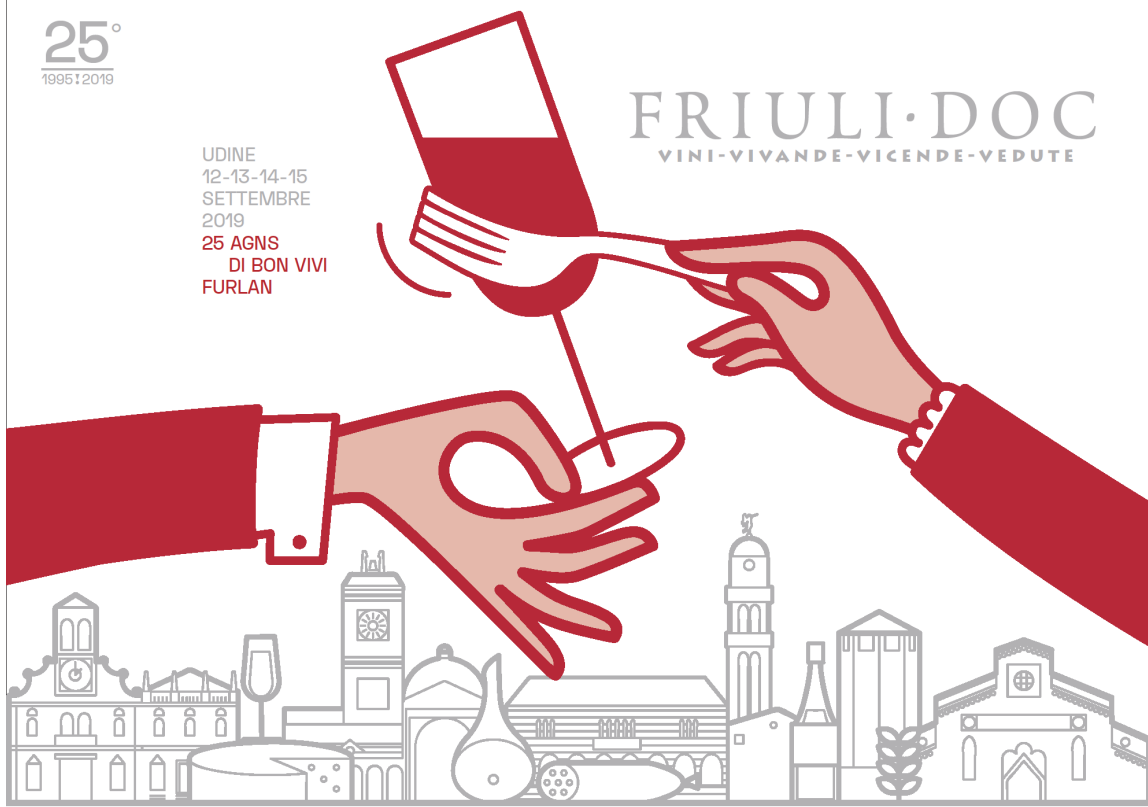


25°
1995-2019

UDINE
12-13-14-15
SETTEMBRE
2019
25 AGNS
DI BON VIVI
FURLAN

FRIULI·DOC
VINI·VIVANDE·VICENDE·VEDUTE



DOMENICA 15 SETTEMBRE 2019

Ore 10.30

Palazzo Mantica, Corte interna*
Udine, via Manin 18

Lecture per bambini

Mi presenti: o soi il Furlanut!

a cura dei lettori volontari “Nati per leggere”

con Adina Ruffini, Americo Ovan e Giovanna Picotti

Storie della tradizione, che raccontano di noi, del nostro territorio, di dame e cavalieri.

Storie che ci porteranno a conoscere e ad assaggiare una delizia della nostra terra:
il **Furlanut**, il biscotto di Udine nato da un’antica ricetta che unisce noci, mais e cannella
alle necessità dei nostri tempi: è naturale al 100%, senza conservanti e senza glutine!

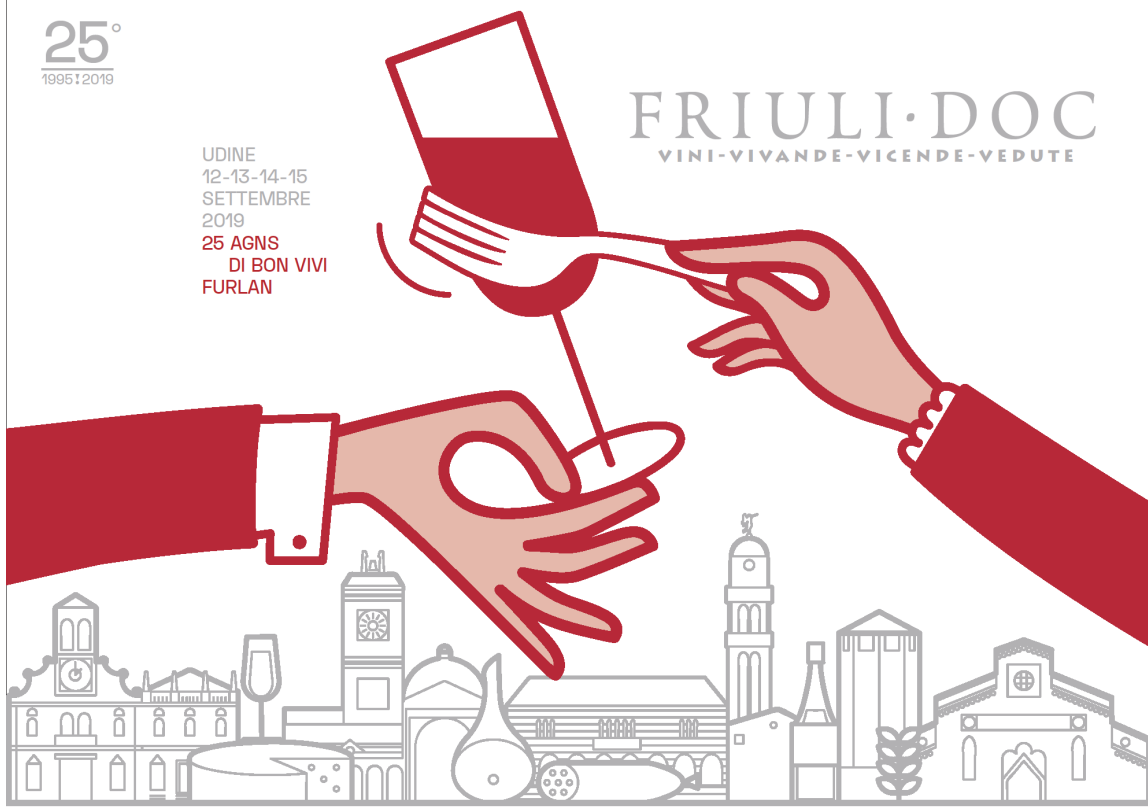
Il Furlanut è prodotto da **ANJÚL Antichi sapori moderni**
e ha un punto vendita a noi vicinissimo: ACER, Udine via Manin 16

* In caso di maltempo l’iniziativa si svolgerà nel Salone d’onore “G. Pelizzo” di Palazzo Mantica, via Manin. 18

25°
1995-2019

UDINE
12-13-14-15
SETTEMBRE
2019
25 AGNS
DI BON VIVI
FURLAN

FRIULI·DOC
VINI·VIVANDE·VICENDE·VEDUTE



DOMENIE AI 15 DI SETEMBAR 2019

AES 10.30

Palaç Mantica, curtîl interni*
Udin, vie Manin 18

Leturis pai fruts

Mi presenti: o soi il Furlanut!

par cure dai letôrs voluntaris “Nassûts par lei”
cun Adina Ruffini, Americo Ovan e Giovanna Picotti

Storiis de tradizion, che a contin di nô, dal nestri teritori, di damis e cavalîrs.

Storiis che nus puartaran a cognossi e a cerçâ une delizie de nestre tiere:

il **Furlanut**, il biscot di Udin nassût di une ricete di une volte che e met adun coculis, blave e canele cu lis esigjencis di cumò: al è naturâl al 100%, cence conservants e cence glutin!

Il **Furlanut** al è fat di **ANJÚL Antichi sapori moderni**

e si lu cjate a vendi li di ACER, Udin vie Manin 16, dongje di nô.

* Se al ves di plovi, la iniziative si tignarà tal Salon di Onôr “G. Pelizzo” di Palaç Mantica, vie Manin 18