



7 SET
Sabato

DOVE SIAMO



Dove siamo
Indulà ch'i sin

(P) PARCHEGGIO + BUS NAVETTA (BUS)

Le strade di Pesariis durante la manifestazione sono chiuse al traffico veicolare e al parcheggio. Per raggiungere l'evento della domenica è previsto un servizio BUS NAVETTA che funzionerà fino alla fine della manifestazione partendo dal parcheggio del Fuina a Osais (segnalato dai volontari della Pro-Loce e da apposita cartellonistica).

PER INFORMAZIONI

Pro - Loce Val Pesarina

✉ info@prolocovalpesarina.it

SEGUICI

🌐 www.prolocovalpesarina.it

📘 @prolocovalpesarina

📷 @pro_loce_val_pesarina

LA CUCINA DI CJANÂL

Aspettando Arlois e Fasois - Assaggi di piatti tipici

CASA del POPOLO
Prato Carnico - 393 9324539
"il piatto del popul": Blets con speck, salsiccia, cipolla e fagioli bianchi. Cotechino su crema di fagioli rosso. Fagioli in insalata.

Osteria RI-CREATIVA
Pesariis - 366 1288635

"Il secondo dell'orologio": Spezzatino di selvaggina con polenta, giardiniera di fagioli e fagioli in umido.

Bar Ristorante DA SARDO
Pesariis - 0433 69058

Bis di frico alle erbe e cervo con polenta e fagioli in umido.

Osteria con alloggio - Inn PIK
Pesariis - 347 9807768

Toç in braide con fagioli. Orzotto con salsiccia affumicata e fagioli. Tortino di fagioli e cioccolato.

Agriturismo SOT LA NAPA
Pesariis - 0433 695103/69379

Gnocchi di zucca e bocconcini di pollo ai fagioli

HOTEL PRADIBOSCO Agriturismo

Località Pradibosco - 0433 69065 - 366 1290181
Pancioti ripieni con galletti e fontina. Degustazione di fagioli alla Pradibosco.

Centro fondo PIAN DI CASA - LAVADIN

Località Lavadin - 328 0972633
Blets integrali con crema di fagioli e funghi del Lavadin. Dolce.

Rifugio F.LLI DE GASPERI

Località Clap Grande - 328 3531142 - 366 1745882
Minestrone di fagioli e costa in umido con fagioli rustici.

15 Euro - bevande escluse - gradita prenotazione



PESARIIS
VAL PESARINA

7-8
SETTEMBRE

ARLOIS & FASOIS

L'evento che unisce la cultura, il gusto e la tradizione in Val Pesarina, la Valle del Tempo.



SET 7
Sabato

8 SET
Domenica

PESARIIS

Piazza della canonica

15.00

Parliamo di...

Agricoltura in montagna: Esperienze a confronto e prospettive

Studio e conservazione di piante da frutto locali antiche - Riccardo Toniutti
La coltivazione sperimentale di vigneti nella frazione di Truia - Andrea Martin
Coltivazione sperimentale di frumento e farro - Presentazione del Circolo Antichi Cereali per un nuovo pane, Associazione Cocula Modera - Nereo Peresson

a seguire

Presentazione del libro:

"Dalla farina alla comunità, una filiera di economia solidale in Medio Friuli"
Luca Nazzi e Veronica Rossi - Associazione proDES F.V.G
Dialogano con le autrici
Giulia Cesarin - DES Friül di Miec
Lucia Piani - Università degli studi Udine e Associazione ProDES F.V.G.

19.00 - Apertura chioschi

Grigliata

20.00 - Musica senza tempo

Con Alberto e Valentina Cescutti

PESARIIS

