







# DOVE CRESCE IL BIO

## Fattoria Zoff via Parini, 18 - Cormons (GO)

allevamento biologico di bovini Pezzata Rossa Italiana con cui si producono in loco formaggi a latte crudo.

   16:00 > 20:00 - Degustazione formaggi, vini e altri prodotti bio del territorio e visita in azienda. Prenotazione obbligatoria.

   12:00 > 20:00 - Degustazione formaggi, vini e altri prodotti bio del territorio e visita in azienda. Prenotazione obbligatoria.

**tel.:** 347 8288531 - **mail:** info@borgdaocjs.it - **web:** borgdaocjs.it

## Fruts di Bosc via Zompicco, 46 - Santa Maria la Longa (UD)




Cooperativa sociale che produce ortaggi biologici. In collaborazione con l'azienda orticola bio Andrea Pitton.

   15:00 > 18:00 - Incontro sull'agricoltura biologica e sociale, in collaborazione con l'azienda orticolabio bio Pitton Andrea e Paola. A seguire una preghiera comune per chi desidera partecipare.

**web:** laviarteonlus.it

## Croatto Piero via Orzano, 3 Buttrio (UD)




Produttori di vino biologico.

   12:00 - Bio a Buttrio: pic nic sul prato e presentazione dell'azienda vitivinicola bio. Biocestino vegetariano preparato dalla chef Luisa Lavaroni con i prodotti delle aziende bio locali e i vini di Piero Croatto. Solo su prenotazione 2 giorni prima.

**tel.:** 340 2798426 - **mail:** pierocroatto@gmail.com - **web:** croattovini.it

## Forno Arcano via del Cristo, 8 - Rive D'arcano (UD)

Forno a legna che produce pane e dolci biologici, in collaborazione con Molino Persello e Mulino Nicli.




   15:00 > 19:30 - Aspettando l'autunno  
15:00 - Yoga sotto i ciliegi a cura del Circolo "La Goccia"

A seguire: Laboratorio di Pizza con i bimbi. Presentazione nuove farine bio con l'Antico Molino F.lli Persello. Il progetto "Macinaidée" del Mulino Nicli. Aperitivi e birre Bio, accompagnati da gustose pizze! Intrattenimento sul prato a cura del Mulino Nicli. Degustazione dei prodotti bio del forno. In caso di maltempo la manifestazione verrà annullata.

**web:** fornoarcano.it




# DOVE ASSAGGIARE IL BIO

## Accademia del Gelato via Savorgnana, 16 - Udine

   3 gusti a sorpresa, anche vegani, con materie prime bio regionali




**web:** accademia-del-gelato.business.site

## Agriturismo Sot la Napa Fraz. Pesariis, 61 - Prato Carnico (UD)

   Per pranzo e cena menù bio con i prodotti dell'azienda e da raccolta spontanea, accompagnati da vini bio. Menù bio-bimbi disponibile (prenotazioni entro il giorno prima).




**tel.:** 0433 695103 - **web:** sotlanapa.it

## Vert - Cucina aperta alla natura piazza San Marco, 15/a - Pordenone

   A pranzo e a cena piatti bio con ingredienti dei produttori regionali, accompagnati da vino e birra bio, per vegetariani, vegani e onnivori.




**tel.:** 377 0989413

## Rifugio Divisione Julia via Friuli, 2 - Sella Nevea (UD)

   A pranzo e a cena menù bio con prodotti delle aziende regionali, per vegetariani ed onnivori - Consigliata prenotazione.

**tel.:** 0433 54014




## Cascina Lavaroni via Peruzzi, 24 Buttrio (UD)

   Cena bio vegetariana con gli ortaggi ed i vini della Cascina e di altri produttori locali. Solo su prenotazione 2 giorni prima.

**tel.:** 340 2798426 - **web:** cascinalavaroni.business.site

## Spiripau via Leonardo Da Vinci, 21 - Pocenia (UD)




Produzione di spirulina Bio e Vegana.

   9:30 > 11:00 - Visita guidata in azienda con illustrazione del modo di produrre e trasformare la micro-alga spirulina bio e vegan. A seguire pranzo a buffet con diversi prodotti bio locali con spirulina. Consigliata prenotazione.

**tel.:** 379 2777330 - **mail:** info@spiripau.com - **web:** spiripau.com

## 4 Principia Rerum via Gradisca, 23 - a Farra d'Isonzo (GO)




Birrificio agricolo biodinamico che trasforma l'orzo di propria produzione. Coltiva anche aronia che diventa succhi, sciroppi, confetture e cosmetici.




   18:00 - visita guidata al birrificio, con degustazione finale delle birre di propria produzione.

**web:** 4pr.it

## Apicoltura biologica Azzaro Maria via IV Novembre, 65 - Vito D'asio (PN)

Apicoltura biologica in pianura, collina e montagna, produzione di miele e altri prodotti apistici.




   14:30 - Attorno all'arnia da osservazione si parlerà di api, miele e altri prodotti dell'apicoltura biologica. Si visiterà l'apiario e il laboratorio. Aperto a tutti, bambini ed adulti.

   9:30 - Degustazione dei nostri mieli biologici. 11:00 - "Attorno all'arnia da osservazione" 14:00 - Laboratorio "candele in cera d'api", per i bimbi e chi lo desidera. 15:00 - Degustazione dei nostri mieli e a seguire "Attorno all'arnia da osservazione".

**tel.:** 349 5072966

## Friulbios via Castelliere, 20 - Lestizza (UD)

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




   15:00 > 19:00 - Mulino aperto per visite guidate .  
16:00 - Laboratorio per bambini: "Mani in pasta... frolla!"

   9:00 > 13:00 - Mulino aperto per visite guidate

**web:** friulbios.it




## L'Orto Felice via dei Carlini 31, Udine

Azienda orticola storica dell'udinese. la nuova generazione ha lanciato prodotti fermentati e di gourmet.

   10:30 - Visita guidata all'azienda orticola  
11:00 - Bagno di Suoni con Brenda Hung, Sound Therapist.  
12:15 - Biobrunch veg con i prodotti dell'Orto Felice preparato dalla Chef & Health Coach Alessia Beltrame




**web:** ortofelicebio.com

## Al Granaio via Tiel, 24 - Fiumicello (UD)

   A pranzo e a cena, menù vegetariani con gli ortaggi dell'azienda agricola bio Cà dei Angeli, abbinati a prodotti bio di altre aziende regionali. Consigliata prenotazione




**tel.:** 339 725 8894 - **web:** algranaiobio.net

## Integraldo via Osoppo, 18 - Tiveriaco di Majano (UD)

   Menu bio con ingredienti dei produttori regionali, per vegani, vegetariani ed onnivori. Solo a cena il 23, il 24 e 25 sia pranzo che a cena. Consigliata prenotazione.




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




## Ufficina via Mazzini, 4 - Cervignano del Friuli (UD)

   18:30 - Degustazione guidata da Fabio del Bianco di 4 Friulani bio di diverse aree del FVG, accompagnate da cose buone - Consigliata prenotazione.

**link prenotazione:** <https://bit.ly/ufficina> - **web:** ufficina.com

## Mister Bio Wine via Lignano Sud, 7 - Latisana (UD)

   Alle 15:00 ed alle 17:00 - degustazione di vini biologici dell'azienda e spuntini bio a base di formaggi e verdure trasformate.

   Alle 10:30, alle 15:00 ed alle 17:00 degustazione di vini biologici dell'azienda e spuntini bio a base di formaggi e verdure trasformate.

**tel.:** 0434 833750 - **web:** misterbiowine.com

**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)**