

# 3 GIORNATE DEL BIOLOGICO in Friuli Venezia Giulia

22-23-24 settembre 2023



## DOVE CONOSCERE IL BIO

**SCAMBIO** Via Del Monumento, 21 - San Marco, Mereto di Tomba (UD)  
L'agricoltura biologica familiare nel nord e nel sud del mondo: esperienze dal Brasile e dal Friuli Incontro del progetto SCAMBIO. Programma sul sito AIAB FVG

**22 23 24** 17:30 - L'agricoltura biologica familiare nel nord e nel sud del mondo: esperienze dal Brasile e dal Friuli. Incontro del progetto SCAMBIO. Programma sul sito AIAB FVG

**+bio** Sala Teresina Degan, Biblioteca Civica, piazza XX settembre 11, Pordenone  
Clima, salute e agricoltura biologica: confronto tra agricoltori biologici locali con interventi di Renata Alleva, nutrizionista, e Paolo Barberi, agroecologo. Programma sul sito AIAB FVG

**22 23 24** 17:30 - L'agricoltura biologica familiare nel nord e nel sud del mondo: esperienze dal Brasile e dal Friuli Incontro del progetto SCAMBIO. Programma sul sito AIAB FVG

## DOVE CRESCE IL BIO

**Il biologico su due ruote!**

Scopri gli operatori del Biologico attorno in te: giro in bici con la guida esperta dei Bisiachinbici

**22 23 24** 13:00 - Ritrovo: piazzale dei Tigli - Fiumicello  
13:30 - Ciclovisita az. agr. Terra di Ciona - Fiumicello  
15:30 - Az. agr. El Riccio - Fossalon di Grado  
16:00 > 19:00 - Presso il GODO di Fiumicello in Via Matteotti 109: incontro tra agricoltori, soci e simpatizzanti del GODO, con golose occasioni di assaggio, e dimostrazione pratica "I germogli di cereali" con Renzo Nadalutti iscrizione gratuita e obbligatoria al tour in bici entro il venerdì 22 settembre via mail. In caso di maltempo verrà annullato.  
**mail:** info@aiab.fvg.it - **web:** aiab.fvg.it

**La Fornase** Via Lovere, 8 - Meduna di Livenza (TV)

Azienda che produce vino biologico nel pieno rispetto della natura e della salute: "nutri bene il tuo corpo, e' l'unico posto in cui devi vivere"

**22 23 24** Turno 1 dalle 10:00 alle 12:00, turno 2 dalle 14:00 alle 16:00, turno 3 dalle 17:00 alle 19:00  
Passeggiata in vigna e visita alla cantina con degustazione dei vini accompagnata da prodotti biologici locali. La degustazione ha un costo di €12,00. Prenotazione consigliata via mail e whatsapp  
**tel:** 0422 545109 - **mail:** info@lafornase.com - **web:** lafornase.com - **IG:** @lafornase

**+bio** **Aquila del Torre** Via Attimis, 25 - Savorgnano del Torre (UD)

Vignaioli bio da sempre impegnati nella produzione di vini nel rispetto dell'ambiente

**22 23 24** 09:00 - Vendemmia turistica con il supporto del progetto "avoglibio"  
11:00 - Spuntino bio del vendemmiatore  
Prenotazione obbligatoria via email entro martedì 19  
**tel:** 0432 666428 - **mail:** info@aquiladel torre.it - **web:** aquiladel torre.it

**Bottega dell'orto** Via Forte, 106 - 33053 Latisana (UD)

Azienda che coltiva ortaggi biologici in pieno campo e in serra nel rispetto della natura, delle stagioni, e dei principi di sostenibilità e qualità

**22 23 24** 10:30 - Visita guidata in azienda: la produzione di ortaggi biologici con estrema cura al suolo e all'ecosistema. Prenotazione consigliata via tel o via email  
**tel:** 349 6158718 - **mail:** agricolabassan@gmail.com - **web:** bottegedellorto.business.site

**Spiripau** Via Leonardo Da Vinci, 21 - Pocenia (UD)

Produzione di spirulina Bio e Vegana

**22 23 24** 10:00 > 10:30 - Ritrovo  
10:30 > 11:30 - Visita guidata impianto di coltivazione e lavorazione dell'alga spirulina biologica.  
11:30 > 12:30 - Il punto di vista dei nutrizionisti: i benefici e modi di assunzione della spirulina bio  
A seguire buffet con assaggi di prodotti all'alga spirulina  
E gradita la prenotazione via telefono, WhatsApp e email. Visita e buffet sono gratuiti  
**tel:** 379 2777330 - **mail:** info@spiripau.com - **web:** spiripau.com

**Loner** Via Pocenia, 4 - Ariis (UD)

Azienda ortofrutticola biologica che coltiva senza concimazioni utilizzando micro organismi effettivi, radio frequenze ed energia quantistica

**22 23 24** Turno 1 alle 11:00 e turno 2 alle 15:00 - Passeggiando sulle rive del fiume Stella: visita frutteto e orto, con degustazione di mele e succo di mela  
13:00 - Buffet di verdure e strudel di mele. A pagamento su prenotazione via tel o via mail. In caso di maltempo l'evento verrà annullato  
**tel:** 327 7061245 - **mail:** info@melabio.it - **web:** melabio.it

**All'orto biologico** Via Palotta, 33 - Cordenons (PN)

Fattoria familiare che produce ortaggi e frutta biologici da tre generazioni

**22 23 24** 16:00 > 18:00 - Raccolta delle mele in frutteto e pic-nic con i prodotti dell'azienda. Consigliata la prenotazione via tel  
**tel:** 339 1742380 - **mail:** silvio.martini@libero.it - **web:** agriturismooalfaggio.it

**Fruts di Bosc "La Viarte"** Via Zompicco 46 - Santa Maria la Longa (UD)

Cooperativa sociale che produce ortaggi biologici

**22 23 24** 17:00 - Presentazione del libro "L'albero capovolto - Le opere e i giorni in una fattoria sociale" di Stefano Montello, contadino sociale e musicista  
19:00 - buffet biologico di assaggi misti. Prenotazioni consigliata via tel  
**tel:** 346 7609398 - **web:** laviarteonline.it - **FB:** Fruts di Bosc

**Antico Molino F.lli Persello** Via Gino Nais, 23 - Colloredo di Monte Albano (UD)

Molino risalente al 1928, macina esclusivamente mais e grano saraceno, tutti coltivati in Friuli Venezia Giulia

**22 23 24** 09:00 > 12:00, 15:00 > 18:00 - Molino aperto alle visite per assistere da vicino alla macinazione, guidati dal mugnaio che vi racconterà la storia della sua famiglia. Prenotazione obbligatoria via tel o mail

**22 23 24** 09:00 > 12:00 - Molino aperto alle visite per assistere da vicino alla macinazione, guidati dal mugnaio che vi racconterà la storia della sua famiglia. Prenotazione obbligatoria via tel o mail  
**tel:** 0432 889098 - **mail:** info@molinopersello.it - **web:** molinopersello.it

**Friulbios** Via Castelliere, 20 - Lestizza (UD)

Molino a pietra che macina cereali biologici di propria produzione e pastificio bio artigianale

**22 23 24** 15:00 > 19:00 - Molino aperto per visite guidate  
15:00 > 16:00, 17:00 > 18:00 - Grissini per grandi e piccini: laboratorio di cucina per bambini (5€ a bambino) Prenotazione obbligatoria via Whatsapp o mail

**22 23 24** 10:00 > 14:00 - Molino aperto per visite guidate  
10:30 > 11:30 - Grissini per grandi e piccini: laboratorio di cucina per bambini (5€ a bambino) Prenotazione obbligatoria via Whatsapp o mail  
**tel:** 349 2147630 - **mail:** info@friulbios.it - **web:** friulbios.it

**Pitton Andrea** Via Rive, 25 Rivarotta, Rivignano Teor (UD)

Azienda agricola familiare che produce ortaggi e sementi biologici

**22 23 24** 15:00 > 18:00 - Passeggiando nei campi: cronache disordinate di un anno di lavoro (Andrea e Paola) e scambio di esperienze sull'agricoltura familiare e il ruolo del biologico con gli agricoltori del Centro de Agricoltura Alternativa "Vicente Nica", Minas Gerais, Brasile. Prenotazioni consigliata via tel  
**tel:** 338 6890724

**L'Orto Felice** Via dei Carlini, 31 - Ingresso lato Via Baldasseria Media, 49, Udine

Azienda agricola biologica che coltiva ortaggi di tradizione contadina, di varietà antiche e non ibride, frutta, erbe aromatiche e spontanee

**22 23 24** 10:30 > 13:30 - Corso di cucina e riconoscimento delle erbe spontanee con Alessia Beltrame, chef & health coach, seguito da degustazione con erbe spontanee. Prenotazione obbligatoria via email o eventbrite. Costo del corso e del pranzo 40€/persona

**tel:** 334 711213 - **mail:** lortofelice@gmail.com

**Forno Arcano** Via del Cristo, 8 - Rive D'arcano (UD)

Forno a legna che produce pane e dolci biologici.

**22 23 24** 10:00 > 12:00, 15:00 > 17:00 - Laboratorio pizza con i bimbi: imparare a mettere le mani in pasta. Forniamo cappellino e grembiellino a tutti!

10:00 > 11:00 - Yoga e BEN-ESSERE con Marida: Yoga sul prato  
Turno 1 alle 14:30 e turno 2 alle 15:30 Laboratorio delle erbe per adulti e bambini, per riconoscere e utilizzare fiori ed erbe, prenotazione al tel 393 5176134

16:00 - Lettura con la collaborazione del progetto "Macinaidee" a cura del Mulino Nicli  
10:00 > 18:00 - Laboratorio cereali con L'antico Molino F.lli Persello: presentazione nuove farine e dimostrazione processo di macinazione dei cereali. In caso di maltempo l'evento verrà annullato

**tel:** 0432 809348 - **mail:** forno.arcano@gmail.com - **web:** fornoarcano.it

**L'Allegra Fattoria** Malga Mongranda - Località Sella Chianzutan - Verzegnis (UD)

Fattoria biologica e laboratorio di trasformazione di prodotti caseari di vacca, capra e pecora

**22 23 24** 10:00 > 12:30 - La Scuete di Sedon: dopo una passeggiata nel faggeto della malga con i racconti degli animali in allepigo, dimostrazione sulla tradizionale ricotta di malga dal casaro Ivan, con una degustazione di formaggi biologici di produzione propria. 15 € a persona - consigliata la prenotazione via tel e whatsapp

**tel:** 349 4521694 - **mail:** allegrafattoria.tolmezzo@gmail.com - **web:** allegrafattoriatolmezzo.it

## DOVE ASSAGGIARE IL BIO

**Cascina Lavaroni** Via Peruzzi, 24 - Buttrio (UD)

Azienda vinicola biologica e Agriturismo

**22 23 24** Pranzo vegetariano di prodotti locali biologici con degustazione di vino biologico di produzione propria. Consigliata la prenotazione via tel e whatsapp

**tel:** 340 2798426 - **web:** cascinalavaroni.business.site - **FB:** cascinalavaroni / vinilavaroniologici

**Agriturismo La Tinaja** Via I maggio, 57/A1 - Nogaredo di Prato Martignacco (UD)

Agriturismo e azienda vitivinicola biologica con produzione e trasformazione diretta, produzione ortaggi e frutta

**22 23 24** Turno 1 alle 9:00 e turno 2 alle 10:30 - vendemmia e pigiatura a piedi nudi nel tino  
12:30 - pranzo biologico con ingredienti di produzione propria e di produttori regionali. Consigliata la prenotazione via tel

**tel:** 348 5421906 - **web:** agriturismolatinaja.it

**Accademia del Gelato** Piazza Girolamo Venerio, 16 (UD)

Gelateria Naturale di Alta Qualità

**22 23 24** 6 gusti a sorpresa, anche vegani, con materie prime bio regionali

**tel:** 340 1014316 - **mail:** accademiadelgelatonaturale@gmail.com - **web:** accademiadelgelato.com

**Al Granaio** Via Tiel, 24 Fiumicello (UD)

Ristorante di cucina stagionale con utilizzo di prodotto locale e biologico

**22 23 24** A pranzo e a cena nel menù verranno segnalate le proposte completamente biologiche che comporranno un menù completo. Consigliata prenotazione

**tel:** 339 7258894 - **web:** algranaio.bio.net

**Rifugio Divisione Julia** Via Friuli, 2 - Sella Nevea (UD)

Rifugio escursionistico con ristorante tipico

**22 23 24** Pranzo e cena piatto unico: frico, salsiccia, polenta e patate in tece. Costo 14 € a persona. Consigliata prenotazione

**tel:** 0433 54014

**Al Tiglio cucina naturale** Via Centa, 8/A Moruzzo (UD)

Ristorante di cucina vegana, naturale e biologica

**22 23 24** Cena **22 23 24** Pranzo e cena **22 23 24** Pranzo

Un piatto dedicato all'occasione, preparato con ingredienti totalmente bio e del territorio: Tempeh di legumi con ortaggi di stagione. Consigliata la prenotazione

**tel:** 0432 642024 - **web:** altiglioveg.it

**Il melograno - Naturalmente buono** Via Nazionale, 66 - Tavagnacco (UD) - Contrada Villachiara, 34 - Palmanova (UD) - Via di Cavana, 14 & Via Madonna del Mare, 3 (TS)

Ristorante che propone piatti tipici fatti con materie prime provenienti da piccole aziende agricole locali

**22 23 24** A pranzo e a cena verrà proposto, fuori menù, un piatto biologico regionale. Consigliata la prenotazione tramite QRCode qui a destra

**tel:** 040 9653254 (Trieste), 0432 1447002 (Udine), 0432 920271 (Palmanova) - **web:** ilmelograno.online

**Integraldo** Via Osoppo, 18 - Tiveriaccio di Majano (UD)

Locale con la filosofia della cucina sana con diversi prodotti bio

**22 23 24** Cena menu bio: piatti di carne e vegan, pizze e focacce con prodotti bio. Consigliata la prenotazione

**tel:** 0432 958314 - **mail:** integraldo.bio

**Vert - Cucina aperta alla natura** Piazza San Marco, 15/a - Pordenone


Gastronomia da asporto specializzata nella cucina naturale, biologico con prodotti del territorio

**22 23 24** A pranzo e cena menu dedicato, utilizzando solo prodotti biologici dei produttori del territorio friulano

**tel:** 377 0989413

★ Dove conoscere il Bio  
★ Dove cresce il Bio  
★ Dove si assaggia il Bio  
★ GODO

Inquadra con il tuo smartphone per consultare la mappa online




Il programma dettagliato degli eventi, con le aziende partecipanti e i menù, è disponibile sul nostro sito [www.aiab.fvg.it](http://www.aiab.fvg.it)

