dimenticati dai viticoltori fino a metà del XX secolo.

Da allora alcuni vitigni autoctoni furono salvati e costituiscono tuttora un peculiare patrimonio del nostro territorio perché hanno dato nuova vita a magnifici vini, come Ribolla Gialla, Schioppettino, Refosco Peduncolo Rosso, Pignolo, Verduzzo, Picolit, ecc.



Martedì 8 Settembre: Caminetto a casa del socio Andrea Stedile

Riunione n. 8 - Presenti: n. 28 Soci - n. 2 Ospiti

Andrea e Cristina Stedile, insieme alle figlie Alessia ed Elisabetta, hanno voluto ospitare i Soci del Club nella loro bellissima residenza sul Colle del Castello di Cividale. A loro vada il "grazie" di tutti i Soci.

È stata una serata in amicizia e in allegria, sostenuta dalla felice vena culinaria di Cristina e da una serie di superbi vini del nostro territorio. Da ricordare la collaborazione in cucina e alla tavola di Christine e Eleonora Rapuzzi.

La serata è stata allietata dalla presenza di due Rotariani austriaci in visita: Dipl.HTL Ing. Kurt Artlieb e Gen. Gunther Greindl, Soci del RC di Korneuburg (A). Entrambi in vacanza a Colloredo di Montealbano, hanno voluto essere presenti ad una riunione del nostro Club facendone richiesta via web.



Domenica 13 Settembre: Interclub con il RC di Hermagor (A)

Riunione n. 9 - Presenti: n. 11 Soci - n. 22 Consorti e Ospiti

Domenica 13 settembre il Rotary club di Cividale del Friuli e quello di Hermagor hanno partecipato sul Monte Forno, sopra Tarvisio, alla tradizionale festa dell'amicizia tra i popoli. Sulla vetta del Monte



Forno si trova infatti un cippo che segna l'intersezione tra i confini di Italia, Austria e Slovenia ideale punto d'incontro tra le genti latine, germaniche e slave. Numerosi soci dei due club hanno partecipato alla gita insieme ai loro familiari affrontando la divertente salita del versante italiano con la guida esperta di Walter Ramsbacher presidente del Club di Hermagor che ci ha portati a visitare i bunker dismessi dai tempi della guerra fredda. Walter ha anche preparato un gustoso pic-nic sull'erba della vetta in mezzo ad una moltitudine di appassionati della montagna. Quel giorno infatti il monte Forno è stato la meta per moltissime persone (i quotidiani parlano di circa 7000 presenze durante la giornata) tutti insieme a brindare all'amicizia con vino, birra e grappa mangiando salsiccia, wurstel e cevapcici negli stand appositamente allestiti. Il Rotary c'era.

Ma lo scopo del trovarsi insieme dei rotariani aveva anche un obiettivo di servizio: firmare il memorandum d'intesa tra i due club e l'Associazione Progettoautismo FVG per la realizzazione del progetto HOME SPECIAL HOME .

Il Club Forum Iulii di Cividale del Friuli infatti si è proposto come capofila locale di un progetto Global Grant per aiutare l'Associazione udinese a realizzare una casa di accoglienza per ragazzi e adulti affetti da sindrome autistica trovando nel Club gemello di Hermagor il più ampio sostegno e la più sincera disponibilità. L'impegno che vede coinvolti il Distretto 2060 e il Rotary International insieme ad una decina di club della Regione FVG consiste nella fornitura degli arredi per la struttura e nel finanziamento di una serie di corsi di formazione per il personale addetto, per i genitori e, più in generale, per gli operatori. La presidente di Progettoautismo FVG Elena Bulfone, presente alla giornata conviviale, ha ringraziato per l'impegno che il Rotary sta approfondendo nel progetto e si augura di avere tutti all'inaugurazione della struttura prevista durante l'anno 2016. La casa permetterà di accogliere in una sede adeguata i vari corsi di aggiornamento, di aumentare la ricettività diurna del centro e soprattutto, permetterà di ospitare temporaneamente i ragazzi per la notte dando così un maggiore supporto alle famiglie.

Martedì 22 Settembre: Cena leggera con Consorti

Riunione n. 10 - Presenti: n. 15 Soci

La serata è stata dedicata all'Associazione Onlus "@UXILIA – WORKING FOR LIFE" ed è stata l'occasione di un interclub con l'Inner Wheel di Cividale

Ospiti della serata sono stati il **Dott. Massimiliano Fanni Canelles e sua moglie Cristina**, invitati dalla Presidente dell'Inner Wheel Federica Albini.

MASSIMILIANO FANNI CANELLES

Dal 2002 ad oggi è Dirigente Medico presso la SOC di Nefrologia e Dialisi dell'Azienda Sanitaria 4 – Medio Friuli, Ospedale di Cividale.

Dal 2007 è Presidente del Progetto Mielina Italiano con sede presso l'Ospedale "Bambino Gesù" a Roma.

Dal 2013 è Docente presso l'Università Alma Mater di Bologna. Materia: Cooperazione Sanitaria Internazionale.

Dal 2003 è Presidente dell'Associazione @UXILIA ONLUS, @UXILIA FOUNDATION, @UXILIA ITALIA – WORKING FOR LIFE.

È promotore e partecipa a varie missioni umanitarie in Medio Oriente, Africa e Sud-Est Asiatico per le cure e la difesa dei bambini.

Collabora con il Ministero degli Esteri, con il Ministero degli Interni, con il Dipartimento di Giustizia Minorile del Ministero di Grazia e Giustizia, con il Tutore Pubblico dei minori e con l'Istituto Internazionale dei Diritti Umani.

È sposato con Cristina Sirch, anche lei medico, e ha tre figli.

Il Dott. Fanni Canelles ha prima illustrato brevemente cos'è @UXILIA. È un'organizzazione di utilità sociale con sede a Cividale del Friuli, presente in 11 Regioni italiane. È stata individuata come membro effettivo nell'Osservatorio Nazionale del Volontariato e si occupa di tutelare i soggetti deboli tramite attività di divulgazione sociale e cooperazione allo sviluppo. In oltre dieci anni di attività ha promosso iniziative in ambito formativo, socio-sanitario ed educativo in Italia e in Paesi come l'Afganistan, l'Iraq, la Siria, il Sudan, lo Sri Lanka e la Palestina. Con il sostegno a distanza segue mamme e bambini, garantendo a questi ultimi educazione ed istruzione fino al compimento della maggiore età.

Successivamente ha raccontato l'attività di @UXILIA nell'Isola dello Sri Lanka, dove per circa 30 anni si è svolta una guerra civile tra i Tamil del nord contro il governo centrale, guerra che ha coinvolto migliaia di bambini-soldato e centinaia di giovani impiegati in attentati suicidi. @UXILIA ha operato per anni nella zona di guerra ed ha acquisito anche un ruolo di mediatore tra le parti in lotta fino alla conclusione del conflitto nel 2009.



Domenica 27 Settembre: Vendemmia a Cialla con le famiglie

Riunione n. 11 - Presenti: n. 21 Soci - 28 Consorti e Ospiti

È stata una domenica diversa dalle altre per tutti i Soci che hanno partecipato, molti con famiglia al seguito: erano presenti anche dodici bambini.

Il nostro Presidente Rapuzzi ha avuto la grande idea di farci trascorrere il giorno festivo lavorando nel suo vigneto per la vendemmia: noi ci siamo divertiti tantissimo e Pierpaolo ha accelerato un po' i tempi del suo lavoro.

Quindi, tutti felici !

Al termine della raccolta, la Famiglia Rapuzzi ha preparato nella sua cantina una bella e lunga tavolata imbandita con ogni ben di Dio: salumi, formaggi, torte salate, dolci di ogni tipo e, soprattutto, una magnifica porchetta arrosto portata in loco con la sua auto da Pino Barbiani.

Inutile dire che i vini, tutti di Cialla doc, hanno fortemente contribuito a rendere allegra e sommamente calda e amichevole l'atmosfera complessiva, nonostante un borino che ci ha accompagnato per tutto il tempo.

Spiace solo che il nostro Decano Adolfo Londero sia arrivato quando il vigneto aveva terminato di essere spogliato dei suoi frutti come dopo il passaggio di uno sciame di locuste!

Peccato, perché il nostro Adolfo si era preparato molto bene adottando un look veramente consono (vedere foto).

Grazie Pierpaolo per la tua bella iniziativa che ha consolidato i legami di amicizia già presenti tra tutti i Soci!





Mercoledì 30 settembre: Conviviale Interclub con relazioni

Riunione n. 12 - Presenti: n. 18 Soci - n. 7 Consorti e Ospiti

Questa serata è stata fortemente voluta e realizzata dall'Amica **Federica Albini, Presidente dell'Inner Wheel di Cividale**.

Hanno partecipato, oltre ai Soci e alle Socie di Rotary, Inner Wheel e Rotaract, anche le rappresentanze degli altri Club Service di Cividale (Lions e Soroptimist), nonché Ospiti di varie provenienze.

Al tavolo delle Presidenze, quattro invitati illustri, tutti appartenenti al mondo medico-scientifico: la prof. **Alessandra Luchini**, Professore Associato alla George Mason University in Virginia (USA); il dott. **Giuseppe Toffoli**, Direttore dell'Unità di Farmacologia Sperimentale e Clinica del CRO di Aviano; l'ing. **Franco Scolari**, Direttore Generale del Polo Tecnologico di Pordenone; il dott. **Paolo de Paoli**, Direttore Scientifico del CRO di Aviano.

La prof. **Alessandra Luchini**, ha presentato i suoi eccellenti lavori di ricerca appassionando tutti i presenti.

Nella sua attività di ricerca sviluppa tecnologie innovative allo studio di marcatori biologici e all'identificazione di nuovi farmaci. Alessandra usa materiali polimerici sintetici, sotto forma di nano-trappole, per catturare, concentrare e proteggere da degradazione i marcatori proteici presenti in fluidi biologici.

Alessandra e il suo gruppo di ricerca studiano nuovi marcatori per la diagnosi precoce di tumori, malattie neurodegenerative e infettive e stanno lavorando anche su una nuova tecnologia per identificare farmaci efficaci contro le interazioni proteina-proteina.

Utilizzando solo spettrometria di massa e molecole di colorante, è possibile identificare, in maniera rapida e allo stato nativo, il punto esatto in cui le proteine si toccano.

Con questa informazione Alessandra ha disegnato nuovi farmaci che sono molto promettenti per il trattamento dell'osteartrosi post-traumatica (il cui bersaglio è il complesso dell'interleuchina 1 e 33).

Il dott. **Giuseppe Toffoli** ha evidenziato come le nuove tecnologie in campo biologico stanno rivoluzionando le tecniche tradizionali di cura dei tumori.

I farmaci antitumorali sono caratterizzati da un basso indice terapeutico. Questo significa che in una percentuale di pazienti, possono produrre effetti tossici anche gravi senza fornire un'attività antitumorale veramente efficace per il paziente. Si stima che solo il 25%-30% dei farmaci attualmente impiegati sia efficace in oncologia. Oggi, grazie alla ricerca, stanno cambiando molte cose ed è possibile avere farmaci che colpiscono in modo selettivo le cellule tumorali. L'obiettivo è di personalizzare la terapia, cioè di capire in quali pazienti i farmaci possono essere efficaci. Le recenti conoscenze sulle basi genetiche, che condizionano la risposta ai farmaci, cioè lo studio della farmacogenetica e lo sviluppo delle nanotecnologie stanno permettendo l'impiego di farmaci sempre più selettivi per la cellula neoplastica e stanno rendendo la personalizzazione della terapia oncologica una realtà. Le nanotecnologie, ha spiegato Toffoli, stanno permettendo la realizzazione di biosensori in grado di fornire in tempo reale, ad es. tramite un semplice telefonino, le peculiarità genetiche che condizionano la risposta ad una terapia oncologica. Il medico, ed il paziente stesso possono sapere se il farmaco prescritto sarà compatibile con le caratteristiche genetiche del paziente e del suo tumore interrogando il suo telefonino.

Un altro filone di ricerca sulla nanomedicina che sta conducendo il gruppo di Toffoli riguarda lo sviluppo di biosensori con l'obiettivo di dosare i farmaci da una semplice goccia di sangue ed in tempo reale. Una strategia che può portare reali benefici al paziente evitando dosaggi impropri.

Sono state infine presentate alcune strategie in atto presso la struttura di farmacologia per l'utilizzo di nanomateriali nella costruzione di farmaci selettivi per le cellule neoplastiche. Sono stati presentati alcuni studi condotti in vitro ed in modelli animali che hanno permesso di accertare l'efficacia di questi nuovi nano-farmaci prodotti dalla SOC di Farmacologia del CRO di Aviano.

Si spera che queste strategie innovative possano essere utili in un futuro prossimo anche per i pazienti e che il trasferimento tecnologico possa avere concrete ricadute nel campo imprenditoriale della nostra regione.

L'ing. **Franco Scolari**, ha sottolineato l'obiettivo principale del polo tecnologico: "La via dell'innovazione scientifica sul territorio - Scoprire e sostenere startup". Inoltre ha affermato che un cambiamento strutturale si affronta con tenacia e buone idee!

Il dott. **Paolo de Paoli**, ha spiegato l'importanza del sostegno per la ricerca scientifica.

Presenze Soci dal 01/07/2015 al 30/09/2015 (n. 12 riunioni)

SOCI	PRES	%	SOCI	PRES	%	SOCI	PRES	%
AVON	0	0	DOMENIS	2	17	PARAVANO	5	42
BALLOCH	1	8	DORBOLO'	0	0	PELLEGRINI	4	33
BALUTTO	6	50	DORGNACH	6	50	PETRONI	1	8
BARBIANI	10	84	FELLUGA	3	25	PICOTTI	11	92
BASSO	3	25	FERLUGA	6	50	PITTIA	8	67
BEARZI D	0		FORNASARO	6	50	RAPANI	11	92
BIANCHI	9	75	FROSSI	1	8	RAPUZZI	12	100
BOCCOLINI	10	84	GIACCAJA	7	58	RIZZA	8	67
BRUNETTO	6	50	LONDERO	11	92	SACCAVINI	9	75
BUTTAZZONI	2	17	MARINIG	11	92	SALE	6	50
CORDARO	6	50	MARSEU	7	58	SIMONCIG	9	75
D'EMIDIO	11	92	MONCHIERI	8	67	STEDILE	8	67
DI MARTINO D	3		NOVELLI	2	17	VOLPE	6	50

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

Rotary

Club di
Cividale del Friuli
"Forum Iulii"



Programma Ottobre 2015

Martedì 6 ottobre - ore 19.45

Ristorante Al Castello - Cena leggera

Incontro con i giovani del nostro Rotaract che ci illustreranno i loro programmi per il nuovo anno sociale.

Riunione n. 13

Martedì 13 ottobre - ore 19.45

Ristorante Al Castello - Cena leggera aperta ai consorti

Una serata gastronomica nella quale verranno proposte le specialità della laguna di Marano, presentate dal ristorante "Ai Tre Canai".

Riunione n. 14

Martedì 20 ottobre - ore 19.45

Ristorante Al Castello - cena leggera

Consiglio Direttivo aperto ai Soci

Riunione n. 15

Martedì 27 ottobre - ore 19.45

Ristorante Al Castello - cena leggera

Incontro con il dott. Giuseppe Muscio, direttore del Museo Friulano di Storia Naturale che ci illustrerà le "Valli del Natisone: una geologia da scoprire".

Riunione n. 16



Siate dono nel mondo

Buon compleanno ai Soci:

Guido Maria Giaccaja il 3 - Paolo Marinig il 29