

Sabato su Rai2 *Sereno Variabile* inquadra la Bassa Friulana

Nella trasmissione di Osvaldo Bevilacqua protagonisti personaggi, borghi e storie di una parte del FVG tutta da scoprire

Villa Chiozza di Cervignano, 6 dicembre 2013 - Una panoramica sulle attrazioni turistiche e le tradizioni della Bassa Friulana, da Palmanova fino a Strassoldo passando per Clauiano, raccontate attraverso la voce di alcuni protagonisti di una zona della regione che ha ancora angoli da scoprire: è questa la proposta di *Sereno Variabile*, la popolare trasmissione di Rai2 dedicata a viaggi e turismo che da anni vanta dati di share da prime time. In particolare sabato 7 dicembre alle ore 17 *Sereno Variabile* dedica il servizio di punta a una parte del Friuli Venezia Giulia centrale.

La puntata, condotta da Osvaldo Bevilacqua, è frutto dell'attività di comunicazione dell'Agenzia TurismoFVG, con la collaborazione dei Comuni coinvolti, che ha proposto alcuni dei luoghi più significativi a livello turistico, enogastronomico e legato alle tradizioni, in linea con il taglio della trasmissione. La trasmissione avrà come protagonista Palmanova dove la troupe ha effettuato riprese sui bastioni per presentare le opportunità di nordic walking, gli itinerari sotterranei e in carrozza e ha acceso i riflettori sulla ristorazione locale dedicando spazio alla Caffetteria Torinese, miglior bar d'Italia del Gambero Rosso, dove ha avuto luogo un vivace dibattito sull'origine del tiramisù tra un rappresentante della vicina Pieris e della versione della prelibatezza di Tolmezzo.

La troupe si è poi spostata a Clauiano dove si sono effettuate delle riprese al borgo, in una cantina vitivinicola e in alcune strutture ricettive. Le telecamere, inoltre, hanno immortalato anche le bellezze dei borghi di Strassoldo e di Crauglio. Nella trasmissione si parlerà anche di prodotti tipici raccontando una tradizione tramandata da generazione in generazione nella lavorazione della farina, il sapore unico del tartufo di Muzzana e le attività della Confraternita della polenta di Mortelegiano.