



TUTTE LE ATTIVITÀ, COMPRESI LE DEGUSTAZIONI, SONO GRATUITE
AD ESCLUSIONE DI QUELLE CONTRASSEGNALE DA *

- LEGGENDA DELLE INIZIATIVE**
- Assaggi e Degustazioni
 - Prodotti Informazione
 - Escursioni guidate
 - Ristorazione in Azienda in Agriturismo
 - Attività ricreative
 - Laboratori
 - Animali in fattoria



TUTTE LE AZIENDE SONO CERTIFICATE



UNA GIORNATA DI EMOZIONI ED ESPERIENZE NELLE AZIENDE AGRICOLE BIOLOGICHE

AIAB-APROBIO FVG è un'associazione di promozione sociale senza finalità di lucro, che rappresenta il punto di riferimento nel mondo dell'agricoltura biologica e biodinamica nella nostra Regione.

Nata dalla fusione di AIAB FVG e APROBIO FVG, associazioni regionali con esperienza trentennale nel settore, ha come principale obiettivo la promozione del metodo biologico, attraverso il sostegno sia ai produttori, sia ai consumatori, con la collaborazione delle istituzioni regionali.

Organizzazione di campagne informative, eventi e manifestazioni, attività didattiche nelle scuole, assistenza tecnica e formazione per le aziende, partecipazione a progetti di ricerca, promozione della filiera corta, della vendita diretta e del consumo consapevole, sono alcune delle iniziative che AIAB-APROBIO FVG svolge per promuovere, sostenere e favorire lo sviluppo del mondo dell'agricoltura biologica nel nostro territorio.

AIAB-APROBIO FVG è stata incaricata da ERSa (Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale) per l'organizzazione di Biofattorie aperte, la manifestazione sul biologico più importante dell'anno, rivolta a tutti i consumatori che per un giorno desiderano toccare con mano il lavoro quotidiano delle aziende bio e vivere insieme ai produttori emozioni ed esperienze uniche.

Ulteriori informazioni
e-mail: biofattorie@aiab-aprobio.fvg.it
www.aiab-aprobio.fvg.it
Seguici su [Facebook](https://www.facebook.com/aiabaprobiofvg) @aiabaprobiofvg

UNA GIORNATA DI EMOZIONI ED ESPERIENZE NELLE AZIENDE AGRICOLE BIOLOGICHE



Organizzato da:
AIAB-APROBIO FRIULI VENEZIA GIULIA
Via dei Tigli, 2 - 33034 Fagagna (UD)
e-mail: biofattorie@aiab-aprobio.fvg.it
www.aiab-aprobio.fvg.it



Per conto di:
ERSA FVG
Servizio promozione, statistica agraria e marketing
Via Sabbatini, 5 - 33050 Pozzuolo del Friuli (UD)
www.ersa.fvg.it



Domenica 1 ottobre 2017
dalle ore 10.00 alle ore 18.00

1 APICOLTURA BIOLOGICA AZZARO MARIA
Via IV Novembre, 65 - Loc. Pielungo 33090 Vito d'Asio (PN)
Tel. 349.5072966 - Cell. 368.7653106 - e-mail: mariaazzaro@alice.it
Visita guidata all'apiario.
Assaggi guidati e degustazione di miele di diverse origini botaniche.

2 AZIENDA AGRICOLA BRUNO CASAGRANDE S.S.
Via Pasubio, 19 - Loc. Fiaschetti 33070 Caneva (PN)
Tel. e Fax 0434.779066 - e-mail: oliodeidogi@libero.it
Visite all'uliveto e al vigneto.
Assaggi guidati di olio, vino e condimenti (limone e peperoncino).

3 AZIENDA AGRICOLA ECOQUA S.S.
Via Paludo, 20 - Loc. Poincico 33080 Zoppola (PN)
Tel. 349.3579045
e-mail: ecoqua@hotmail.it
Visita agli animali della fattoria.
Nel pomeriggio attività per i bambini.

4 AZIENDA AGRICOLA ALLA OLLA
Via Monte Santo, 40b - Loc. Bagnarola 33079 Sesto al Reghena (PN)
Tel. 328.9778321 - e-mail: info@allaolla.it
Attività didattica per bambini.
Il campo curativo (attività didattica per adulti)
Pranzo Bio*.

5 BOSCO DI MUSEIS DI RENATO GARIBALDI
Via Museis, 5/7 - Loc. Museis 33020 Cercivento (UD)
Tel. e Fax 0433.778822
e-mail: info@boscodimuseis.it
Visita all'azienda autosufficiente dal punto di vista energetico e a riciclo totale dei rifiuti.
Escursioni guidate, visite guidate al laboratorio di apicoltura e fattoria didattica e sociale e agricomunità per ragazzi in difficoltà.
Nel pomeriggio attività di arteterapia.
Assaggi guidati ai prodotti dell'orto.

6 ASSOCIAZIONE PRODUTTORI PAN DI SORC
Largo Beorcje, 12 - Borgo Molino 33013 Gemona del Friuli (UD)
Tel. e Fax 331.1694015 - e-mail: pandisorc@tiscali.it
L'accoglienza verrà fatta presso la sede dell'associazione dove c'è la possibilità di visitare il museo dell'arte molitoria. È prevista l'organizzazione della raccolta del mais sul campo (per partecipare è obbligatoria la prenotazione entro il 30/09/2017).
Due degustazioni di pan di sorc e altri prodotti derivati dalla lavorazione dei cereali aziendali.

7 AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA CUCCHIARO LA DIMORA DEL BARDO
Via Pecolle, 12 - Loc. Pecolle (Cergneu) 33045 Nimis (UD)
Tel. e Fax 0432.790682 - e-mail: info@ladimoradelbardo.it - www.ladimoradelbardo.it
Dalle ore 11.00 alle 12.00 e dalle 16.00 alle ore 17.00 yoga sul prato.
Dalle 10.30 alle ore 11.30 e dalle 15.00 alle 16.00 impariamo a fare i saponi.
Durante tutta la giornata esposizione con prova di tamburi per bambini.
Durante tutta la giornata ci sarà la possibilità di mangiare cibo tradizionale, vegetariano e vegano*.
Inoltre durante tutta la manifestazione presso lo spaccio aziendale sarà possibile acquistare prodotti locali Bio di produzione propria.

8 MONT'ALBANO AGRICOLA
Via Casali Jacob, 2 - Loc. Savorgnano del Torre 33040 Povoletto (UD)
Tel. 0432.647016
e-mail: amministrazione@montalbanobio.it
www.montalbanobio.it
Facebook: Mont'Albano Agricola
Laboratorio della pizza Bio.
Truccabimbi, animazione per bimbi, pigiatura con i piedi dell'uva.
Giro in vigna con i pony.
Degustazione di vino Bio. Pranzo Bio*.

9 AZIENDA AGROBIOLOGICA CLAUDIO MASOTTO AGRITURISMO FOREST GARDEN
Via Agarat, 14 - Loc. Villanova 33038 San Daniele del Friuli (UD)
Tel. 389.2789631 - e-mail: masotto.claudio@gmail.com
www.forestgarden.restaurantpages.net
Ore 10.30 passeggiata guidata nei campi dell'azienda.
Ore 12.15 pranzo nel ristoro dell'agriturismo aziendale con cucina vegetariana, vegana e su richiesta senza glutine.*
Ore 17.00 visita nei campi dell'azienda seguita da pratiche di Yoga in campagna; gli interessati portino una stuoia.
Degustazione durante tutta la giornata!

10 FORNO ARCANO SRL
Via del Cristo, 8 - 33030 Rive d'Arcano (UD)
Tel. e Fax 0432.809348 - e-mail: forno.arcano@gmail.com - www.fornoarcano.it
Ore 10.00 apertura manifestazione
Ore 10.30 laboratorio di pane per bimbi (sarà possibile seguire tutta la lavorazione dall'impasto all'accensione del fuoco per far cuocere il pane che i bimbi porteranno a casa)
Dalle ore 12.30 circa pranzo* con i nostri tradizionali prodotti (pizze al trancio, focacce salate, vegan, affettati misti, formaggi, frittate e dolci).
Tutto sarà accompagnato da vino, birra, succo di mela e acqua del sindaco. Durante la giornata si potranno degustare ed acquistare i nostri prodotti.
Attività nel prato: AIUTAMI A FARE DA SOLO - laboratorio di vita pratica a cura del Nido Familiare Montessori di Fagagna; TENNIS CLUB Rive d'Arcano - Progetto MULTISPORT; ATHLETIC CLUB - attività varie.
Ore 15.00 truccabimbi e laboratorio per bimbi, di seguito merenda.
Ore 16.00 breve visita alle caprette dell'azienda agricola Tal Pascat, distante circa 2 km dal Forno Arcano.

11 AZIENDA AGRICOLA PAGNUTTI IVAN AGRITURISMO LA TINAJA
Via 1° Maggio, 57/A1 - Loc. Nogaredo di Prato 33035 Martignacco (UD)
Tel. 348.5421906 - e-mail: agriturismotinaja@gmail.com
Ore 10.00 e 16.00 raccolta uva e pigiatura nei tini a piedi nudi.
Durante la giornata raccolta manuale del mais e lavorazioni successive.
Visita agli animali della fattoria. Tutte le attività verranno svolte anche in caso di maltempo.
Degustazione dei vini aziendali. Pranzo con "FURLAN BIO HAMBURGER" su prenotazione presso il nostro agriturismo "LA TINAJA".*

12 DAL CONT DELICATESSE DI GOBBO FRANCESCA
Via Torino, 35 - 33100 Udine
Tel. 340.3845822 - e-mail: francesca@dalcontdelicatesse.com
Dimostrazione di una preparazione di pasticceria, adatta sia agli adulti che ai bambini (ad esempio biscotti di frolla).
Nel laboratorio si potranno degustare tutti i prodotti trasformati con spiegazione gestita direttamente dal titolare.

13 AZIENDA AGRICOLA PITTON ANDREA
Via Rive, 25 - Loc. Rivarotta 33050 Rivignano Teor (UD)
Tel. 338.6890724 - e-mail: pittonandrea@hotmail.it
Ore 15.00 - 18.00 una passeggiata nei campi per osservare la diversità coltivata inserita nella grande diversità naturale, con una visione particolare verso i piccoli abitanti che popolano i nostri terreni: insetti, volatili, piccoli mammiferi...

14 MUCCHIUT SERGIO
Via Marconi, 16 - 33041 Aiello del Friuli (UD)
Tel. 347.1523203 - Fax 0431.31161
e-mail: sergioapeblu@alice.it
www.lavandabio.it
Distillazione di fiori di lavanda; illustrazione delle caratteristiche e delle modalità d'uso dell'olio e dell'agricoltura biodinamica.
Nozioni di apicoltura.

15 TERRA DI CIONA DI ZORZIN NADIA
Via Levata, 7A - Loc. San Lorenzo 33050 Fiumicello (UD)
Tel. 335.6967583 - e-mail: terradiciona@gmail.com
Ore 10.00 dolce inizio con croissant, pan brioche e biscotti di Ciona. Il caffè è offerto.
Ore 10.30 il bello di stare insieme a raccogliere il mais Ros d'Aquileia e sgranare le pannocchie.
Ore 13/14.30 polentata offerta con il mais Ros d'Aquileia.
Potrete anche acquistare il pane con lievito madre e con la nostra farina macinata a pietra.
Per completare il pic-nic condiviso, i partecipanti possono portare del cibo di accompagnamento.
Ore 14.30 laboratori all'aria aperta per imparare a preparare le reste, i cavallini e gli intrecci con le foglie del mais.
Nel corso della giornata, performance collettiva di pittura campestre con l'artista Pao Lin.

16 RONCO ALBINA
Strada Sant'Anna, 50
Loc. Spessa 33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 329.2955043
e-mail: info@roncoalbina.it
www.roncoalbina.it
Visita guidata all'azienda e dimostrazione di attività assistita con asini.
Degustazione di confetture.

17 AZIENDA AGRICOLA TIARE DAL GJAL DI BOLZICCO FABIO
Via P. Zorutti, 104 - Loc. Casali Gallo 33040 Corno di Rosazzo (UD)
Tel. 340.8247672 - e-mail: info@tiaredalgjal.com
Visita alle colture orticole.
Degustazione di vini Bio dell'Azienda Agricola Cadibon.

18 FATTORIA ZOFF SOCIETÀ AGRICOLA S.S.
Via Parini, 18 - Loc. Borgnano 34071 Cormons (GO)
Tel. e Fax 0481.67204
e-mail: formaggiozoff@borgdaocjs.it
Visita all'allevamento di Sola Pezzata Rossa Italiana e al piccolo caseificio aziendale.
Area accoglienza all'aperto con gazebo.
Laboratorio del primo sale Bio: come si fa il formaggio.
Per bambini: "Imparo a prendermi cura del pony".
Alimentazione, pulizia e cavalcata finale.
Assaggio guidato dello yogurt Bio.
Pranzo Bio* con formaggi e latticini di produzione propria, succo d'uva e di mele, pane e vino.
Attività e pranzo a numero chiuso, è consigliata la prenotazione.

