

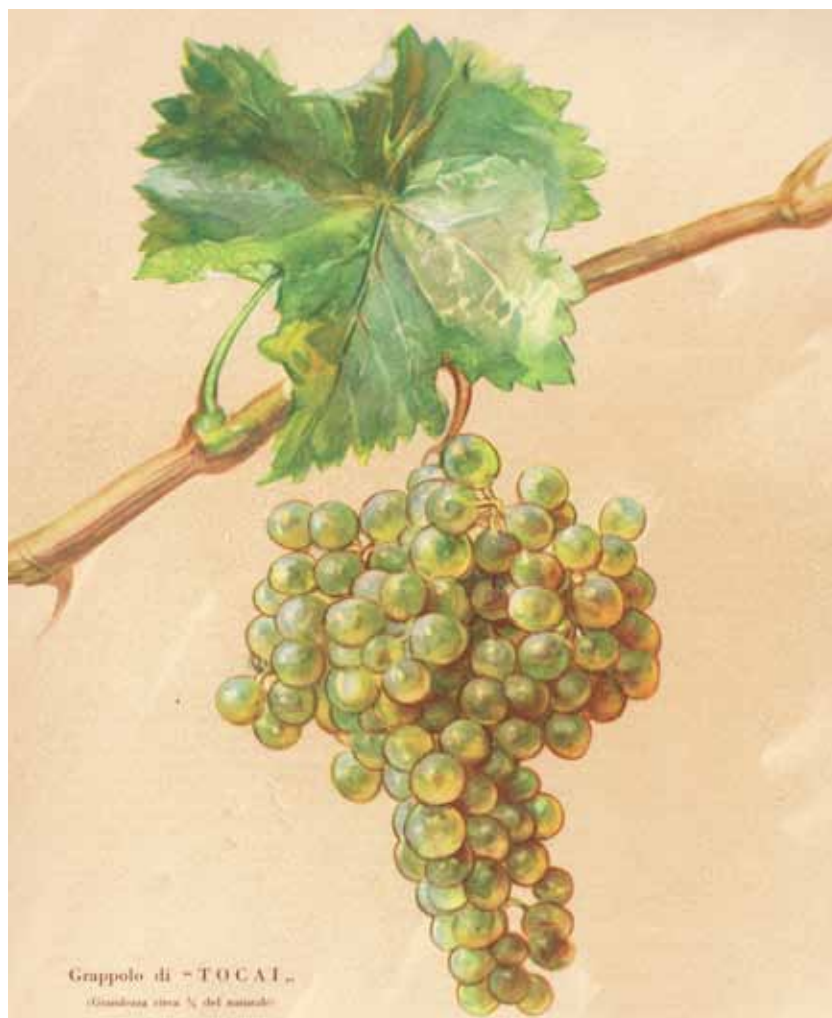
# Rotary

Club di  
Cividale del Friuli  
"Forum Iulii"



# Notiziario

**37° Anno Sociale**  
**N. 10 - Maggio 2016**



Grappolo di "TOCAI"  
*(Giudicata circa 1/3 del secolo)*

Grappolo di Tocai  
(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 .....	<b>2</b>
La Copertina .....	<b>2</b>
Comunicazioni e informazioni ai Soci .....	<b>3</b>
Bollettino delle attività di Marzo 2015 .....	<b>4</b>
Prospetto delle presenze alle riunioni .....	<b>6</b>
Programma di Maggio 2016 .....	<b>7</b>

# La Lettera del Presidente

Cari amici,

Aprile mi ha visto assente per alcune settimane, impegnato nei deserti arabi per le mie ricerche entomologiche. Questa esperienza è stata molto interessante e mi ha lasciato un po' più ricco oltre a farmi crescere dal punto di vista scientifico. Il distacco da tutto è stato l'occasione per ritrovare anche l'energia necessaria per l'ultima volata. Aprile si è aperto al ristorante "Orsone" di Gagliano di Cividale con Lidia Bastianich. È stata una serata molto partecipata nella quale ci siamo confrontati con una cucina completamente diversa da quelle del nostro territorio e che ci ha fatto fare un salto oltre Oceano all'ombra della Statua della Libertà. Nelle settimane in cui sono mancato abbiamo avuto modo di parlare di banche e del loro salvataggio tramite il sistema del Bail-In tanto discusso in questo periodo. Francesca Rapani, figlia del nostro Espedito, ci ha raccontato della sua esperienza africana in Congo come volontaria VMI.

Maggio sarà un mese impegnativo, scenderemo lungo le sponde del Natisone assieme agli amici del Rotaract per una mattinata dedicata alla pulizia del nostro Fiume, con il sostegno del Comune e della Protezione Civile. Il giorno 10 ritroveremo il dottor Vittorio Vogna, già incontrato in marzo quando ci parlò di Europa e di possibili scenari futuri, per parlare di equilibri internazionali con un particolare focus sulla storia russa e sulla sua politica estera. Sabato 14 saremo, assieme al direttore del Museo Civico di Storia naturale di Udine (dott. Muscio), nella cava di Vernasso per vedere e farci raccontare, attraverso le sezioni della roccia, quella che è stata una gigantesca frana sottomarina vecchia di diverse decine di milioni di anni. Il 29 maggio saremo in Austria per il tradizionale incontro con gli amici/gemelli del club di Hermagor; trascorreremo insieme una giornata piacevole in mezzo alle Alpi e soprattutto concluderemo il nostro service condiviso (la realizzazione della teca per esporre in Duomo a Cividale il Gonfalone ricamato nel XVI secolo dal Giovanni da Udine). Il mese si concluderà con Giannola Nonino che parlerà della sua storia personale e di quella di una dinastia di distillatori che ha cambiato il mondo della Grappa trasformandola da Cenerentola a Regina dei Distillati.

Si tratta quindi di un periodo piuttosto impegnativo e ricco di incontri, ma la partecipazione è molto importante ed è il segno di come il nostro gruppo cresca sia per l'ingresso di nuovi soci che partecipano sempre attivamente ma anche per il rinforzarsi dei legami di amicizia che devono essere sempre alla base di un buon Rotary. Ed il nostro è proprio un buon Rotary!

Mandi,  
Pierpaolo

## La copertina Tocai

Molto si è discusso su questo vitigno, particolarmente a proposito della grafica inquantochè sino a pochi anni or sono era in uso scrivere Tokay.

Tutto ciò poteva ingenerare errore e farlo confondere col celebre vino Tokay della non meno celebre regione viticola ungherese.

A parte il fatto che il Tokay è fatto con uve che portano nomi ben diversi, resta pur sempre stabilito che il nostro vitigno Tocai (scritto all'italiana, così come giustamente propose il Comm. Morelli de Rossi), che produce il vino omonimo, nulla ha a che vedere col vino ungherese.

Il Prof. Dalmasso per definire la questione lo chiamò Tocai friulano e questo, ritengo, varrà a troncane ogni discussione in proposito.

Quali le origini del vitigno? Il Prof. Cosmo nella sua pubblicazione «Rilievi ampelografici comparativi su varietà di Vitis vinifera» scrive: «Sulla origine del Tocai in ogni modo nulla di positivo ci è dato sapere» ed ancora «rimane da chiarire da dove il Tocai sia giunto nel Veneto, ove è diffuso specialmente nel Distretto di Portogruaro (Prov. di Venezia) con centro a Lison ed in provincia di Udine, soprattutto nella zona collinare orientale.

Che si tratti di un vitigno austro-ungarico, attualmente scomparso in quei Paesi, importato nel Veneto in seguito ai secolari rapporti politico-economici di questo con quelli? Oppure che si tratti di un vecchio vitigno veneto trapiantato in Ungheria e poi ritornato a noi con il nuovo nome? Che l'Ungheria abbia importato viti dall'Italia non è cosa nuova: si ha notizia che sino dall'undicesimo secolo dei Missionari italiani, chiamati in Ungheria dal Re Santo Stefano, portarono seco delle viti i cui nomi più o meno alterati passarono poi a vitigni oggi ritenuti ungheresi (Furmint; Fioremonti; Bakator; Boccadoro, ecc.) ed oltre « per concludere su questo argomento, diremo dunque che nelle Ampelografie non v'è traccia del vitigno al quale si possa ascrivere il Tocai friulano. Che, di conseguenza, continueremo a chiamare con quel nome fin tanto che non se ne sarà svelata la sua vera origine».

Il Prof. Dalmasso, in una nota a pag. 551 del Volume III - «La Vite ed il Vino nel Settecento» - «Storia della Vite e del Vino in Italia» - ricorda che A. Fappani, nel Saggio storico dell'Agricoltura Trevigiana citava ad onore l'Abate Giacomo Vinciguerra di Collalto il quale avendo nell'anno 1771: «in una deliziosa e ricca vignetta di S. Salvatore (presso Susegana) piantato delle viti di Tokay, giunse a spremere da quelle nobile vino e generoso al pari dell'ungherico».

Se quel Tokay era Tocai friulano, sino da allora il vitigno non smentiva la sua nobiltà.

Certamente è la migliore delle varietà coltivate in provincia; vigorosissimo, produttivo, ampelograficamente ravvicinantesi al Sauvignon, di facile adattabilità in tutti gli ambienti, dà vino sempre di merito che si stacca nettamente dalla normalità. In terre di piano, specie se leggere, se ne ottengono dei tipi discretamente alcolici, di poco corpo, assai profumati: nelle zone collinari e pedecollinari eoceniche ed anche in alcune terre di bonifica si hanno vini di una ricchezza alcolica elevata, intensamente aromatici, resistenti all'invecchiamento.

Alcuni autori ritengono che il Tocai sia coltivato e diffuso anche in altre provincie, forse sotto altri nomi: comunque in quella di Udine, da una decina d'anni a questa parte, si è saldamente imposto nella ricostruzione viticola ad uve bianche che, per oltre due terzi si effettua esclusivamente col Tocai.

Il vino, data la scarsa tannicità e la ricchezza in sostanze albuminoidi, stenta ad illimpidirsi; poichè le uve sono soggette a marciume al momento della maturazione (manchevolezza notevole che si aggrava nelle annate piovose e che obbliga talvolta a vendemmia separata) il fenomeno dell'annerimento, o rottura di colore, è rimarchevole, specie se la vinificazione non è stata razionale ed accurata.

Comunque le buone aziende con i normali accorgimenti e con l'adozione di razionali procedimenti tecnici, facilmente eliminano il difetto e producono tipi veramente di pregio, asciutti ed anche amabili (oggi piuttosto le richieste si orientano verso questo secondo tipo) che fanno veramente onore alla nostra provincia.

Quello che parrà strano è che in Friuli, dove la piovosità è alta, la nebulosità forte, tanto da deprimere assai il limite altimetrico di coltura della vite rispetto ad altre regioni alpine, e dove le condizioni termiche non sono certamente delle più favorevoli, si ottengono vini di alcolicità notevole, capaci di raggiungere i 13-14 gradi, così come avrà occasione anche di affermare quando parlerò di un altro vitigno tipicamente friulano: il Piccolit.

### DESCRIZIONE

Uva bianca da vino.

Vigore: fortissimo.

Resistenza alle malattie: il grappolo è soggetto al marciume e all'oidium.

Produttività: costante, buona, abbondante.

Germoglio: di colore verde biancastro chiaro, leggermente pubescente; foglioline terminali verde giallastre, talora con sfumature rosee, glabre.

Tralci: numerosi, abbastanza grossi; internodi medi; gemme piccole appuntite.

Foglie: piccole, tondeggianti, trilobate, con seni laterali poco marcati, a margini sovrapposti, revolute, con seno peziolare non molto profondo, chiuso, a margini sovrapposti totalmente; perfettamente glabre. Tessuto resistente. Dentatura irregolare, acuta, piuttosto minuta; picciolo più lungo della nervatura centrale, di grossezza media, di colore verde.

Grappolo: medio, conico piramidale o conico, alle volte alato, mediamente compatto; peduncolo erbaceo, leggermente rossastro; raspo erbaceo; pedicelli di media lunghezza, verdi; acini medi, sferici o subrotondi; buccia giallo dorata, con riflessi verdi, pruinata, opaca, leggermente punteggiata di bruno, spessa, ma tenera; penello piccolo, asciutto, leggermente verdognolo; polpa un po' consistente, dolce, di sapore semplice o leggermente aromatico; vinaccioli piccoli in numero di tre.

CARATTERI DEL VINO. - Di colore giallo citrino più o meno intenso, alcolico, profumato, asciutto, amarognolo, aromatico (caratteristico), caldo, pieno. Ottimo vino fino suscettibile di diventare superiore dopo adeguato invecchiamento.

Alcolicità: media gradi 11, minima gradi 9,5, massima gradi 13,5 (in volume al Malligand).

Acidità totale media: grammi 5 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)

## Sito web distrettuale e dei club

Entrare in internet.

Digitare **cividaledelfriuli.rotary2060.eu** e premere "invio".

Cliccare sulle voci del menu' verticale a sinistra per le pagine dedicate al Club.

All'interno di ogni pagina, cliccare sui titoli per leggerne i contenuti.

Se si vuole entrare nel sito del Distretto 2060, nella Homepage del Club cliccare su **rotary2060.eu**.

Se si vuole entrare nel sito di uno degli altri 87 Club del Distretto dalla Homepage del Distretto:

- Cliccare sul riquadro "I club nel territorio";
- Selezionare il nome del club che si vuole visitare



## Destinazione del 5xMILLE IRPEF alla onlus distrettuale

Come negli anni scorsi, è possibile destinare il 5xmille della propria IRPEF alla ROTARY ONLUS distrettuale.

E' sufficiente, nel Modulo di destinazione del 5xmille allegato ai Mod. 730 e Unico, mettere la propria firma e scrivere nella riga sottostante il Codice Fiscale di PROGETTO ROTARY - DISTRETTO 2060 ONLUS: 93150290232.

In questo modo tutti i rotariani potranno volontariamente e concretamente contribuire alla nostra ONLUS senza ulteriori esborsi.



## Quote sociali

Il 31 gennaio 2016 è scaduto 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 Maggio:

**Flavia Brunetto (il 29)**

## Bollettino Attività

## Aprile 2016



### Martedì 5 Aprile: Conviviale Interclub in trasferta

#### Riunione n.41

Il Club, insieme alle Amiche del Soroptimist di Cividale, si è trasferito nel Ristorante "Orsone", nel territorio di Gagliano di Cividale, ospiti di **Lidia Bastianich**, noto personaggio televisivo. Prima della cena la Signora Lidia ha raccontato la sua storia e quella della sua famiglia.

Nasce nella città di Pola, capoluogo dell'Istria, nel 1947, prima dell'annessione della città dall'Italia alla Jugoslavia Titina. Nel 1956, in seguito alle persecuzioni titine e all'esodo istriano, la famiglia Matticchio si trasferisce a Trieste. Nella città giuliana la famiglia si stabilisce in un campo profughi nella ex-Risiera di San Sabba e i genitori di Lidia trovano occupazione presso una famiglia benestante, dove la madre Erminia lavora come cuoca e il padre Vittorio come autista. Nel 1958, la famiglia si trasferisce negli Stati Uniti. Qui Lidia si sposa nel 1966 con Felice Bastianich (dal quale divorzia nel 1997). Ha avuto due figli (Joseph "Joe" e Tanya). Specializzata in cucina italiana e italo-americana, ha scritto libri e condotto programmi televisivi di cucina fin dal 1998. Possiede diversi ristoranti in società con i figli, tra cui il Ristorante "Orsone". È stata ospite delle versioni statunitense e italiana di *MasterChef*.

La serata è proseguita con una cena per la quale Lidia ha scelto un menu italo-americano: spaghetti con polpette di carne e hamburger.

### Martedì 12 Aprile: Interclub con Lions di Cividale-Manzano

#### Riunione n. 42

La serata è stata organizzata dagli Amici del Lions Club di Cividale-Manzano.

Relatore: **Enrico Geretto**.

Scopo della riunione è stato quello di far conoscere la nuova direttiva della Comunità Europea per il salvataggio delle banche in crisi (**bail-in**).

Il bail-in (letteralmente salvataggio interno) è uno strumento che consente alle autorità di risoluzione di disporre, al ricorrere delle condizioni, la riduzione del valore delle azioni e di alcuni crediti o la loro conversione in azioni per assorbire le perdite e ricapitalizzare la banca in misura sufficiente a ripristinare un'adeguata capitalizzazione e a mantenere la fiducia del mercato.

Gli azionisti e i creditori non potranno in nessun caso subire perdite maggiori di quelle che sopporterebbero in caso di liquidazione della banca secondo le procedure ordinarie.

Nella fase di dissesto, a seguito di perdite, il valore delle attività si

riduce e il capitale è azzerato. Nella fase finale (risoluzione o nuova banca), l'autorità dispone il bail-in che permette di ricostituire il capitale attraverso la conversione di parte delle passività ammissibili in azioni.

Il bail-in pertanto consente alla banca di continuare a operare e a offrire i servizi finanziari ritenuti essenziali per la collettività; dato che le risorse finanziarie per la stabilizzazione provengono da azionisti e creditori, la procedura non comporta costi per i contribuenti.

Sono completamente esclusi dall'ambito di applicazione e non possono quindi essere né svalutati né convertiti in capitale:

- i depositi protetti dal sistema di garanzia dei depositi, cioè quelli di importo fino a 100.000 euro;
- le passività garantite, inclusi i *covered bonds* e altri strumenti garantiti;
- le passività derivanti dalla detenzione di beni della clientela o in virtù di una relazione fiduciaria, come ad esempio il contenuto delle cassette di sicurezza o i titoli detenuti in un conto apposito;
- le passività interbancarie con durata originaria inferiore a 7 giorni;
- le passività derivanti dalla partecipazione ai sistemi di pagamento con una durata residua inferiore a 7 giorni;
- i debiti verso i dipendenti, i debiti commerciali e quelli fiscali purché privilegiati dalla normativa fallimentare.



## Martedì 19 Aprile: Interclub con Lions di Cividale-Manzano

### Riunione n. 43

Ha presieduto la riunione il Vice-Presidente Giovanni Battista Monchieri.

Relatrice della serata è stata la **dott.ssa Francesca Rapani** che ha parlato della sua esperienza di volontariato in Africa Centrale insieme all'insegnante **Maria Anna Guida**.

Con la guida di quest'ultima, per un mese Francesca ha fatto parte dell'Associazione ONLUS "Volontari di Maria Immacolata" che svolge la sua azione umanitaria nella Repubblica Centrafricana e nella Repubblica Democratica del Congo (ex- Congo Belga).

Francesca è stata in Congo, precisamente nella Missione di Munkamba che ha iniziato la sua attività nel 2013. È un insieme di 22 villaggi i quali comprendono in totale circa 30.000 persone non censite. Gli aeroporti più vicini di Munkamba sono due ed entrambi a 90km di distanza; per percorrere questo tragitto, con una buona Jeep, ci vogliono circa 8 ore a causa del pessimo manto di quella che chiamano strada ma che di fatto non lo è.

Per questa Missione è stato acquistato un campo di 103 ettari. Gli insegnanti della scuola sono stati incaricati dall'associazione che paga lo stipendio a ognuno di loro ogni mese. Diversi bambini sono già stati presi in carico grazie alle adozioni a distanza. E' stato costruito un campeggio fatto con capanne. Nella missione è stato inviato un camion per facilitare il trasporto di materiale necessario per le costruzioni e un container fornito di tutto quanto possa servire per l'agricoltura e l'edilizia. Oltre a questo si è provveduto anche a far arrivare il minimo indispensabile per rendere l'ambiente vivibile, soprattutto per i volontari che dovranno lavorare ai vari programmi dell'associazione.

Nel 2015 e' stata realizzata la prima costruzione in muratura e il deposito dove mettere tutti gli attrezzi da lavoro e i macchinari che serviranno alla realizzazione dei vari progetti. A Munkamba c'è urgenza di censire gli abitanti e soprattutto i bambini, e di costruire una scuola e un ambulatorio per le popolazioni.

È già in corso la costruzione della scuola elementare "Nostra Signora del lago".



## Martedì 26 Aprile: Cena leggera con relazione Riunione n.44

Questa volta il Relatore è stato il **Presidente Pierpaolo Rapuzzi**.

La sua relazione si è incentrata sulla sua recente campagna entomologica svolta in Arabia Saudita per circa 15 giorni.

Più dei risultati della campagna, sono state molto interessanti le notizie sull'Arabia Saudita e sulla vita dei suoi abitanti.

**L'Arabia Saudita** ufficialmente conosciuta come **Regno dell'Arabia**, è il più grande Stato arabo dell'Asia occidentale per superficie (circa 2,25 milioni km<sup>2</sup>, che costituiscono il grosso della penisola arabica). Confina con la Giordania e l'Iraq a nord, il Kuwait a nord-est, il Qatar e gli Emirati Arabi Uniti a est, l'Oman a sud-est, lo Yemen a sud, il mar Rosso a ovest e il golfo Persico a est. La sua popolazione è stimata essere costituita da 16 milioni di cittadini e ulteriori 9 milioni di stranieri registrati come espatriati e 2 milioni di immigrati illegali.

Il Regno di Arabia Saudita è stato fondato nel 1932 da Abd al Azīz bin Saūd, anche se le conquiste che infine hanno portato alla creazione del Regno presero l'avvio nel 1902, quando egli conquistò Riyadh, la sede ancestrale della sua famiglia, la dinastia Saudita. Sin dalla sua nascita, il governo dell'Arabia Saudita è una monarchia assoluta e segue le linee guida islamiche in materia di successione.

L'Arabia Saudita è il luogo di nascita dell'Islam e il regno è talvolta chiamato "la terra delle due sacre moschee", quelle della Mecca e di Medina.

La zona montuosa del paese si trova a sud-ovest e si affaccia sul Mar Rosso: alcune catene montuose arrivano anche a 3.000 metri di altezza.

L'Arabia Saudita ha le più grandi riserve di petrolio al mondo che sono concentrate in gran parte nella provincia orientale. Il petrolio rappresenta più del 95% delle esportazioni e il 70% delle entrate del governo, anche se la quota di economia non petrolifera è andata recentemente in crescendo. Questo ha facilitato la trasformazione di un regno desertico sottosviluppato in una delle nazioni più ricche del mondo. Vasti proventi del petrolio hanno permesso una rapida modernizzazione, come ad esempio la creazione di uno Stato sociale. Ha inoltre la sesta più grande riserva di gas naturale al mondo. L'Arabia Saudita è l'unico Paese al mondo che vieta alle donne di guidare veicoli e uno dei pochi a non avere un parlamento. Tutti i lavori manuali sono effettuati dagli stranieri immigrati.

### Presenze Soci dal 01/07/2015 al 30/4/2016 (n. 44 riunioni)

SOCI	PRES	%	SOCI	PRES	%	SOCI	PRES	%
AVON	4	9	DOMENIS	17	39	PARAVANO	12	27
BALLOCH	1	3	DORBOLO'	0	0	PELLEGRINI	13	30
<b>BALUTTO</b>	<b>24</b>	<b>55</b>	<b>DORGNACH</b>	<b>30</b>	<b>68</b>	PETRONI	3	7
<b>BARBIANI</b>	<b>34</b>	<b>78</b>	FELLUGA	14	32	<b>PICOTTI</b>	<b>35</b>	<b>80</b>
BASSO	15	34	<b>FERLUGA</b>	<b>24</b>	<b>55</b>	<b>PITTIA</b>	<b>27</b>	<b>61</b>
BEARZI <b>D</b>	3		FORNASARO	10	23	<b>RAPANI</b>	<b>27</b>	<b>61</b>
<b>BIANCHI</b>	<b>29</b>	<b>66</b>	FROSSI	2	4	<b>RAPUZZI</b>	<b>40</b>	<b>91</b>
<b>BOCCOLINI</b>	<b>34</b>	<b>78</b>	<b>GIACCAJA</b>	<b>24</b>	<b>55</b>	<b>RIZZA</b>	<b>31</b>	<b>70</b>
<b>BRUNETTO</b>	<b>22</b>	<b>50</b>	<b>LONDERO</b>	<b>40</b>	<b>91</b>	<b>SACCAVINI</b>	<b>33</b>	<b>75</b>
<b>BUTTAZZONI</b>	<b>22</b>	<b>50</b>	<b>MARINIG</b>	<b>31</b>	<b>70</b>	<b>SALE</b>	<b>25</b>	<b>57</b>
<b>CORDARO</b>	<b>24</b>	<b>55</b>	<b>MARSEU</b>	<b>31</b>	<b>70</b>	<b>SIMONCIG</b>	<b>38</b>	<b>86</b>
<b>D'EMIDIO</b>	<b>41</b>	<b>93</b>	<b>MONCHIERI</b>	<b>23</b>	<b>52</b>	<b>STEDILE</b>	<b>30</b>	<b>68</b>
DI MARTINO <b>D</b>	5		NOVELLI	3	7	<b>VOLPE</b>	<b>24</b>	<b>55</b>
<b>CALDERINI</b>	<b>4/5</b>	<b>80</b>						

Presenze : >50% : n. 26 - <50% : n. 12 - Dispense (D) : n. 2

# Rotary

Club di  
Cividale del Friuli  
"Forum Iulii"



## Programma di Maggio 2016

**Martedì 3 Maggio - ore 19.45**

**Ristorante al Castello**

Argomenti rotariani

**Riunione n. 45**

**Domenica 8 Maggio - ore 10.00**

**Fiume Natisone. Aperto a familiari, amici. E soci Rotaract**

Ci troveremo un paio d'ore tutti assieme lungo la riva destra del Natisone per un intervento di pulizia assieme alla Protezione Civile; i dettagli della giornata verranno comunicati preventivamente.

**Riunione n. 46**

**Martedì 10 Maggio - ore 19.45**

**Ristorante al Castello**

Il dr. Vittorio Vogna ci relazionerà sulla Russia ed i nuovi scenari internazionali.

**Riunione n. 47**

**Martedì 17 Maggio - ore 19.45**

**Ristorante al Castello - Serata aperta ai consorti**

Il nostro socio Manlio Boccolini ci parlerà di "Idee che hanno cambiato la moda; creatività, espressioni e trasformazioni sociali".

**Riunione n. 48**

**Martedì 24 Maggio**

**Riunione soppressa in vista della gita ad Hermagor**

**Domenica 29 maggio**

**Hermagor - Austria**

Tradizionale incontro con gli amici del nostro club gemello; i dettagli seguiranno con apposita comunicazione appena li riceveremo dagli amici di Hermagor.

**Riunione n. 49**

**Martedì 31 maggio - ore 19.45**

**Ristorante Al Castello - Serata aperta ai consorti.**

Giannola Nonino ci racconterà la storia della sua famiglia e quella di una dinastia di distillatori che hanno conquistato il mondo.

**Riunione n. 50**



**Buon compleanno ai Soci:**

**Brunetto (il 29)**