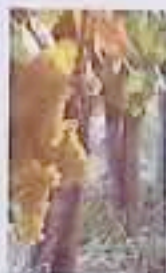




LA RAJADE

Az. Agr. La Rajade srl - Loc. Petrus 2
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel-fax: +39 0481.639273
e-mail: info@larajade.it
web site: www.larajade.it



Itinerari del gusto

2017/18

Enogastronomia nel Friuli Venezia Giulia



VINERIA
Vencò
di Collio

*Il gusto
del Friuli e dintorni*
Ristorante a Dolegna del Collio



Vini con Storie da raccontare...

L'azienda agricola Terre Petrusa offre un luogo d'incontro e ristoro agriturismo accogliente e rilassante, immerso nel verde delle colline della storica città di Cividale del Friuli patrimonio mondiale dell'Unesco.

Con passione e rispetto curiamo il terreno seguendo le tradizioni contadine di un tempo, come tramandano le famiglie di origine e con prodotti di origine biologica. Oltre alla vinificazione di vini di pregio, l'azienda produce anche birra agricola.



Azienda Terre Petrusa

Apertura: tutti i giorni matt. dalle 10.00 alle 14.00, pom. dalle 16.00 alle 22.00.

Giorno di riposo il giovedì. Per prenotazioni, serate, degustazioni o tenso o manifestazioni siamo a Vostra disposizione.

Via Fornalis 50 - Cividale del Friuli - Udine Tel. 0432/474544

mail: terrepetrusa@gmail.com - web: www.terrepetrusa.it

Itinerari del gusto Welcome



QUANDO IL GUSTO REGALA EMOZIONI ANTICHE

Anche quest'anno, secondo una tradizione ormai consolidata, l'offerta enogastronomia della Terra dei Patriarchi fa bella mostra nella vetrina della guida turistica dedicata agli itinerari del gusto, edizione 2017/18.

Si tratta di un'occasione per conoscere una regione ricca di usi, costumi, cultura, storia e... dolci in fondo, è proprio il caso di dire, sapori. Sapori nati ai tempi della degli antichi romani, della fondazione di Aquileia, diventati ora eccellenze. Ma anche occasione di sviluppo, valorizzazione dell'identità del territorio, del Made in Friuli.

Tutto questo supportato dal Progetto dedicato dalla Provincia di Udine alla Terra dei Patriarchi, una felice intuizione che ha messo a sistema le diverse risorse e tipicità per una promozione turistica, economica e culturale di sicuro appeal. Un prodotto da far conoscere anche attraverso eventi, percorsi e pubblicazioni come questa Guida.

Rinnovo ai suoi curatori il grazie per la bontà dell'opera, che farà conoscere tra passato e presente una enogastronomia di qualità.

Franco Mattiussi
Vicepresidente della Provincia di Udine
Assessore al Turismo, Infrastrutture e
Grandi opere, Viabilità e Trasporto pubblico locale,
Progetti europei



PROVINCIA DI UDINE





INCONTRARSI AL FLAME'N CO. E VIVERE UNA SERATA "MY FLAME" CON OTTIME CARNI, GUSTOSI DRINK MA SOPRATTUTTO VERI AMICI. "SELECTED MEAT" DA TUTTO IL MONDO (USA, ITALIA, SCOZIA, SPAGNA, FRANCIA, POLONIA, ...) - COSTATE ALLA FIORENTINA, PIRANHA, ASADO, ... - COTTE SUL BARBECUE PIU' INNOVATIVO, TARTARE, HAMBURGER GOURMET, Galletto ITALIANO ALLA BRACE, SEZZIOSE DEGUSTAZIONI DA CONDIVIDERE... OLTRE 200 VINI IN SELEZIONE, BIRRE ARTIGIANALI ZANRE DI SAUKIS...



APERTI 7 GIORNI SU 7
DALLE 18.00 ALLE 24.00

SCOPRI LE NOSTRE ORIGINI:
CORRADO (UD)
VIA CIRCONVALLAZIONE 17
TEL.0432 998257

PASADU DI PORDENONE (PN)
VIA SANT'ANTONIO, 5
TEL.0434 620970

SAN MARCO DEL FRIULI (UD)
VIA ASTERIO, 5
TEL.0432 946670

PORTE SAN VINCULO (UD)
VIA MARCONI, 21
TEL.049 8963007

F E S W T
WWW.FLAMEANDCO.IT

Itinerari del gusto Indice

Introduzione

Welcome
Indice
Chi siamo
Enogastronomia del Friuli Venezia Giulia

Udine

Udine enogastronomica
Colli orientali: il territorio
Civiale del Friuli
Civiale e le valli del Natisone
Regioni di Civiale del Friuli
Civiale e dintorni
Marano e San Giovanni al Nat.
Campo di Rosazzo
Civiale
Civiale del Friuli e Friuli colinare
Civiale dei castelli e del prosciutto

Verde e Aquileia

Verde di grado

Marano e Marano

Marano di Marano lagunare

Gorizia

Gorizia enogastronomica
Collo: il territorio
Il Carso isontino
Il Collo: località
Comune
Strada del vino e delle ciliegie
Dolegna del Collo e Ruttaro
Il Collo in bicicletta
Il collo a piedi
Capriva del Friuli e Morano
Fara d'Isorzo
Doc Friuli Isorzo

Pordenone e Sacile

Pordenone enogastronomica
La Grave del Friuli

Trieste

Trieste enogastronomica
Strada del vino Terrano



Pordenone
Udine
Gorizia
Trieste

Itinerari del gusto

Chi siamo

Itinerari del gusto è una guida nata per diffondere la conoscenza del territorio della regione Friuli Venezia Giulia, la sua cultura, la storia, gli usi e costumi in rapporto alla sua enogastronomia. Un agile ed esauriente strumento per svelare o approfondire anche tutti gli aspetti culturali, ambientali e turistici di questa regione. Potrai scoprire i tratti distintivi delle varie zone: dal mare Adriatico alle Alpi; le zone di laguna; i mosaici di Aquileia; la natura e la storia del Carso; il capoluogo Trieste con Gorizia, Pordenone e Udine; la bassa friulana; la riviera adriatica con le località di Grado e Lignano Sabbiadoro; le montagne della Carnia e Tolmezzo; i magredi; i colli orientali; Cividale del Friuli, patrimonio dell'UNESCO; il Collio. Tanti posti affascinanti a cui si aggiungono i moltissimi prodotti di eccellenza del territorio, come la Gubana, dolce tipico delle Valli del Natisone; il Prosciutto di San Daniele; la Grappa Friulana; il frico; i vini di altissimo livello noti in tutto il mondo e tante altre specialità. Per mezzo dei nostri itinerari potrete individuare percorsi enogastronomici che si snodano attraverso l'intero territorio friulano ed essere guidati alla scoperta di vigneti, cantine e locali tipici che saranno i grandi protagonisti della nostra ricerca accanto alle altre produzioni di qualità quali sono i prodotti tipici della nostra regione.



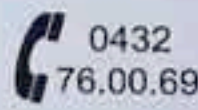
LA GUIDA È DISPONIBILE
IN TUTTI GLI INFOPOINT
DELLA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA.



TRATTORIA - LOCANDA - HOTEL***



CUCINA
FRIULANA
DAL 1954



MORTEGLIANO (UD) via Cavour 23
siamo aperti ogni giorno per voi...



Itinerari del gusto



Udine

La capitale del Friuli ti parla con piazze accoglienti, capolavori del Tiepolo e osterie tipiche.

Ammira Udine dal colle su cui si erge l'antico castello: la tua vista spazzerà sui tetti rossi della città, per poi voltare con lo sguardo sulla corona di colline e montagne che protegge, a nord, la capitale del Friuli. A sud, invece, a meno di un'ora d'auto, c'è il mare Adriatico.

Immaginala nel Settecento, quando Giambattista Tiepolo raggiunse la sua maturità artistica proprio qui: oggi puoi ammirare i suoi capolavori nelle Gallerie del Tiepolo (nel Palazzo patriarcale), nel duomo, nella chiesa della Purità.

Vivi il rito del tajau: un buon bicchiere di vino da assaporare in un'atmosfera conviviale.

Udine è una città elegante e conviviale. Nel tardo pomeriggio, dopo il lavoro, la gente si trova nelle osterie tipiche della città per bere: un buon bicchiere di vino da assaporare assolutamente in compagnia.

Tra piazze dal fascino veneziano e antichi palazzi.

Da piazza Libertà, la più bella piazza veneziana sulla terraferma, a piazza Matteotti (o delle Erbe), che, tutta circondata da portici, sembra un salotto a cielo aperto, osserva la carrellata di antichi e colorati palazzi che annunciano lo spirito di questa città.

Shopping tra curati negozi e botteghe d'artigianato.

Percorri le affascinanti vie del centro, su cui affacciano curati negozi e botteghe d'artigianato (l'arte orafa riprende gli stili dei longobardi), caffè e osterie storiche: una città a misura d'uomo dove vivono persone laboriose e cordiali.

Il vivere bene è di casa.

Sapori friulani, eventi culturali e feste della tradizione (come Friuli Doc), accoglienti B&B ed hotel storici e di design: tutto ti invita a vivere a Udine una vacanza o un week-end indimenticabile.

I dintorni

A due passi da Udine, tanto verde e borghi tipici dove scoprire le più autentiche tradizioni friulane. Tra agriturismo e trattorie, percorsi per passeggiare in bici, a piedi e a cavallo.

A nord, ecco i dolci paesaggi di collina.

• Il Friuli Collinare con i suoi suggestivi castelli e la cittadina di San Daniele, piccola Siena del Friuli e patria dell'irrinunciabile prosciutto.

• Il Colli Orientali del Friuli, terra di vini Docg come il Ramandolo e il Picolit, di castelli (ad Attimis e Fiume), di ville liberty (a Tarcento), del distretto industriale della seta (Manservigi).

• Le magiche valli del Natissone, dove sono forti gli influssi slavi, introdotte da Cividale del Friuli con i suoi gioielli longobardi.

• sulle Prealpi, Gemona e Vinçon con il loro fascino medievale.

A sud un'ampia pianura, con estesi prati e risorgive, mulini e chiesette votive. • Palmanova, la città-fortezza a nove punte.

• Codroipo con Villa Manin, residenza dell'ultimo Doge di Venezia.

• Borghi incantati come Clauiano e Aisello (il paese delle mendicanti), o come quello con i castelli di Stris-
oldo.

• Aquileia e i suoi straordinari reperti romani e paleocristiani.



VINICAIOLI IN LIBERTÀ WINEMAKERS IN FREEDOM



DORIGO WINERY
LOCALITÀ
CASE SPANNE CAMPO I
33080 PALMANOVA (UD)
UDINE/ITALY
TEL. 0432.634161
FAX 0432.634079
MOBILE 39 342 7433573
ALESSIO@MONTESCLAPADE.COM
INFO@DORIGOWINERY.COM

Il vino Dorigo è prodotto e imbottigliato in cantina
sottostante all'azienda, a 150 metri di quota, dove
si trova anche l'azienda di trasformazione del vino.
L'azienda è in possesso di tutti i permessi necessari
per la produzione e la commercializzazione del vino.
Il vino Dorigo è prodotto e imbottigliato in cantina
sottostante all'azienda, a 150 metri di quota, dove
si trova anche l'azienda di trasformazione del vino.
L'azienda è in possesso di tutti i permessi necessari
per la produzione e la commercializzazione del vino.

DORIGO
WINEMAKERS IN FREEDOM





Il Ristorantino



Il Ristorantino de Maria
Via Bersada 25/A - 33100 Udine Telefono 0432.504545
Orario: dal Lunedì al Sabato dalle 11.30 alle 19.00 e dalle 18.30 alle 24.00 Domenica chiuso
E-mail: ristorantinodemaria@gmail.com



Di Vini
Distribuzione
Store

Di Vini Store e Di Vini Distribuzione sono due realtà specializzate nella vendita di Vini Spumanti, Birre Artigianali, Liquori e Specialità Alimentari dedicate a Operatori del settore Ho.Re.Ca. e Clienti finali, attenti ed esigenti.

Proponiamo un vasto assortimento di etichette friulane, vini regionali e nazionali, offre consulenza, confezioni "su misura" ed eventuali spedizioni in tutto il mondo. La Distribuzione è formata da una rete di agenti che visita giornalmente i clienti con un servizio rapido, professionale, costante e mirato alle proprie esigenze.



Vendita e Distribuzione
Via Aquileia 58/A - 33100 Udine
Tel. e Fax 0432.509367
mail: store@divini.biz



Di Vini Store

Ci siamo trasferiti nei nuovi e più ampi locali, vi aspettiamo.

Colli orientali: territorio

L'ambito territoriale Friuli Colli Orientali è stato definito nel 1970 con l'approvazione del disciplinare di produzione dell'allora D.O.C. Colli Orientali del Friuli. Comprende l'intera formazione collinare della porzione orientale della provincia di Udine che, partendo da nord, interessa i territori dei comuni di Tarcento, Natis, Povoletto, Attimis, Faedis, Torreano, la parte est di Cividale, San Pietro al Natisone, Prepotto. Quindi prosegue (direzione sud-ovest) verso Premariacco, Buttrio, Manzano, S. Giovanni al Natisone e Corno di Rosazzo, per un totale complessivo di più di 2000 ettari di superficie vitata.

Si tratta di rilievi di altitudine compresa tra i 100 e i 350 metri s.l.m., omogenei tanto per condizioni climatiche quanto per l'origine geologica. In tempi lontani (35-55 milioni di anni or sono) la pianura friulana era invasa dal mare e le coste si trovavano quasi a ridosso delle attuali Prealpi Giulie. Sul fondo di questa antica laguna, nel corso dei millenni, si realizzò un lento processo di sedimentazione che diede origine a imponenti formazioni le quali, con il ritiro del mare, emersero dalle acque. Questi depositi di origine eocenica si presentano oggi come un'alternanza di strati di marne (argille calcaree) ed arenarie (sabbie calcificate) dall'aspetto molto tipico. Terreni straordinariamente vocati alla viticoltura per la loro pacidità e composizione.

Nel corso dei secoli, il profilo dei pendii è stato modellato con il lavoro di generazioni di viticoltori. Lo sguardo del visitatore può rincorrere i gradoni e le terrazze vitate ma si riposa spesso su ampie zone boschive, per poi spaziare sulla pianura incominciata all'orizzonte, dallo scintillare del mare.

Questa è la migliore posizione geografica per la viticoltura con le Alpi Giulie alle spalle che riparano la vite dalle fredde correnti del nord e il mare Adriatico di fronte che garantisce una benefica e costante ventilazione.

All'interno del comprensorio vi sono tuttavia infiniti microclimi più freschi e umidi a nord a ridosso delle montagne; più miti e asciutti a sud dove, come 20 secoli or sono, assieme alla vite crescono e fruttificano gli ulivi, testimoni silenziosi di antichissime tradizioni contadine.

I vini prodotti in questa zona sono il risultato di un terroir, vale a dire la combinazione di terreno - clima - vitigno, particolarmente favorevole. Le condizioni pedoclimatiche ottimali hanno permesso la coltivazione di vitigni autoctoni, ovvero nati e acclimatati al particolare ambiente pedoclimatico dei Colli Orientali o che vengono qui coltivati da tempi immemorabili, così come di altre varietà provenienti da diverse zone europee, che qui si sono ben adattate producendo dei considerevoli risultati in termini qualitativi.

La produzione Friuli Colli Orientali, rigorosamente contenuta in termini quantitativi, si caratterizza per la manualità, l'attenzione e per l'uso discreto delle più moderne tecniche enologiche, tradizione e modernità per mantenere l'originalità del prodotto, garantire un alto standard qualitativo ma soprattutto regalare sensazioni uniche grazie alla secolare interazione tra uomo-vitigno-territorio.

I vitigni autoctoni coltivati nella zona Friuli Colli Orientali sono la Malvasia, il Picolit, il Pignolo, il Refosco dal peduncolo rosso, la Ribolla gialla, lo Schioppettino, il Tazzelenghe, il Tocai Friulano e il Verduzzo Friulano. Alcuni di questi possono vantare una duemila anni di storia documentata, da quando i Romani, così narra Tito Livio nella sua storia di Roma, stabilirono la prima colonia nella zona di Aquileia. Una tradizione di lunga data tramandata fino ai nostri giorni, basti pensare che attualmente il disciplinare di produzione Friuli Colli Orientali annovera al suo interno il maggior numero di vitigni autoctoni in Italia.

Bianchi:

Friulano, Sauvignon, Pinot grigio, Pinot bianco, Ribolla gialla, Verduzzo Friulano, Picolit Docg, Ramandolo Docg, Chardonnay, Malvasia, Riesling, Traminer aromatico, Bianco e Dolce.

Rossi:

Merlot, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Pinot nero, Schioppettino, Refosco dal peduncolo rosso, Tazzelenghe, Pignolo, Rosso e Refosco nostrano.



Officina
del
Gusto



Un connubio di tradizione e fantasia, nel quale ingredienti sempre freschi e genuini si prestano alla nostra voglia di sperimentare e sorprendere. Nella nostra cucina il menù cambia seguendo il ciclo naturale delle stagioni. Specializzati in tartare e hamburger, la carne che offriamo alla nostra clientela è sempre di prima qualità e le verdure fresche coltivate da agricoltori della zona profumano del nostro territorio. I prodotti vengono sapientemente accordati per comporre ricette ispirate ai sapori e colori del momento. Non trovate mai pietanze "preconfezionate". Tutti i nostri piatti sono preparati al momento per garantire a chi li degusta il sapore autentico di ogni ingrediente.



Via dei Calzolari, 2c - Udine
Tel. 0432.1593604



La Bottega del Borgo offre alla sua clientela una vasta gamma di salumi e formaggi, prodotti alimentari selezionati, carne di prima scelta e varie proposte gastronomiche giornaliere, che il nostro personale qualificato saprà proporvi e consigliarvi con cortesia e professionalità.

La possibilità di degustare i prodotti comodamente serviti al tavolo sia in orario pranzo che in quello serale, acquistarli, o fare una degustazione come aperitivo, unita ad una vasta scelta enologica, vi darà la possibilità di abbinamento ottimale valorizzando il connubio tra cibo e vino.



La Bottega del Borgo
Via Grazzano, 26,
33100 Udine
Tel. 0432 159 0973



Enoteca La Nicchia di Comino Fabrizio & C. propone oltre 3.000 articoli tra vini, birre, bevande alcoliche ed analcoliche di tutto il mondo. Novità, eventi esclusivi, degustazioni d'élite, corsi professionali, noleggio attrezzature, consegne a domicilio. Importatori nazionali della birra artigianale bavarese Bräu im Moos.

La Nicchia: Via Matteotti n. 10/11 Oleggio (UD) Tel e fax 0432 975990
www.enotecalanicchia.it - info@enotecalanicchia.it
shop.enotecalanicchia.it



Nuovo punto vendita a Tolmezzo:
Terrace Doccia, Corso n. 10. Per info: enotecalanicchia.it
cominalbrivio@shop.enotecalanicchia.it



Fra i dolci del Friuli, presso il "PARCOS4" di Ramuntoglio nasce il nuovo negozio "Dituogusto" interamente nuovo.
Vini e sapori: la vasta gamma di vini, birra artigianale, liquori, e le varie specialità alimentari dolci e salate.
Truffolando inoltre un ricco assortimento di articoli da regalo in bomboniere.
Crea da noi le tue confezioni regalo personalizzate.



Sarata Strada 54 del Friuli n. 45 - 33047 Ramuntoglio (UD)
tel +39 335 8092993 - info@dituogusto.it

DITUOGUSTO

INTERDIPENDI DELICIE



Cividale del Friuli e Valli del Natisone

Tra tesori artistici e atmosfere longobarde

Cividale del Friuli, sito Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO, è uno scrigno di tesori artistici: passeggiando per il suo centro storico si respira un'atmosfera particolare, densa di suggestioni. Giulio Cesare fondò la città nel 53 a.C. con il nome Forum Iulii: è da qui che deriva il nome Friuli.

Oggi camminando per Cividale scoprirai gioielli che non trovi altrove, primo fra tutti il Tempio longobardo, una delle più straordinarie e misteriose architetture alto-medievali occidentali. L'Altare di Ratichis e il Battistero di Calisto, invece, sono eccezionali testimonianze dell'arte longobarda, visibili nel prezioso Museo Cristiano del Duomo. Cividale, infatti, fu sede del primo Ducato longobardo in Italia. Ma la cittadina è stata da sempre punto di incontro di culture e popoli: dai Celti ai Romani, dai Carolingi al Patriarcato di Aquileia. Innumerevoli sono le bellezze artistiche, tra cui spicca il Duomo dove, ogni Epifania, si svolge il suggestivo rito della Messa dello Spadone.

• Il Museo Archeologico Nazionale, situato nel Palazzo dei Provveditori

• Il famoso Ponte del Diavolo (scopri perché si chiama così)

• Il poggio celtico, suggestivo sistema di civiltà sotterranee

Le magiche Valli del Natisone, un mondo sospeso con tradizioni particolarissime. Cividale è circondata dalle magiche Valli del Natisone, che si spingono fino al confine con la Slovenia. Ti diamo alcuni spunti per scoprirne suggestive chiese storiche e naturalistiche.

• a Palero la grotta-santuario di S. Giovanni d'Antro e lasciati incantare dalla leggenda della sua origine

• da Drenchia, salì sulla cresta del monte Kolovrat, teatro di dure battaglie della Prima Guerra Mondiale

• a Stregna ammira i tratti architettonici tipici della Slavia le case con il paju (balatoio) in legno e i seni (fienili)

• a Prepotto scopri il Santuario di Castamon, edificato attorno alla più antica cappella cristiana del Friuli e inserito in un borgo fortificato medievale

Trattorie e prodotti tipici

Nelle Valli del Natisone nasce il dolce simbolo del Friuli Venezia Giulia, dalla tipica forma a chiocciola: la gubana. Gli struzzi, invece, sono gustosissimi biscottivi preparati con gli stessi ingredienti - circa una ventina - usati per il ripieno della gubana.

Ecco alcuni prodotti e piatti tipici delle Valli del Natisone:

- formaggi caprini
- palanin
- štrnjaki (specie di gnocchetti di farina)
- štruklje (purè di patate e verdure di stagione)
- le minestre di mais, di zucca e di castagne
- le trote del Natisone

Attività nella natura e panorami spettacolari

Trekking, escursioni, percorsi in mountain bike e pesca sportiva: Cividale e le Valli del Natisone, fiume in cui leggenda vuole facciano il bagno le Krivapete (streghe con i piedi all'indietro), offrono scenari naturalistici unici per tante attività all'aria aperta.



Dal monte Matajur (1643 metri) si abbraccia con lo sguardo un ampio scenario, che va dalle Alpi Giulie alle Dolomiti, dal Carso al mare.

Feste e tradizioni curiosissime. E grandi eventi come:

• Mitelfest (Cividale, luglio), grande evento sull'arte mitteleuropea, tra teatro, musica e eccezionali artisti.

• Palio di San Donato (Cividale, agosto), rievocazione medievale

• Festival Postaja Topolove (Topolò di Grimacco, luglio), arte e sperimentazione in vicoli, case, fienili, strade di un borgo isolato e suggestivo

• Pust (Carnevale, Valli del Natisone), con antichi riti ancestrali e costumi che evocano gli alberi

• Kries della notte di San Giovanni (Tribù Superiore e Inferiore, giugno), antichi falò propiziatori

I sapori di Cividale del Friuli

La buona cucina è di casa a Cividale, cittadina di grandi tradizioni gastronomiche; nelle trattorie e osterie caratteristiche vale la pena gustare la minestra di pasta, fagioli e cosche, il salame friulano aromatizzato all'aglio, il lico (formaggio fuso con patate), il salame cotto nell'aceto con cipolla e infine gli gnocchetti di farina e il purè di patate con verdura, tipici della valle del Natisone. Un cenno particolare merita due celebri piatti della tradizione: il muset con brovade e la gubana.

Il muset, il cotechino friulano, viene preparato con le parti grasse magre del maiale (carne principe tra quelle regionali) a cui vengono aggiunte spezie quali la cannella, il pepe nero e la noce moscata.

La tradizione vuole che il muset venga servito con brovade, ovvero con rape fermentate nelle vinacce.

La gubana è tradizionale al punto da essere quasi diventata un simbolo della tavola friulana.

Fatta di pasta dolce lievitata, avvolta a mano su se stessa per prendere la tipica forma a chiocciola, racchiude al suo interno un ricco ripieno di nocciole tritate, noci, uvetta, pinoli. In totale gli ingredienti sono 19, amalgamati con antica sapienza.

È impossibile bere un vino mediocre a Cividale: la cittadina è l'indiscussa capitale della zona di produzione dei vini DOC "Colli Orientali del Friuli", vini di gran pregio e carattere, tutelati da un Consorzio.

Nei 2.300 ettari di vigneti, si coltivano vitigni autoctoni quali Tocai friulano, Verduzzo friulano, Ribolla gialla, Schioppettino, Pinolo, Tazzeta, Refosco dal peduncolo rosso e Picolit, e vitigni europei quali Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero della Borgogna e ancora Sauvignon, Cabernet, Merlot, Traminer aromatico, Riesling renano e Malvasia isitiana.

L'adattabilità del vitigno friulano ha quindi consentito grandi produzioni, sia da un punto di vista quantitativo sia da un punto di vista qualitativo. Produzioni volutamente contenute, vendemmie manuali e l'uso di moderne tecnologie di vinificazione sono all'origine di vini che hanno fatto la storia dell'enologia friulana.

LA GUBANA



• 19 INGREDIENTI
di farina,
nocciole,
uvette
e pinoli.



DORBOLO
COME UNA VOLTA.

DORBOLO GUBANE Via Alpe Adria 81 - San Pietro Al Natisone
Tel. 0432/727052 - www.gubanedorbo.com





Enoteca De Feo

*Prodotti tipici
e grandi vini
danno spazio alla civiltà
della buona tavola.*



La nostra è una terra ricca di storia e di sapori, feconda di tradizioni antiche che si manifestano anche a tavola attraverso una gastronomia semplice e genuina che noi, all'Enoteca De Feo, proponiamo in modo autentico ricercando con cura gli ingredienti originali di ogni ricetta e rielaborandoli con creatività e passione. Oltre ai piatti della cucina preparati con ingredienti freschi, proponiamo anche un'ampia e prelibata scelta di prodotti tipici del Friuli Venezia Giulia. Il nostro menù è curato scegliendo sempre ingredienti originali che caratterizzano, da soli, ciascun piatto e che vengono proposti esclusivamente nel loro periodo stagionale, ad accompagnarli le prelibate preparazioni di salumi e formaggi, abbinato queste ultime a gelatine, mostarde, mieli e confetture, una fornitissima cantina con oltre 600 etichette di vini italiani ed esteri.



DA LUNEDÌ A VENERDÌ 8.00-18.00 SABATO 8.30 - 12.30 / 14.00-17.00
DOMENICHE SU PRENOTAZIONE

AZ. AGRICOLA RONCHI SAN GIUSEPPE DI ZORZETTIG FRANCESCO & FULVIO SSA
VIA STRADA DI SPESSE 8 33043 SPESSE DI CIVIDALE DEL FRIULI (UDINE) - I - ITALIA
TEL. +39 0432 716172 WWW.RONCHISANGIUSEPPE.COM INFO@RONCHISANGIUSEPPE.COM

Via Adelaide Ristori 29, Cividale del Friuli (UD) Tel/Fax 0432 701425
www.enotecadefeo.it info@enotecadefeo.it



*Assecondare la natura e i suoi ritmi,
tramandare la poesia della terra,
esprimere l'amore per la tradizione.*

L'Azienda Agricola Guerra è collocata nella Zona a Denominazione di origine Controllata Colli Orientali del Friuli, al centro della quale si trova Montina nei pressi di Cividale del Friuli (l'antica Forum Iulii). Questo territorio già ai tempi dei romani vocato alla coltivazione viticola, si presta in modo eccellente alla produzione di vini spiccatamente aromatici e con profumi intensi. Da molte generazioni produciamo i nostri vini con amore e nel rispetto delle più antiche tradizioni, offrendovi un prodotto genuino e tipico, oggi come tanti anni fa.



Azienda agricola Guerra Albano
Viale Kennedy, 30/A - loc. Montina - 33043 Torrevosca di Cividale del Friuli (UD)
Tel. +39 0432 715077 - Fax +39 0432 715077 - info@guerraalbano.it - www.guerraalbano.it



RON CO DEI PINI

I nostri Bianchi
e i nostri Rossi
sono figli
dell'attesa
e della fatica,
sono la voce
delle nostre viti.



Via Ronchi, 93 - 33040 Prepotto (Ud)
T. +39 0432 713239 - F. +39 0432 713800 - info@roncodeipini.it - www.roncodeipini.it

Itinerari del gusto



Il toponimo deriva dal latino "castrum Nemas". È un comune in provincia di Udine, il cui territorio è circondato dalle colline e dalle Prealpi Giulie che, proteggendo la zona dai venti, creano un clima particolarmente favorevole per le coltivazioni. Filari ordinati e geometrici disegnano le alture che fanno da contorno al centro abitato. Nimis è noto per la produzione di vini D.O.C. pregiati, come il Ramandolo, e per i tradizionali prodotti gastronomici.

Il centro ha origini romane, come testimonia lo stesso toponimo. Nel periodo della colonizzazione latina la zona era interessata dal passaggio di merci ed uomini sulla via collegante Cliviale alla strada consolare che univa Aquileia al Norico. L'arteria divenne di estrema importanza nel periodo alto medievale. Caduto l'impero Romano, la zona fu interessata dall'arrivo dei Longobardi. Nella seconda metà del XII secolo Voldarico, Marchese di Toscana, donò il castello di Cergneu al Patriarca di Aquileia che, qualche tempo dopo, concesse il territorio in feudo ai Savorgnano. Durante le epoche successive il paese visse le vicende storiche che caratterizzarono l'intera regione Friuli.

Da vedere:

La chiesa dei Santi Gervasio e Protasio, risalente al VI secolo.

La chiesa di San Mauro, citata in un documento del 1354, probabilmente fu ricostruita nei secoli XIV-XV.

La chiesa della Madonna delle Piane del XV secolo.

La chiesa di San Giovanni Battista della fine del XV secolo.

La chiesa di San Giorgio edificata intorno ai secoli IV-V.

I resti di un insediamento longobardo sulle colline tra Toriano e Valemontana.

I resti del castello medievale dei Signori di Cergneu, abbandonato nel Cinquecento.



Nimis e dintorni



L'agriturismo Merlino situato nella zona tranquilla di Nimis, circondato dai vigneti, con la vista sul monte Bernadia è la sosta ideale per bere un buon calice di vino in compagnia. Oltre agli ottimi vini di nostra produzione, tra cui il ben noto Ramandolo d.o.c.g. ai nostri clienti offriamo piatti tipici della zona, gustosi salumi, risotti, polenta arrostita, frico, frittate, il colass (Muset) cotto sotto la cenere sul nostro focolare (il caminetto aperto). L'agriturismo Merlino ha un ampio parcheggio ed è una ottima location per piccole cerimonie e feste varie.



Società Agricola Merlino
Via Carducci 47 Nimis (UD)
Tel e fax 0433-797363
cell. 347-8931342
www.merlinous.it
Email: info@merlinous.it



PARCO ARCHEOLOGICO DELLA TERRA DEI CASTELLI

Il Parco Archeologico della Terra dei Castelli si individua geograficamente in quell'area della pedemontana udinese che giace fra Cividale del Friuli e Tarcento e che comprende i comuni di Attimis, Faedis e Povoletto.

Va tuttavia precisato che il parco non è caratterizzato nelle sue componenti dalla continuità territoriale dei comuni citati, ma dal fatto che in ognuno di questi esistono aree puntuali di alto valore archeologico entro le quali si ergono le fortificazioni. Più che "fisica" la continuità del percorso appare di natura "storica", espressa da quel filo ideale che unisce i castelli e che corrisponde al tema del Medioevo.

In merito alla localizzazione, va detto che gran parte dei siti fortificati del territorio si incontrano percorrendo la s.s. 35e e la s.s. 13 lungo la direttrice Cividale del Friuli - Tarcento. Gemona del Friuli. Posizionati su rilievi collinari ricoperti di vegetazione e attraversati da corsi d'acqua si presentano talvolta allo stato di rudere o con corpi edili integri e maestosi. Fra essi ve ne sono alcuni nella disponibilità pubblica delle amministrazioni promotrici su questi manieri il stato ideale il vero e proprio fulcro del Parco.

• Il primo arrivando da Cividale a Faedis, posizionato su un promontorio che sovrasta il capoluogo è il possente Castello di Zucco del XII sec. con la Domus e la vicina chiesetta della Vergine del Rosario.

• I successivi, proseguendo verso Nord, in comune di Attimis, si trovano a Borgo Fara, Castello di Portogruaro (XIII-XIV sec.) con il Palatium, la Casa Torre, la chiesetta di Sant'Osvaldo, e, dopo pochi chilometri nella direzione che conduce al capoluogo, i Castelli Superiori (XII sec.) e Inferiori (XIII sec.) di Attimis.

• Per ultimo, ma di importanza scientifica rilevante, con un percorso vario paesaggisticamente gradevole che porta verso sud a Povoletto, nella frazione di Savorgnano del Torre, ubicato su un colle, il Castello della Motta. Assunto che il punto di forza di questa struttura integrata, oltre che nella sua originalità, è posta nella ricchezza del patrimonio storico e archeologico legato al Medioevo, il Parco è stato concepito prima di tutto attraverso la valorizzazione di vari e propri poli culturali.



CELLEDONI
LIS GLERIS

Celledoni è l'evoluzione produttiva e filosofica della famiglia Bertolotti. Da tre generazioni la famiglia coltiva la vite con dedizione ed impegno quotidiano e questo è motivo di crescita continua, caratterizzata dal profondo senso di appartenenza al territorio.

"Il Rocù" è l'agriturismo Celledoni, dove si possono gustare piatti freddi a base di formaggi tipici locali e salumi della regione. Ospitiamo gruppi organizzati per degustazioni guidate, visite in cantina, itinerari paesaggistici in cui il contesto gran fascino regala opportunità per una solare convivialità e relax.



Attività:

Degustazioni guidate, visite in cantina, ristoro.

Dal Lun al Ven 17.00/21.00 Sab e Dom 10.30/13.00 e 17.00/21.00
Via Collevillano 20, Faedis (UD)

Contatti:

Orari dal Lunedì al Venerdì dalle 9.00 alle 19.00 Sabato 9.00 alle 13.00
Giancarlo Bertolotti +39 338/4933034

info@celledonivini.it

www.celledonivini.it

Mont'Albano, la prima cantina biologica in Friuli

- PRODURRE** - Vini biologici dal 1985
- CREDERE** - In quello che facciamo
- ORGANIZZARE** - Eventi tematici legati al territorio e alla cultura contadina
- OSPITARE** - Abbiamo a disposizione 5 appartamenti per chi vuole rilassarsi qualche giorno in mezzo alle colline e ai vigneti



MONT'ALBANO AGRICOLA
Via Casali Jacob, 2
Savorgnano del Torre (UD)
Tel. 0432 647016
www.montalbanobio.it





Manzano è una cittadina posta sulle sponde del fiume Natosone, circondata da colline che garantiscono lo sviluppo di incredibili vigneti. Il toponimo sembra provenire dall'antroponimo latino "Amantius", probabilmente un colono che si stabilì nella zona. Comune in provincia di Udine, situato sulle sponde del Fiume Natosone, circondato da colline che lo proteggono e rendono il clima particolarmente favorevole per la coltivazione delle viti da cui si producono ottimi vini, è famoso per una lunga tradizione legata alla produzione artigianale di sedie.

Pare che l'origine dell'abitato sia romana, mancando prove certe della presenza umana sul territorio prima dell'arrivo degli eserciti di Roma. Il toponimo, d'altra parte, sembra confermare questa ipotesi. Caduto l'impero, la zona rimase priva di protezione e facile territorio di conquista per i Longobardi, gli Avari e gli Ungari. L'arrivo dei popoli invasori spinse la popolazione a creare fortezze per proteggersi. Grazie, impulso per le attività produttive e l'economia provenne dai monaci Agostiniani che si erano stabiliti nell'Abbazia di Rosazzo. Nel 1090 giunse a Manzano una famiglia tedesca che conquistò il potere sulle terre e si lasciò coinvolgere direttamente nelle lotte tra il Patriarca di Aquileia ed il Conte di Gorizia. Nella seconda metà del XIV secolo il centro fu attaccato e devastato dai Turchi e nei primi anni del secolo successivo fu incendiato dalle truppe del Duca di Brunswick.

La cucina locale risente delle influenze culturali e stonche che hanno attraversato il paese. I piatti più caratteristici sono a base di selvaggina (fagiano, lepore, capriolo e cinghiale), tipica delle zone collinari e pianeggianti del manzanese, ma anche anatra, oca, tacchino e maiale ricoprono un ruolo importante nella cucina locale. Tutte le pietanze a base di carne vengono solitamente accompagnate, come avveniva allora, dal delizioso sapore della polenta.

Un classico primo piatto è la minestra di legumi e verdure; ottimi sono anche i "bleci", pasta fatta in casa e tagliata poi a strisce, serviti con sugo di selvaggina. Deliziosi sono anche gli gnocchi di semolino e patate ripieni di susine e conditi con burro fuso e cannella.

Tra i secondi piatti più diffusi menzioniamo le frittate preparate con gli ingredienti più disparati, tra i quali: asparagi, germogli di luppolo selvatico, spezie ed erbe tipiche della zona.

Dolci tipici sono lo strudel di mele, pinoli e uvetta, crostate di frutta e la Gubana, simbolo del Friuli.

Manzano e San Giovanni al Nat.

Da vedere:

La chiesa di San Martino. Circa la data di costruzione dell'edificio si ipotizza che risale al XII-XIII secolo. L'abbazia di Rosazzo, edificata intorno all'anno Mille, fu fulcro culturale e religioso, la struttura fu trasformata in villa nel XIX secolo.

La chiesa di San Giovanni Battista e Nicolò ad Oles fu edificata nel XIX secolo, il campanile risale al 1874. La chiesa di Sant'Egidio a Poggiobello, risalente al 1714.

La chiesa di Santa Maria Assunta.

La chiesa di San Tommaso.

La chiesetta Oasi.

Il castello, risalente al XVI secolo e di cui rimangono solo ruderi, domina dalla posizione sopraelevata in cui si trova e consente il controllo dell'area circostante.

Villa Ottelio del Seicento.

Villa Brazza Martiniengo del Settecento.

I vini più rinomati della zona sono il picolit, il verduzzo, il tocai e il refosco, ingredienti base anche per la produzione delle gelatine di vino. Si produce, inoltre, l'Ambrus, un pregiato aceto balsamico da abbinare a cibi dolci e salati.



BOUTIQUE HOTEL

RISTORANTE-ENOTECA

SALE PER RIUNIONI - BANCHETTI - CERIMONIE

MANZANO - VIA ORSARIA 50

TEL. 0432.751383

INFO@ELLIOTHOTEL.IT - WWW.ELLIOTHOTEL.IT

San Giovanni al Natisone è situato nella pianura più orientale del Friuli Venezia Giulia, ai piedi dei primi declivi del Collio.

Esistente fin dall'epoca romana durante le invasioni barbariche San Giovanni al Natisone fu teatro degli scontri tra il Duca longobardo Goufo e le popolazioni avare.

In epoca patriarcale il villaggio, donato dal Patriarca Enrico all'Abbazia di Rosazzo, seguì le vicende dei Conti di Gorizia. Nel 1348 un terribile terremoto distrusse San Giovanni e ne decimò la popolazione.

Nel 1523 il paese passò sotto il dominio austriaco e vi rimase fino al 1865.

Degne di nota sono Villa Trento a Dolegnano e Villa de Brandis, con un ampio parco e l'interno ricco di arredi, nonché con una biblioteca con 7000 volumi e una quadreria con dipinti dal XIV al XIX secolo.



caidon

VINI E PIATTI
TIPICI DEL FRIULI

L'Ostria Caidon è un locale intimo e accogliente che offre degustazioni di tutti i vini Caidon accompagnati dai migliori piatti della cucina friulana come il bors, il fazzolet e la tradizione friulana in generale.

OSTRIA CAIDON
Via Nazionale 34
33048 - San Giovanni al Natisone (Udine)
Tel. 0432 25457
www.caidon.com

Casa Shangri-La



Azienda Agraria Cantarutti Alfieri

Casa Shangri-La - Natisone 60 - 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)
Tel. +39 (0) 432 25457 - www.casashangri-la.it - agriturismo@casashangri-la.it



CANTARUTTI



Azienda Cantarutti Alfieri

Via Ronchi 9 - 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)
Tel. +39 (0) 432 756317 - www.cantaruttialfieri.it - info@cantaruttialfieri.it

Agriturismo immerso nella natura, dotato di piscina, e di 5 camere, organizza pranzi e cene con menù della tradizione casalinga friulana, per ogni tipo di ricorrenza.

Wine shop dell'azienda di famiglia dove poter acquistare i vini per ogni occasione.





Corno di Rosazzo prende il nome dal torrente omonimo. L'aggiunta di Rosazzo è più tarda. Il territorio seguì le vicende di Cividale finché giunse in possesso del Patriarca di Aquileia nel 1135, il quale lo diede, assieme ad altri beni, all'Abbazia di Rosazzo. Corno di Rosazzo seguì le vicende storiche di Cividale e nel 1866 fu annesso al Regno d'Italia.

Nel territorio comunale, a S. Andreato, esiste tutt'oggi l'antica trattoria dove i generali italiani e quelli austriaci si incontrarono per i preliminari dell'armistizio, firmato poi a Cormons e che poi qui si ritrovano ad accordo raggiunto per un brindisi finale.

La prima guerra mondiale la vide protagonista, essendo territorio di confine. Ricongiunta all'Italia, dal 1928 al 1947 Corno di Rosazzo fece parte del Comune di San Giovanni del Natisone.

Nella zona un'attività industriale molto rilevante è quella della seta, mentre nell'attività agricola predomina la coltivazione della vite, con ottimi risultati. Dal famoso Picolit al Pinot bianco e nero, dal Friulano (ex Tocai) al Riesling, dal Sauvignon al Merlot e dal Cabernet ad altre pregevoli qualità, Corno di Rosazzo eccelle a livello mondiale.

Territorio

L'abitato si stende a semicerchio tra le colline di Rosazzo e Grampolana, allo sbocco della valle del Corno. Il territorio comunale confina a Nord con il comune di Premaorico e quello di Cividale, a Ovest con i comuni di Manzano e di S. Giovanni al Natisone, a Est con il comune di Prepotto e di Dolegna del Collio, a Sud-Est con il comune di Cormons (GO).

È posto all'interno di una delle più belle zone collinari della regione, il triangolo collinare fra Udine, Cividale e Cormons, fatto di boschi, vigneti, radi casolari, qualche antica villa nascosta nel verde e una severa altissima fortezza un paradiso ambientale circondato da quegli stabilimenti industriali che hanno fatto conoscere in tutto il mondo il famoso "Triangolo della Seta". Quest'isola naturalistica si arricchisce della "porca", il terreno costituito da spessi depositi di argille calcaree e marni, preziosissimo per le ricche estensioni di vigneti che, alternate a boschi e a radi casolari, danno i più pregiati vini della regione.

Il territorio è percorso da due torrenti:

il Corno, che nasce alle falde del monte Pagnava, si getta nella Iudris nelle vicinanze di Chiopris, dopo un percorso di circa 24 chilometri;

lo Iudris, che segna il confine naturale tra le province di Udine e di Gorizia, ha avuto nel corso della storia la funzione di confine politico e attualmente segna quello fra Italia e Slovenia fino all'altezza di Merico, per poi entrare definitivamente in terra italiana. Poverissimo di acque, nasce dal monte Colovrat, attraversa una lunga vallata stretta e a ripidi versanti, fino a Prepotto, si allarga in pianura (dove riceve gli affluenti Corno e Versa) e sfocia nel Torre dopo un percorso di 52 chilometri.



Corno di Rosazzo

Enoteca Ai Quattro Venti

Vini del Collio e del Colli Orientali del Friuli



*L'Enoteca si propone di presentare
vini di piccoli produttori
ma fatti con passione e genuinità.*

*Offre anche specialità gastronomiche
frutto di una continua ricerca, tipiche del Friuli
ma anche di altre regioni,
una buona scelta di verdure di stagione,
spesso raccolte in giornata,
e un affettuoso passaggio dei deliziosi dolci prodotti da noi.
Con un semplice preavviso
è possibile avere a disposizione un'ampia sala
e un sommelier che Vi può guidare
nella degustazione di vini abbinati a piatti particolari.*



Enoteca "Ai Quattro Venti" Via Aquileia, 68 - Corno di Rosazzo (UD) -
Tel. +39.389.606.2281 - +39.335.595.1127

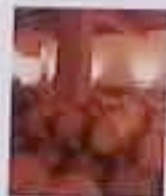


VIGNAIOLI



SPECOGNA

È nel lontano 1763 quando Leonardo Specogna, dopo alcuni anni di emigrazione in Svizzera, una volta tornato in Italia, acquistò un piccolo appezzamento di terra sulle colline della Rocca Bernarda a Corno di Rosazzo (UD), nel cuore del vignaio. Oggi il lavoro in azienda è galvanizzato dalla presenza della terza generazione dei vignaioli Specogna, Christian e Francesco, i quali nel 2003 hanno creato un'altra importante realtà, cioè l'azienda vinicola Toller (sita in Ravadulà). Una famiglia, quindi, che punta molto alla serietà generazionale garantendo così quel benessere di tradizione vinicola che rappresenta il valore aggiunto in tutte le fasi di produzione.



Azienda Agricola SPECOGNA - Via Rocca Bernarda, 4 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)
Telefono: 0432 755840 - www.specogna.it - E-Mail: info@specogna.it



VALENTINO BUTUSSI

UOMO DI BACCA

LA CANTINA

Chi conosce ed ama il vino sa tutto quello che c'è sotto ogni tappo, dietro ogni etichetta, dentro ogni bicchiere. Il lavoro nella vigna, l'attenzione ad ogni vite, ad ogni grappolo. L'amore, la passione. Sono questi ingredienti a dar spirito e corpo all'inconfondibile finezza, alla compostezza strutturale, alla armonia che il microclima e le tecniche di matura ed affinamento dei Colli Orientali del Friuli conferiscono alla vite.

LA VILLA

Oltre a gustare i vini dell'azienda, è possibile ospitalità in una casa dove l'arte e il gusto si fondono in un'atmosfera di accoglienza. La villa Butussi è adibita ad alloggio e ristorante. "Villa Butussi" vi offre un soggiorno in confortevoli camere e graziosi salotti, dove è il luogo ideale per un soggiorno agli ospiti la gentilezza, dei vini e dell'atmosfera, rendono la villa contadina friulana.



Primo classificato 2017 premio "Miglior azienda" Valentino Butussi



Valentino Butussi Società Semplice Agricola - Via Prà di Corte, 1 - 33040 Corno di Rosazzo (UD) - ITALIA
tel. +39 432 759194 - fax: +39 432 753112 - www.butussi.it - butussi@butussi.it - Pb: www.facebook.com/ValentinoButussi?ref=hl



Villa Nachini Cabassi

Colli Orientali nella Villa Nachini Cabassi si promuovono sapori e territorio.

Un ambizioso progetto di creazione di una rete strutturata di realtà con l'obiettivo di promuovere al meglio il territorio nasce nella storica Villa Nachini Cabassi "Colli Orientali terre da vivere insieme". frutto di una sinergia tra più di una ventina di viticoltori di Corno di Rosazzo, il Comune di Corno di Rosazzo e la Regione Friuli Venezia Giulia.

Il complesso della Villa, oltre ad essere il punto nevralgico di tutte le attività del Gruppo Viticoltori dei Colli Orientali, ospiterà un infopoint destinato all'accoglienza turistica della zona e la nuova sede del Consorzio di Tutela Vini D.O.C. Friuli Colli Orientali e D.O.C.G. Ramandolo. In più, qui sarà possibile acquistare i prodotti delle aziende aderenti al progetto: vino, grappe, dolci e prodotti artigianali - nonché marchi noti che si sono uniti ai fondatori. Tra i d'unioni dell'intero progetto è il sito internet dedicato ai "Colli Orientali" con annesso e-commerce, dove si potrà comporre la propria cesta sulla base del prodotto desiderato, o sulla base dell'azienda produttrice che già si conosce, richiedendo la spedizione in tutta Italia ed Europa: un vero e proprio collettore dei servizi offerti è al contempo una vetrina per la promozione di prodotti e prodotti. Un'altra della villa ospiterà inoltre una osteria / enoteca che proporrà un viaggio nei sapori di questa terra.

Tel. 0432/0432 759568 Tel. 0432/0432 759214



VILLA Nachini
Osteria - Enoteca

Recentemente inaugurata l'osteria/enoteca Villa Nachini vanta una splendida location nel centro di Corno di Rosazzo. Uno staff giovane e preparato vi attende per proporvi piatti legati alla tradizione friulana e i migliori vini del territorio. Gli ampi spazi della villa ci permettono di organizzare grandi eventi, cerimonie e convegni sia d'estate che d'inverno.

Chiuso lunedì, mercoledì e giovedì a pranzo,
martedì tutto il giorno.
Gratita la prenotazione.

Villa Nachini osteria/enoteca
Piazza 27 maggio n. 25
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432/759214
email: villa.nachini@gmail.com
fb villa.nachini



Itinerari del gusto



Il toponimo deriva dallo sloveno "priplot" (felice), con il significato di luogo delle felci. È un comune in provincia di Udine, situato ai confini con la provincia di Gorizia. Notevole per varietà, quantità e qualità è la produzione di vini, tra cui lo Schioppettino, prodotto da un vitigno autoctono. Tracce della presenza umana nella zona sono riferibili al periodo del Paleolitico inferiore. Durante l'Età del Bronzo nella regione Friuli, come nel Veneto, si insediarono gli Euganei, spinti verso occidente nel 1186 a.C. da popolazioni venete che con gradualità occuparono le terre. Nel 400 a.C. a loro volta i Veneti furono allontanati da tribù celtiche. Le legioni romane a partire dal 221 a.C. tentarono la conquista dei territori, riuscendo a colonizzarli. Con la caduta dell'impero Romano giunsero gli Ostrogoti, i Longobardi, Carlo Magno, che occupò tutta la zona del Nord Italia, imprigionò il re longobardo Desiderio e si auto-proclamò re. Seguirono le incursioni degli Ungari ed il dominio dei Patriarchi di Aquileia che si scontrarono a lungo con il Conte di Gorizia. Il comune venne citato per la prima volta in un testo del 1161. Nel XV secolo appartenne alla Serenissima, divenne parte del Regno d'Italia nel 1866.

Da vedere:

Il santuario di Castelmonte, già citato nel 1173.

L'oratorio di Santa Giustina Vergine e Martire ad Albana è situato in una villa del Seicento, un tempo di proprietà della famiglia Della Torre. L'architrave reca la data XVII secolo.

La chiesa dello Spirito Santo ad ovest del centro di Albana. Si ipotizza che l'edificio sia stato originariamente una fortificazione del XVII secolo.

Il castello di Castelmonte ad Albana, piccola frazione a ridosso del confine italo-sloveno, fu eretto nel XII secolo, ma si hanno notizie certe della sua esistenza solo dal 1183.



Prepotto



L'Azienda Stanig situata a Prepotto, nel cuore di Colli Orientali, coltiva con cura le varietà della tradizione friulana. Francesco e Federico, con impegno e tanta passione, producono vini di qualità Doc Friuli Colli Orientali. Tra gli altri spicca la perla autoctona: lo Schioppettino di Prepotto un vino che parla del territorio da cui nasce.



L'Agriturismo "Al Vecchio Gelso" è situato nel mezzo di vigneti e colline incontaminate. La sala da pranzo è ricavata in un vecchio fienile da poco ristrutturato. Abbina l'ottimo vino alla cucina friulana di qualità proponendo menù in base alla stagione, il frico e le carni arroccate, pasta rigorosamente fatta in casa come anche i dolci.



Al Vecchio Gelso



Ristorante aperto dal Giovedì alla Domenica.

Azienda Agricola Stanig
Via Albana, 44 - 33040 Prepotto (UD)
Tel. 0432 713234
Web: www.stanig.it Email: info@stanig.it

Itinerari del gusto



San Daniele del Friuli e Friuli collinare

Tra morbide distese di collina, dove nasce il prosciutto di San Daniele.

Adagiato su una collina, San Daniele è il centro principale del Friuli Collinare; da qui si gode di panorami infiniti su dolci distese di colline. La cittadina è considerata una delle perle del Friuli Venezia Giulia, conosciuta a livello internazionale per la produzione della trota affumicata e soprattutto di un prosciutto dal sapore inimitabile, frutto di una tradizione millenaria e di un microclima unico.

La piccola Senna del Friuli

San Daniele ospita una delle più prestigiose biblioteche d'Italia nonché la più antica del Friuli Venezia Giulia: la Biblioteca Guarnieriana, che conserva preziosi codici miniati.

Resterà abbagliato dal bianco del Duomo settecentesco e dagli affreschi dell'ex Chiesa di Sant'Antonio Abate, il più bel ciclo rinascimentale della regione, tanto da far guadagnare a San Daniele l'appellativo di "piccola Siena del Friuli".

C'è sempre Aria di festa. Ma mai come in giugno.

Aria di festa, a fine giugno, è il momento ideale per scoprire il sapore del prosciutto di San Daniele. Frutta frizzante all'insegna del buon umore e dei sapori tipici con visite guidate ai prosciuttifici.

La strada dei castelli e del prosciutto

San Daniele è circondata da piccoli borghi immersi in uno splendido paesaggio collinare. Per scoprire il territorio consigliamo un percorso tabellato: la Strada dei castelli e del prosciutto che si snoda tra suggestivi castelli che si guardano l'un l'altro dalla cima dei colli.

Non dimenticare di seguire il tuo olfatto: qui sono tanti gli agriturismo e le trattorie tipiche dove degustare specialità di collina, come le ricotte, il formaggio di Fagnola, il salame "punta di cinghiale".

Golf, pesca e itinerari per la bici

San Daniele e il Friuli Collinare sono ideali da scoprire in bicicletta: puoi scegliere gli itinerari tabellati per mountain bike attorno a San Daniele o le loppie della valle del Cormòr. Senza dimenticare la pesca e il golf, nel magnifico Golf Club Udine di Fagnola.

Birdwatching nel Friuli Collinare tra ricogne e grifoni

L'Oasi dei Quadris di Fagnola, con oltre cento cicogne bianche, e la Riserva naturale del lago di Cormòr, dove nidificano i grandi grifoni: luoghi ideali per gli amanti del birdwatching e di una vacanza nella natura. Curiosi musei, tradizioni e sagre.

Da Cjave Cocèl Museo della vita contadina di Fagnola (ubicato in uno splendido casolare rurale) al Museo dell'arte della medaglia di Buja, al Museo della Grande Guerra di Fagnola, al Museo del territorio di San Daniele, puoi scoprire tradizioni e arti particolari. Così come nelle sagre e feste tipiche, come la ultracentenaria Corsa degli anni di Fagnola (prima domenica di settembre) e Un Bel Vivì la collina promuove la qualità, la rassegna itinerante sui prodotti tipici di collina.

Dolci sono i colli, dolce è il dormire

Immersi nel verde di una campagna rigogliosa, tra dolci colli, puoi scegliere, oltre agli hotel, curati agriturismo e B&B. E sul Monte Prà di Forgnara, i suggestivi alloggi dell'Albergo diffuso. Lungo il maestoso fiume Tagliamento.

Un fiume che ha segnato la storia del Friuli Venezia Giulia. E anche la cultura, gli stili di vita, la lingua. Una cosa è sicura: il grande fiume Tagliamento non finisce mai di stupire per le trame che sa creare con l'ampio letto, la vegetazione che l'irregolarizza, le suggestive anse, in estate spiagge incantevoli e selvagge (come in località Villuzza di Fagnola o Cimano di San Daniele). Si può anche percorrere a cavallo o in canoa.



San Daniele

i prosciutti di Levi



I prosciutti di Levi nascono a San Daniele del Friuli, dove un delicato equilibrio tra umidità e ventilazione contribuisce alla creazione di uno dei gioielli della gastronomia italiana: il prosciutto di San Daniele.

Levi Gregoris seleziona personalmente le cosce di suino italiano, le sala e le stagiona in modo naturale. È grazie alla sua lunga esperienza e ad una forte passione che nella sua bottega nasce un prodotto unico, in grado di soddisfare i palati più esigenti.

Il sapore dolce del prosciutto di Levi evoca il profumo e la cultura di una terra che ha saputo stare al passo con la modernità mantenendo intatto il proprio bagaglio di tradizioni antiche.

Bottega del Prosciutto, Via Umberto I, 2
33038 - S. Daniele del Friuli, (UD)
Tel. +39 0432-957043 - Fax +39 0432-957043
www.bottegadelprosciutto.com
info@bottegadelprosciutto.com



Itinerari del gusto



Strada dei Castelli e del Prosciutto

La Strada dei Castelli e del Prosciutto rappresenta un itinerario tra i più interessanti del Friuli Venezia Giulia. Questa strada collega alcuni dei centri più importanti del Friuli Centrale, una zona della regione che offre numerosissime proposte turistiche, sotto il profilo storico, artistico, naturalistico ed enogastronomico.

La strada forma una specie di anello della lunghezza di circa una settantina di chilometri e quindi si può cominciare a percorrerla dal punto che più si preferisce. Noi abbiamo scelto di cominciare dal paese di Cassacco, il quale è posto sulle colline dell'altipiano morenico del Tagliamento, dove troviamo il nostro primo castello. Cosa piuttosto insolita in Friuli, questo castello non fu mai assediato o distrutto. Come insolito è la conservazione del suo aspetto severo con tratti medievali: il complesso del castello è privato ed è visitabile su appuntamento.

Proseguiamo il nostro piccolo viaggio verso il comune di Treppo Grande. Una serie di cartelli e tabelle grafiche con la specifica scritta "Strada dei Castelli e del Prosciutto", aiutano il turista ad orientarsi e a non perdere la via.

Qui troviamo il bel Castello di Zegliacco, posto nella località omonima, che oggi si presenta inglobato da edifici architettonici che ricordano le ville di campagna. Il castello è privato e può essere visitato in alcune giornate durante l'anno.

Proseguendo sulla nostra strada, ci dirigiamo verso Buia. Il colle ad est della pieve di San Lorenzo, denominato Monte di Buia, ospita i resti di quello che fu il castello medievale, sorto anticamente alla data del 983, quando l'imperatore Ottone II lo diede in feudo, con altri quattro, al patriarca Rodolfo.

Da Buia procediamo alla tappa successiva: dopo circa 10 chilometri siamo ad Osoppo legata al più celebre di quei colli denominato "il Forte", una strada conduce alla sommità, dove ci sono i ruderi della chiesa di S. Pietro. A sinistra dell'edificio porta ai resti del "Forte", costituito da gallerie, fossati, ruderi di difese di varie epoche comprese le fortificazioni delle ultime due guerre. Lasciamo Osoppo e seguendo in questo tratto a grandi linee il Tagliamento, giungiamo a Fagnola dove si trova lo storico Castello di Suni, posto nella località omonima, che ricorda nella tipologia i castelli medievali, ha una pianta rettangolare con tozzi quadrati angolari come non se ne vede altri in Friuli. Dopo un breve tratto la strada conduce nel comune di Ragogna, il cui castello è situato sul promontorio roccioso che sovrasta il Tagliamento. Attualmente il complesso castellano è in fase di recupero architettonico. Alcune sue parti sono visitabili. Ragogna ospita anche un interessante Museo Civico.

Da Ragogna muoviamo verso sud e raggiungiamo San Daniele del Friuli. Questa famosa località del Friuli presenta numerosissime risorse artistiche e storiche che meritano di essere viste. Ma questa volta il motivo della nostra visita è dettato da una famosa specialità locale: il prosciutto.

Infatti fin dal Medioevo si hanno testimonianze che in questi luoghi venivano lavorate le carni di maiale per produrre quello che oggi è il famoso prosciutto di San Daniele, le cui qualità e caratteristiche organolettiche sono uniche. Una grande festa che si tiene a fine giugno (così dal 2005) celebra questo prodotto. Anche dal punto di vista artistico San Daniele offre diverse perle, tra le quali la Biblioteca Guarnieriana e la Chiesa di Sant'Antonio Abate, che conserva il più importante ciclo d'affreschi rinascimentali del Friuli.

Da San Daniele procediamo in direzione della tappa successiva che è costituita da Rive d'Arcano, dove possiamo ammirare un bellissimo castello, tra i meglio conservati del Friuli, con parti di notevole interesse storico e di grande suggestione, adagiato com'è in mezzo alla campagna, con il tempo che sembra essersi fermato. Da Rive d'Arcano prendiamo la strada verso Fagnola, la quale era inclusa nella lista dei cinque castelli che l'imperatore (edette al Patriarca di Aquileia nel 983 e rappresentò sempre una comunità importante. A partire dal 1420, con la conquista veneziana, il Castello fu residenza del luogotenente della Patria del Friuli e sede del Parlamento friulano. Nello stesso comune, in località Vilata, troviamo un altro bellissimo castello, molto ben conservato, che da una piccola altura domina il territorio intorno, che ormai si è fatto pianura. Lasciando Fagnola, proseguiamo verso la cittadina di Moruzzo dove troviamo i resti di un antico fortino, mentre a Brazzacco, incontriamo i resti di due castelli: castello inferiore e castello superiore (meglio conservato) e che permette di riconoscere in questo mastio le linee di un esempio tipico di edificio feudale tri-quattrocentesco.

Da Moruzzo muoviamo in direzione di Coloredo di Monte Abano. Qui troviamo il Castello di Coloredo, dimora della illustre famiglia, della quale fu membro il famoso poeta friulano seicentesco Ermete di Coloredo e che poi ospitò la famiglia Nieve, di cui faceva parte il noto scrittore Ippolito. Da qui si intravede Cassacco. Termina così il nostro viaggio sulla "Strada dei Castelli e del Prosciutto", che ci ha fatto scoprire una porzione di Friuli che non è tra le più note ma che può riservare molte piacevoli sorprese.



mulino del conte

AGRITURISMO AL MULINO DEL CONTE

Aperto Venerdì, Sabato e Domenica,
la buona cucina friulana.

Località Cisterna del Friuli

33030 Coseano (Udine)

Tel.: 0432.862240. Fax: 0432.862935.

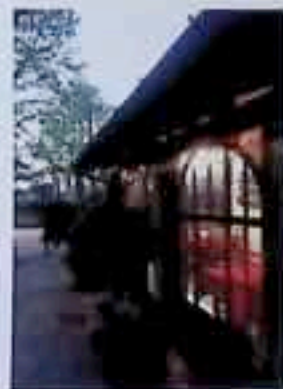
Locale caratteristico in zona pedecollinare
a 6 km da San Daniele.

Lingue: inglese tedesco spagnolo

Cani ammessi

Camere: n. 9 (da 2/3 Posti)

Mesi di apertura: da Settembre a Giugno





L'Isola d'oro e la Seconda Roma: Grado e Aquileia

Grado, l'Isola d'oro delle fattezze veneziane, è impreziosita da un dedalo di isolotti che formano la sua suggestiva laguna. E da paradisi naturali tutelati da due riserve naturali. Poco più a nord c'è Aquileia, la Seconda Roma di cui Grado era porto e scalo.

Fascino veneziano

Unita alla terraferma da una sottile striscia di terra, Grado custodisce un centro storico dalla grazia veneziana, dove sarà bello perdersi tra campelli e vicoli, sorvegliati dalle pittoresche case dei pescatori, stretti, una all'altra. Per trovare poi autentici gioielli come il duomo paleocristiano e l'antichissimo battistero ad architettura ottagonale.

Al mare come in un elegante salotto

A Grado trascorrete momenti di relax totale in una spiaggia dalla sabbia finissima contraddistinta da molti anni dalla Bandiera Blu per la tutela dell'ambiente. Qui, troverete servizi di qualità, attenzione e comfort e alla sicurezza per le vacanze con bambini, che potranno fare lunghi bagni in acque basse pulite e sempre calme. Ed usufruire di aree dedicate al gioco e di servizi di baby sitting.

Le terme che affascinano gli Aisburg

L'antropologia aisburgica veniva qui per i bagni e le pregiate Terme marine di Grado fin dagli anni dell'Ottocento. Terme recentemente ristrutturate e dotate di aree dedicate alla medicina sportiva che offrono programmi articolati dalla talassoterapia alla prevenzione dell'invecchiamento cutaneo.

A Grado attività tra terra e acqua

Suggestivo passeggiare per godere di spettacolari tramonti o dell'ombra fitta dei pini marittimi. Poi, tra beach volley, basket e calcetto, windsurf, vela, sci nautico e tanta altra scelta il proprio sport preferito. A completare l'offerta, un percorso di golf a 18 buche, tra prati verdissimi e acque assidue incante della natura.

Autentici paradisi per il birdwatching, da raggiungere anche attraverso incantevoli piste ciclabili, la Riserva naturale della Valle Cavanata e la Riserva naturale della Foce dell'Isonzo sono luoghi dove s'odono il canto di miriadi d'uccelli e il fruscio delle canne palustri mosse dal vento. E nulla altro.

Aquileia, sontuosità romana

Aquileia fu una città importantissima dell'impero romano. Dichiarata dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, conserva un'area archeologica di straordinaria importanza. E nella basilica patriarcale riposa uno dei più straordinari complessi a mosaico esistenti al mondo.

Una colorata processione di barche

Ogni prima domenica di luglio, a Grado, si celebra una pittoresca festa: il Feròdi di Bartana.

Un suggestivo corteo di barche, ad-

dobate con fiori, ghirlande e bandiere raggiunge il santuario mariano nell'isola di Bartana, per sciogliere un antico voto della città fatto 800 anni fa.

Una vita da pescatore

La gente di Grado si è sempre sosten-

tata con la pesca. E usava come rifugio i tipici casoni di canne che popolano ancora la laguna. La cucina di mare, perciò, elabora tradizioni antichissime ed è rappresentata dal piatto tipico più famoso: il boreto a la grisiàna.

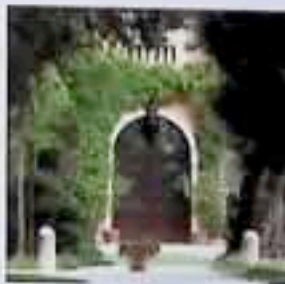


Aquileia e Grado



VILLA VITAS

Produciamo vini, regaliamo emozioni



Wine tastings, Visite guidate, Eventi in Villa

Wine Shop aperto:

dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 18

sabato: (da aprile a ottobre) dalle 10 alle 18 orario continuato

sabato: (da novembre a marzo) dalle 10 alle 14

VILLA VITAS

Via San Marco 5 - STRASSOLD

33052 Cervignana del Friuli (UD)

Tel. 0431 93083

info@vitas.it - www.vitas.it -  www.facebook.com/vitas.winery



I sapori di Grado

Grado, l'Isola d'oro, è una terra ricca di sapori unici, frutto della storica cultura marinara. In ogni periodo dell'anno, turisti ed amanti della buona tavola possono gustare i piatti tipici dell'antica tradizione gradianse. La Valicellura.

Nella laguna di Grado e Marano, fin dai primi insediamenti dei pescatori, il metodo delle valli da pesca ha costituito l'attività produttiva dell'ecosistema lagunare.

L'utilizzo di questa tecnica di allevamento fa sì che il pesce cresca alimentandosi quasi esclusivamente di alghe, molluschi e altri organismi naturalmente presenti nelle valli da pesca, diventando così un prodotto di altissima qualità.

Le specialità gradesi

Il Boreto alla Gralsana o boreto alla gradese, piatto principe di Grado nonché primario sostentamento di vita delle famiglie che vivevano un tempo nei casoni, è una prelibatezza tradizionale dalle caratteristiche uniche: si lascia cuocere il mento, un misto di vari pesci nell'acqua fino al suo assottimento.

Il Boreto più classico è quello di pesce misto, come nella ricetta tradizionale dei pescatori che usavano il pesce rimesso in fondo alle reti, ma si usano anche altri pesci, si addirittura molluschi. Il Boreto è spesso abbinato a raporta pelati, bolliti o ad un buon vino rosso, preferibilmente un Refosco.

Le "sepe softege" sono un altro gustoso piatto tipico di Grado e sono una variante locale delle seppie di cui il piatto è insolito ma molto apprezzato.

Ortaggi tipici della zona lagunare di Grado sono gli asparagi di Fossalon, a cui è dedicato anche una mostra che si tiene tra i mesi di aprile e maggio da non perdere la degustazione in abbinamento ai pregiati vini bianchi friulani.

Le vongole vengono raccolte in gran quantità al largo delle spiagge gradesi e questo rende possibile la creazione di piatti prelibati come le "perversasse al baso", la "sardella" (o sarda) servita in svariati modi, il "can" (derivazione gradese del gambero), per non parlare del pesce quasi esclusivo della laguna come la "passera" di mare, il "basato" (linguista), il "pomato" (avanzato della sogliola) e il "cucco", una gustosa qualità di rombo.

DOC Friuli Aquileia

Denominazione riconosciuta nel 1975 che comprende poco più di 800 ettari vitati in una zona che dalla Laguna di Grado si estende a nord fino alla fortezza di Paimanova.

I terreni sono sabbioso-argillosi mentre il clima, che beneficia della vicinanza del mare, è mitizzato d'estate e mite d'inverno: le favorevoli caratteristiche pedoclimatiche di questa zona assicurano uno sviluppo ottimale della vite ed assicurano ideali condizioni di equilibrio della pianta, condizioni imprescindibili per ottenere uve di qualità.

Il nome della DOC contempla la città di Aquileia che ancor oggi, con le sue rovine, rimanda ai fasti della Roma imperiale, mentre le anfore vinarie e le decorazioni dei triclini conservati nel Museo archeologico locale riconducono al prestigio che nell'antichità godeva il vino prodotto in quest'area come anche all'importante ruolo di snodo commerciale svolto dal porto di Aquileia, dove giungeva il vino dalle altre zone della regione per essere poi distribuito in tutto l'impero.

Lo storico greco Erodiano (II secolo) nella sua Storia dell'Imperatore Massimino descrivendo la campagna di Aquileia narra che: "disposti sono gli alberi ad eguali distanze ed accoppiate sono le loro vite, formando un quadro guliva, tanto da sembrare quelle terre, adorne di corone frangenti".



Provincia di Udine
Provincia di Udine

TERRA DEI PATRIARCHI



Decanter
WINE AWARDS

1999-2000
1999-2000
1999-2000

1999-2000
1999-2000
1999-2000



2015



Feudi di Romans

Enzo Lorenzon, insieme ai figli Davide e Nicola, dirige e gestisce oggi circa 90 ettari di vigneti con tecniche antiche partendo da quella terra che suo padre, Severino, acquistò negli anni '50, terra abbandonata su cui nessuno mai avrebbe scommesso qualcosa. Invece, insieme al figlio Enzo, Severino Lorenzon decise che quella sarebbe stata la sua terra, in cui si sarebbe dedicato alla coltivazione delle sue vigne migliori, supportati da un fiume, l'Isontino, e dalla flora che attorno a questo corso d'acqua ha trovato l'habitat ideale per crescere rigogliosa.

"I Feudi di Romans" è il marchio leader della azienda Lorenzon, nato agli inizi degli anni '90, dal desiderio di affascinare e conquistare gli amanti della tradizione dei vini friulani. Nel 1996 nascono le prime bottiglie de "I Feudi di Romans" distribuite sia in Italia che in oltre 25 Paesi nel Mondo.



Az. Agr. Lorenzon Enzo & C.
Via Ca' del Bosco 16, Peris - 34075 San Canzian d'Isontino (GO)
Tel. +39 (0)481 76445 - Fax +39 (0)481 470000
www.feudidromans.it info@feudidromans.it



Lignano Sabbiadoro

Lignano, un mare di divertimento e relax.

Un'oasi in cui abbinare il relax a ogni tipo di divertimento: è questa l'essenza di Lignano, a metà strada tra Venezia e Trieste, con 11 chilometri di spiaggia fine e dorata e un mare tranquillo, che ormai da anni e anni si fregano della Bandiera Blu per la tutela dell'ambiente. E 8 darsene con 5.000 posti barca.

Tre in una.

Lignano, in realtà, racchiude tre località: Lignano Sabbiadoro, città dei mille ristoranti, dei bar all'aperto, dei lunghi giri per negozi.

Lignano Pineta, accarezzata dall'ombra dei giardini e disegnata da eleganti viali.

E Lignano Riviera, la zona più rilassante, immersa in una ricca vegetazione che si esprime con il fruscio dei pini marittimi.

Scegli il tuo sport sul mare.

A Lignano si fa sport in spiaggia, grazie a centri sportivi con ottimi istruttori di vela e windsurf.

Si va a cavallo e si gioca a beach volley. Il Golf Club a 18 buche, aperto tutto l'anno, offre poi uno dei percorsi più belli fra quelli affacciati sul mare.

In bicicletta percorrerai itinerari tra profumate pinete o scorci suggestivi sulla laguna. E per coccolarti un po', a disposizione ci sono le moderne terme di Lignano.

A ognuno il suo parco.

La festa è ovunque. Ma soprattutto nei parchi tematici. L'Aquasplash, fra i primi parchi acquatici d'Italia, con scivoli vertiginosi e grandi piscine. Gulliverlandia, il parco del divertimento pensato per tutte le età. Lo Strabellà, un super luna park svedese di luci. Per i più piccoli, i Gemmoli e il Parco Junior. E il Parco Zoo Punta Verde, con più di 1500 animali.

Le vacanze a misura di bambini.

Un'offerta mirata a soddisfare ogni esigenza per una vacanza al mare in famiglia, per garantire momenti di relax senza pensieri. La spiaggia e gli hotel di Lignano propongono per i bambini aree dedicate al gioco e allo sport, con personale qualificato, a disposizione anche per servizi personalizzati di baby sitting. In spiaggia ci sono le mother's room e nei locali menù personalizzati e babyroom.

La notte è piccola per noi.

Lignano, di notte, si accende di mille luci, tra concerti ed eventi, discoteche, pub, luoghi di ritrovo alla moda. La gente è una folla cosmopolita e allegra dove ci si immerge come in un mare.

Marano è la magia della laguna.

In batana, la barca lagunare a fondo piatto, o in baidetta, si arriva fino a Marano, dove respirarsi l'atmosfera autentica di un borgo di pescatori, che parlano ancora il dialetto veneto. Da qui, via acqua, si raggiunge la Riserva naturale Foci dello Scella: la suadente luce della laguna colora un regno dove vivono, tra gli albi, aironi e falchi di palude. E fa da preludio a un villaggio di tazzoni avvolto nella magia. La Riserva naturale

Vale Canal Novo, poi, è un altro paradiso per il birdwatching.

L'entroterra e i suoi gioielli.

Da Lignano, nello spazio di un giorno o di un pomeriggio, ci si può addentrare nell'entroterra per alterare al gusto della cucina di mare quello della gustosa cucina friulana.

Paesi come Precericco, Latisana e Palazzolo nascondono piccoli tesori d'arte e architettura che valgono una sosta.



Lignano e Marano



I sapori di Marano Lagunare

Marano Lagunare, paesino di pescatori vicino a Lignano, è tutto un susseguirsi di calli e piazzette. Qui la vita è sempre stata scandita dalla laguna e dalla pesca e i pescatori sono la vera anima di queste terre.

La salicottura.

Da anni Marano è sede di abbondanti allevamenti di pesce di valle che forniscono tutte le tavole della regione Friuli Venezia Giulia. Cefali, orate, branzini e anguille vivono nell'ecosistema lagunare in condizioni ottimali. L'allevamento è a bassa densità e la trasformazione in prelibatezze da gustare è immediata.

Se vuoi mangiare, quindi, del pesce freschissimo vieni a Marano Lagunare!

Potrai trovare del pesce crudo appena pescato al naturale, come gli scampi che conditi semplicemente con un po' di olio ti stupiranno!

Speculata maranese.

Assaggia "il bisato in spéo", ovvero l'anguilla allo spiedo. I momenti migliori per degustarlo sono il periodo pasquale, quando l'anguilla proviene dal mare e reale i fiumi, e durante l'autunno quando fa il percorso inverso. Ma in ogni momento dell'anno (tranne in agosto) è un piatto prelibato! L'anguilla, essendo un pesce molto grasso, necessita, però, di un lungo procedimento di cottura. "El bisato" viene tagliato a pezzetti ed infilato assieme a fettine di pane e foglie di alloro su bastoni di legno (ideali la tamerice o il nocciuolo). A questo punto viene messo allo spiedo e l'anguilla si sgrassa piano piano diventando gustosa e digeribile.

A Lignano e a Marano puoi assaggiare anche il brodetto, piatto in cui il pesce, privato delle spine e passato al setaccio, viene servito con crostini di pane. Un tempo, quando le risorse non erano molte, questa operazione consentiva di utilizzare anche il "pesce povero", ricco di spine ma anche di sapore! Ma trovi anche le sepe (seppie), le canocchie (canocchie), e le schile, piccoli gamberetti di laguna serviti con la polenta o fatte assieme a pesci e crostacei in varie forme nella classica piccola frittura detta ribaltavipori.

Itinerari del gusto



Atmosfera di confine e un castello con vista su paesaggi collinari da fiaba. A Gorizia si respira l'atmosfera sospesa tipica di una città di confine: nella piazza Transalpina, fino al 2004 fisicamente divisa da un muro, si passeggia con un piede in Italia e uno in Slovenia.

Il castello medievale con il suo incantevole borgo è un vero gioiello: da qui la vista spazia sulle dolci distese di colli e sull'intera città, dove convivono in modo armonioso architetture medievali, barocche e ottocentesche.

Tra musei e parchi nella "Nizza dell'Adriatico".

La borghesia asburgica amava Gorizia e il suo clima mite: non a caso la città era chiamata la "Nizza dell'Adriatico". Tra parchi incantevoli, come il Parco Piuma sul fiume Isonzo e il Parco del Palazzo Coronini Cronberg (con alberi di tutto il mondo), molto spazio ha anche la cultura: tanti i musei, anche particolari e curiosi, come il Museo della moda e delle arti applicate e il Museo della Grande Guerra.

Cormons e il Collio: tra cantine storiche e scenari d'vin.

Il bivio Collo-vini eccellenti è noto ormai a tutti: nomi come Ribolla gialla, Refosco dal peduncolo rosso, Picolit e Malvasia Istriana fanno parte del getto delle bottiglie preferite dagli amanti del vino.

Il centro principale di questa incantevole zona collinare a pochi passi da Gorizia è Cormons, bella cittadina di stampo asburgico, è circondata da piccoli e caratteristici borghi sul confine con la Slovenia, come Dolegna del Collio, San Floriano del Collio, Savogna d'Isonzo, dove si parla lo sloveno. Qui, poca è la distanza dai monti e dal mare: il microclima, assolutamente unico per ventilazione ed escursione termica, si sposa perfettamente con la "punta", il caratteristico terreno del Collio, ideale per la coltivazione della vite. Visita le cantine spiche dove riposano grandi botti e i maestri vini svelano i segreti della loro arte! Sapori di confine e amore di chiama.

Influenze mitteleuropee si traducono in dolci speciali: convivono con Trieste, come lo favezzo, il prezzato e la pulizza. Ma a deliziare il palato ci sono altre squisitezze: gli gnocchi di suture, il prosciutto dolce di Cormons, affumicato al fuoco di legno di ciliegio e allora ci, una particolarità per pochi, il radicchio rosso "Rosa di Gorizia".

In questi colli tappezzati di vigna, emergono qua e là casolari solitari e persino castelli, in cui si può anche pernottare: è il caso del castello di Spessa a Capriva del Friuli.

In queste terre la Prima Guerra Mondiale visse momenti cruciali. Sono molti i percorsi tra trincee e camminamenti e i monumenti: Sacrario di Redipuglia, il più grande della Prima Guerra Mondiale in Europa. Arca Pace di Medea Parco tematico della Prima Guerra Mondiale di Monfalcone. Sacrario militare di Oslavia. Zona monumentale del San Michele a Sagrado.

Tra doline, ginepri e laghi carsici.

Sul Carso goriziano, che segna il confine con la provincia di Trieste, un paesaggio di doline, punteggiato da arbusti spinosi come il ginepro e da cespugli di sommacco, ti accompagna fino alla Riserva naturale di Pietrarsa e Dobnerò, uno dei pochi esempi in Europa di lago carsico.



Gorizia

PRIMOSIC

OSLAVIA

www.primosic.com

PRIMOSIC - Loc. Madonnina D'Ostavia, 3 - 34070 Oslavia Gorizia-Italia
 Tel. +39 0481 535155 - Fax +39 0481 536705 - info@primosic.com
[facebook.com/PrimosicWines](https://www.facebook.com/PrimosicWines) - twitter.com/PrimosicWines

RONCADA

AZIENDA AGRICOLA

Vini DOC Collio

Loc. Roncada, 5 - 34071 Cormons GO Italy
 tel/fax +39 081 61394 - www.roncada vini.it

**CASTELVECCHIO***Spago in Spago dal 1720*

UN PIACERE SENZA TEMPO

L'Azienda Agricola Castelveccchio sorge sopra la città di Sagrado, dove il Carso goriziano offre angoli di natura e di quiete impensabili e una vista mozzafiato che si estende dalle Alpi al mare.

I 120 ettari che circondano l'Azienda fanno parte di un parco naturale di roccia calcarea e di terra rossa ricca di minerali ferrosi in cui soffia il vento di Bora che rende salubre la viticoltura garantendo una condizione climatica ideale per la coltivazione di vini D.O.C. di grande personalità.

*Il Carso come non l'avete mai visto*

Azienda Agricola Castelveccchio

via Castelnuovo, 2 | 34078 Sagrado (GO)

telefono: 0481 99742 | e-mail: info@castelveccchio.com | www.castelveccchio.com

Orari per visite al Parco Ungaretti* e degustazioni: da lunedì a venerdì dalle 9-16, sabato e domenica su prenotazione.

Da venerdì a domenica è possibile degustare i vini presso la Foresteria* situata all'interno dell'azienda.

Il vostro piacere
è il nostro primo ingrediente.

Selezionato da:



Il chilometro zero ve lo si legge sulla pelle, la fragranza della vaniglia Mauritius e la cremosità del cacao ValRhona si ricordano da come inarcate le sopracciglia e chiudete gli occhi. È bello assaporare qualcosa che premia e fa bene, no? Fa bene anche a noi, perché il vostro piacere è il nostro primo ingrediente, e la vostra salute il nostro primo pensiero. Niente grassi idrogenati, basso livello di zuccheri, e infinita pazienza: nella lavorazione del cacao, nelle fermentazioni lente, nella selezione di ogni ingrediente. Grazie di piacervi!

**MARITANI**www.maritani.it

Itinerari del gusto

Collio: il territorio

Collio, lembo d'estremo Nord Est, crocevia di popoli, di culture e di vicende. Storia e confini che si spostano, si alternano, si avvicendano. Questo il palcoscenico: protagonisti la vite e il vino.

Il Collio è una gemma preziosa del mondo del vino. Il territorio comprende otto dei venticinque comuni della provincia di Gorizia: Gorizia, città dalla tipica atmosfera di confine, molto amata dagli Asburgo che la chiamavano la "Nizza dell'Adriatico", Cormons il "cuore pulsante" e poi comprende i comuni di: Brazzano, Pradis, Dolegna del Collio, Ruttana, Pletiva, Zegla, Capriva del Friuli, San Floriano del Collio, Oslavia, Monfalcone, San Lorenzo Isontino e Farra d'Isonzo.

Riconosciuto come una delle aree più prestigiose d'Italia per la produzione vitivinicola e soprattutto per l'alta qualità dei suoi vini bianchi, unici ed indimenticabili, è un susseguirsi di dolci colline scandite da piccoli borghi con una superficie vitata di 1.500 ettari a denominazione di origine controllata, divisa in micro aree dotate di propria personalità.

Terra di grandi bianchi, il Collio vede prevalere la produzione del Pinot, del Tocai friulano, del Sauvignon e del famoso Collio Bianco, uveggia DOC.

Fra i rossi primeggiano il Collio Rosso, i Cabernet, i Merlot.

Prodotti tipici

Innanzitutto prosciutti, salami, cotechini, salsicce.

Frutta: ciliege e prugne del Collio.

Ortaggi: Raticchia "Rosa di Gorizia".

Dolci: Gubiana di Gorizia e Pulizza, Mele, dattili.

Piatti tipici

La cucina della zona è un originalissimo mix di tradizioni austriache, italiane, slovene: ricette tramandate da generazione in generazione rendono la gastronomia goriziana un *unicum*, nobilitato da vini che sono da tempo considerati tra i migliori del mondo.

Tipico piatto goriziano è il prosciutto cotto nel pane che spolverato di cren grattugato può fingere anche da pasticcino per il pasto di mezzogiorno.

Fra i primi, minestre gustosissime sono la jota (un minestrone di capucci acidi, patate, fagioli e carne o salsiccia di maiale) e la friulana minestra di orzo e fagioli.

Direttamente dalla mitteleuropa, anche si imprevedibili di saponi mediterranei sono gli squisiti gnocchetti di pane.

In primavera nelle trattorie si trovano profumate frittate con le erbe, mentre più autunnali sono i ravioli e i ravioli di ricotta con rape bianche grattugiate e fermentate nella vinaccia, i gulasch (piccante in infinite variazioni) e i knedlitsch (carne di maiale affumicata, cosparsa di cren fresco e accompagnato con crauti o gnocchetti di pane), le peljagane con polenta, lo stinco di maiale e vitello al forno.

Come contorno, patate in teca e kipele (piccole mezzelune fritte fatte con un impasto simile a quello dei gnocchetti).

Fra i dolci impera la Gubiana, un po' il simbolo gastronomico di Gorizia, che è un rotolo di pasta sfoglia ripieno di frutta secca, uva passa, cedro candito, pinoli e noci.

Altri dolci tipici sono la pulizza, pizza, lo strudel (con mele, uva o ciliege), i knapfen, torta (Dobosch) (ungherese), le palačinke (sorta di omelette con ripieno di marmellata o di cioccolato), il kugelpuff.

Percorsi cicloturistici

Collio del Collio

Capriva - Castello di Spessa - Villa Russiz - Cormons

Brazzano - San Rocco - Monte Quarni - Subida

Russiz superiore - Capriva - Km. 28

Collio del Vino e delle Dolci

Gorizia - Monfalcone - Capriva - Cormons - Gubiana

San Floriano - Oslavia - Piuma - Gorizia - Km. 36,4



Carie
PIEDÌ DI MONT
Millesimato

per anime senza segreti

www.piedimont.it

gastronomia
Fattane

Attorno al Lago di Gubiana, al confine con la Slovenia, a cavalle d'Alto Adige, si trova l'unico ristorante a 360° di vista sul lago. In ogni parte della tradizione friulana e slovena, prodotti del territorio quali la Peka, una carne arrostita in una cassetta di pietra, gli Zlato e i Bisi, i polsi di maiale e i propri affettati misti.

Agriturismo Fattore Locali Sloveni 8 San Floriano del Collio
Tel. 0481-884233 - Fattore Locali Sloveni
Orario: Martedì e mercoledì: 12-15 - 18-21
Venerdì: 18-21 - Sabato e domenica: 12-21

Itinerari del gusto

Il Carso Isontino

Provenendo dalla pianura friulana lo si incontra con le prime alture quasi ad alzarsi dalle acque dell'isonzo. Le pendici ormai boschive, dominate dal monte San Michele, proseguono fino al sacrario di Roddipuglia, qui assumono il tipico aspetto di pietraia tormentata con poca vegetazione e, superati Ronchi dei Legionari e Monfalcone con la sua Rocca, degradano poi verso il mare alle foci del Timavo.

- Il Carso Isontino, propaggine nord-occidentale di quello triestino, è un altopiano di natura calcarea delimitato a nord-est dalla valle del Vipacco, a occidente dall'isonzo e dalla pianura friulano-isontina e ad oriente dal confine sloveno.

- Emerso dal mare circa 30 milioni di anni fa per gli stessi sconvolgimenti tettonici che originarono le Alpi, il movimento iniziale dovette essere molto lento e graduale fino a formare una superficie alta 70-80 metri estesa su tutta la attuale zona carsica di Italia, Slovenia e Istria. Su di essa scorrevano gli antichi corsi d'acqua prima fra tutti il leggendario Timavo.

- Nella formazione definitiva dell'altopiano e con il suo innalzarsi, gli alvei si incastarono e diventarono profondi mentre sulla superficie, ricca di fratture e con rocce solubili alle acque meteoriche, si formarono cavità di varie forme e dimensioni nelle quali le acque penetrando scavavano pozzi, grotte e gallerie generando un complicato reticolo idrico sotterraneo.

- Degli antichi corsi d'acqua troviamo testimonianza nei vari selci o "valoni". Dal Timavo rimane il solco di Pietrovizza (visibile da Jamiano), mentre per il valone di Dobberdò si ipotizza un paleo-Vipacco prima che questo venisse "catturato" dall'isonzo nei pressi di Rubbia.

- Il lago di Dobberdò sembra far parte del bacino dell'isonzo e risulta ghiaccio nei periodi piovosi durante i quali l'innalzamento della falda che lo alimenta nel versante nord, il livello si alza sommergendo stagni e paludi.

- Interessante il solco di Sella (percorso dall'autostrada) dove troviamo la depressione del Mucillo, un tempo lago, ora riva di argilla, il lago di Petrarossa e la palude del Sallio; dopo gli "Archi" troviamo il fiume Lobbaz che con la sua imponente portata d'acqua si scarica al Timavo prima di arrivare al mare.



CASTELLO DI
RUBBIA
CASA DI RUBBIA



La famiglia Černic

è lieta di invitarvi a conoscere il Carso!



GALLERIE DELLA GRANDE GUERRA

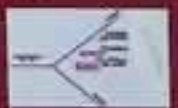
Castello di Rubbia - località Rubbia - Rubbia, via Principe Trieste 1, Savogna d'Isonzo, Gorizia - Cantina vinicola con monumento Grande Guerra: San Michele del Carso, Gorizia V.le 46/54, Savogna d'Isonzo, Gorizia. Orario: lunedì-venerdì 10-18, sabato 11-19, domenica 11-17.

OFFERTA TURISTICA con PACCHETTO PERSONALIZZATO (opzionale): Visita guidata al castello di Rubbia, visita alla monumentale Monte San Michele con gallerie consumo Grande Guerra, monumento Seconda Guerra Mondiale, bunker Guerra Fredda, Museo carsico naturale.

OFFERTA ENOGASTRONOMICA: Visita cucina con degustazione vini e prodotti carso (prosciutto, formaggi, fette di prosciutto). Siete disponibili anche per cene, matrimoni, cerimonie.

INFO CANTINA E PRENOTAZIONE ALLOGGI E ALBERGHI LOCALI: +39 0481 807616 - cell. 349 795789 - email: info@castellodirubbia.it www.castellodirubbia.it - Segui su Facebook: castellodirubbia

Come trovarci: da Savogna d'Isonzo proseguire in direzione Rubbia-Rubbia per arrivare al Castello di Rubbia. Coordinate GPS: N 45° 53' 49.8" - E 13° 14' 11.3". Per raggiungere la cantina, proseguire per San Michele del Carso e dunque Monte San Michele. Coordinate GPS: N 45° 53' 16.4" - E 13° 13' 29.6".



Itinerari del gusto

Il Collio, in Italia

OSLAVIA

Per inoltrarsi nel Collio, si esce da Gorizia seguendo viale XX Settembre e superando il Ponte del Torrione, che sovrasta il fiume. Si prende poi la Strada del vino e delle ciliege, fino a Oslavia, piccolo centro conosciuto per i suoi vini e per la bianca mole del monumentale Ossario, dove sono custodite le spoglie di decine di migliaia di caduti della prima guerra mondiale, che aveva in queste zone uno dei suoi fronti principali.

SAN FLORIANO DEL COLLIO

San Floriano torreggia suggestivo in cima all'omonimo colle: è un importante centro vitivinicolo e sede dell'amico complesso castellano dei Conti Formigoni, che oggi ospita un hotel e un ristorante.

Feste e sagre: Mostra e assaggio vini e prodotti tipici (prima settimana di maggio); L'iof (maggio).

FLESSIVA

A ridosso del confine con la Slovenia, Flessiva è una tranquilla località fra le colline. Vi si trova il Bosco di Plesna, uno splendido parco attrezzato con sentieri ben tracciati e aree di svago e ristoro.

RUTTARS

Sulla cima dell'omonimo colle, Ruttars è conosciuta - oltre che per i suoi vini - anche per le sue buone trattorie. La parte vecchia del paese si trova la Torre di Marquardo (sec. XII), mentre sulle pendici del colle spicca l'antico sagmo medievale del Castello di Truso (sec. XIII), che ora ospita un elegante ristorante.

DOLEGNA DEL COLLIO

Simbolo di questa amena località suddivisa in varie frazioni, sono 5 stelle (ciascuna delle quali corrisponde appunto a una frazione) e una penna, in onore di P. Zorutti, che qui vi nacque nel 1792 ed è ancor oggi considerato uno dei maggiori scrittori friulani. Da visitare nella zona sono alcune semplici, ma interessanti, chiesette votive: la Chiesa di San Leonardo (sec. XV) a S. Elna (sec. XVI) a Memico, la Chiesa di San Giacomo (sec. XVI) a Lonzano. Dolegna, che aderisce all'associazione nazionale Città del Vino, è immersa nei vigneti ed è una delle località del Collio meglio attrezzate per l'agriturismo, frequentata anche per le sue ottime trattorie.

Feste e sagre: Festa della fibbia (prima settimana di agosto).

CORMONS

Caratteristica cittadina situata ai piedi del monte Quarn.

Cormons è il "cuore" del Collio.

Di antiche origini era un centro agricolo già famoso secoli fa per la sua produzione di vino e di frutta.

Cittadina di stampo asburgico è conosciuta, oltre che per i suoi vini, anche per i suoi eccellenti ristoranti (fra i migliori del Friuli) e per le sue confortevoli strutture agrituristiche.

La parte più antica della cittadina è la cinta medievale, attorno a cui si sviluppa il centro storico.

Specialità locali

Prosciutto crudo artigianale, salami e marcondola.

Feste e sagre:

Rievocazione storica in onore di Massimiliano d'Asburgo - prima domenica di settembre.

Festa provinciale dell'uva - seconda domenica di settembre.

Jazz and Wine of Peace Festival - ottobre.

CAPRIVA

Circondata da un arco di colline dove prosperano le viti, Capriva è conosciuta per il suo dolce paesaggio e per le sue eccellenti cantine.

Da visitare sono la Chiesa Parrocchiale (1882) con fonte battesimale (sec. XVI) e la Chiesetta della SS. Trinità (1524). Sui colli che le fanno da corona, spiccano il Castello di Spessa in stile eclettico (1881) e Villa Rusio in stile Windsor con la Cappella De La Tour (1869), ambedue oggi sede di aziende vinicole.

Feste e sagre: Bismarckia (Giugno).

FARRA D'ISONZO

Ultima propaggine delle colline del Collio sulla pianura, Farra è conosciuta per il suo Osservatorio astronomico (che apre le porte anche ai visitatori, per l'osservazione delle stelle) e per il caratteristico Borgo Grotta con il Museo della Civiltà Contadina (loc. Cornello di Grotta).

Da visitare in paese la Chiesa di Santa Maria Assunta (sec. XVII).

La Boatina - il Ristorante con camere, Via Cernaia 62 34071 Cormons (GO)

tel. 0481 439307 - fax 0481 439308



La Boatina

ristorante con camere

Alle Vigne

ristorante vigna



"Alle Vigne" Loc. Giadara, 16 San Floriano del Collio (GO)

T. +39 0481 391704 - C. +39 393 4336981 - ristoranteallevigne@gmail.com

Itinerari del gusto



Comune in provincia di Gorizia, situato nella piana del Collio, alle pendici del Monte Quarn, nei pressi del confine con la Slovenia. Il territorio comunale comprende due frazioni, Borgnano e Brattano. È famoso ed apprezzato soprattutto per la straordinaria qualità dei vini che si producono nelle campagne limitrofe. Le origini sono preromane e fu una stazione militare durante la colonizzazione da parte dei Romani. Caduto l'impero è rimasto privo di ordine e di protezione, il territorio fu facile preda dei popoli invasori. Nel 610 giunsero i Longobardi, ai quali si deve la fortificazione del centro: nel Medioevo fu sede dei Patriarchi di Aquileia. A causa della posizione privilegiata di cui godeva, posta com'era sulla via per Gorizia, fu oggetto di contesa tra i Patriarchi ed i Conti di Gorizia, che nel XIII secolo risorsero a farla diventare un feudo. La città ottenne propri statuti sin dal XV secolo; dalla fine del Quattrocento fino alla I Guerra Mondiale costituì territorio austriaco, ad eccezione del periodo in cui fu occupato dalla Serenissima, e dalle truppe napoleoniche.

Da vedere:

Il duomo di Sant'Adalberto.

La basilica di San Giovanni risulta attestata in documenti risalenti al 1093.

La chiesa di Santa Maria, conosciuta anche come di Santa Apollonia, si trova nel Borgo emiliano. È in un documento del 1319.

La chiesa del Cristo della Subida, posta tra i boschi di acacie, fu edificata nel 1597.

La chiesa della Beata Vergine del Soccorso, sta quasi in cima al Quarn, fu edificata nel 1630.

La chiesa di Santa Caterina.

La chiesa di San Leopoldo.

Palazzo Tacca-Aina.

Palazzo Locatelli.

Palazzo Nuhau.

I resti del castello sul Monte Quarn.



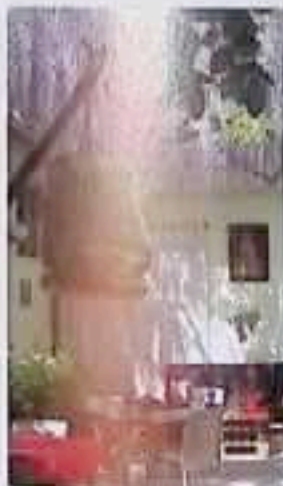
Cormons

PIAZZA
XXIV
MAGGIO
CORMONS

Enoteca di Cormons **ec**



Tel: +39.0481.630371 11.00 - 22.00 martedì chiuso
www.enoteca-cormons.it



IN TABERNA

di
Buffy & Maria

L'Osteria In Taberna propone una cucina semplice del territorio, con alcuni piatti vegani e/o vegetariani. Offre un ambiente di ritrovo con eventi culturali mensili oltre che culinari.

Via Friuli 10 Cormons (GO) Tel. 0481 61072
info.in-taberna@gmail.com
<https://www.facebook.com/Osteria-In-Taberna>
Orari, da lunedì a mercoledì: 10.00-15.00 17.30-21.00
da giovedì a domenica: 10.00-15.00 17.30-23.00
Domenica aperto tutto l'anno.



Itinerari del gusto

Strada del Vino e delle Ciliege

La strada del vino e delle ciliege si snoda nel Collio goriziano tra i suoi dolci declivi segnati da vigneti e dagli alberi da frutto. Nacque nel 1963 con l'obiettivo di far conoscere le aziende vinicole della zona, poste al di fuori dei normali percorsi di traffico.

Obiettivo perseguito fornendo la possibilità di fare una gita lungo un percorso che offre, accanto alle bellezze del territorio, i suoi sapori tipici, presso aziende vinicole, centri agrituristiche e trattorie che mostrano l'impegno in favore delle "Bottiglie del Collio".

La strada parte dalla periferia Ovest di Gorizia per giungere fino a Dolegna del Collio, attraversando anche i comuni di Capriva, Cormons, Mossa, San Floriano del Collio.

Dal centro di Gorizia, seguendo Viale XX Settembre e superando l'Anso con il Ponte Tormone, si imbuca la strada del vino e delle ciliege. Attraversando il parco di Piuma, si giunge ad Oslavia, dove pur tra gli amari vigneti, troviamo testimonianza dei furiosi combattimenti che nella Prima Guerra Mondiale si tennero in questi luoghi, con il monumentale Ossario dove riposano migliaia di caduti. Si prosegue quindi a San Floriano del Collio che tra i dolci rilievi del Collio rappresenta un borgo adagiato tra i vigneti e gli alberi da frutto. Qui troviamo il complesso castellano dei Conti Formigioni, oggi rinomato ristorante e sede del Golf Club di San Floriano.

Da qui, costeggiando il confine di Stato, ci si reca al Bosco di Pieve nel comune di Cormons. Il bosco è costituito da 33 ettari di castagni, robinie e querce, con un dislivello che parte da una quota minima di 25 m fino ad una massima di 130m. La fauna è ricca ed è attraversato da numerosi sentieri ben segnalati. Ci sono aree attrezzate per picnic e per giocare.

Continuando verso Ruttárs, località nel comune di Dolegna, che ci offre un paesaggio modellato dalle attività vitivinicole della zona. Il paesaggio agricolo è disseminato di cantine e buone trattorie e dominato dal Castello di Trusio (sec. XIII) che oggi è un ottimo ristorante. Altre vestigia medioevali si trovano nel borgo, come la Torre di Marquardo (sec. XI).

Si giunge così a Dolegna del Collio. Anche qui si può gustare quanto la cultura del vino abbia abbellito queste zone, armonizzando con i vigneti i vari borghi, le chiese votive, i vari boschi. Qui nacque nel 1792 Pietro Zorutti, uno tra i più noti e grandi poeti friulani. Le numerose trattorie possono offrire un saggio della cucina friulana e dei piatti a base di cacciagione.

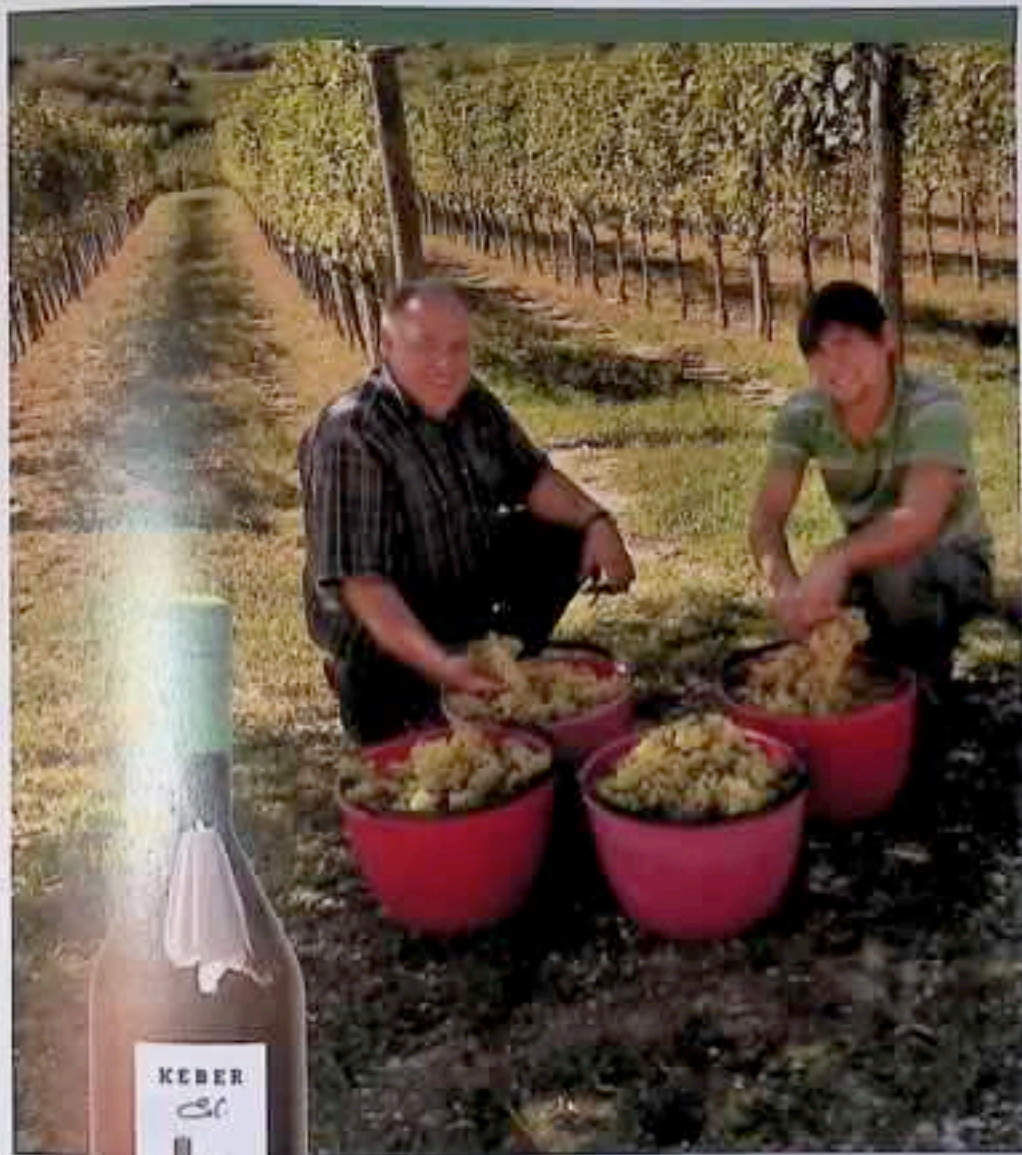
Giunti all'estremo nord della Provincia di Gorizia, si ritorna indietro verso Cormons. Si può fare un pezzo della strada fatta all'andata oppure la variante attraverso il borgo di Crasacco, che suggeriamo per non ripetere i passaggi. Questa via ci conduce nel borgo di Brazzano, che un tempo segnava il confine fra Italia e Austria. Qui interessante da visitare è l'antica chiesa di San Giorgio che conserva un altare ligneo del Cinquecento di elevato pregio. Dalla chiesa che domina l'abitato si gode un bellissimo panorama sulla piana.

Lasciata Brazzano arriviamo a Cormons, adagiata ai piedi del monte Quarn. Considerata la capitale del Collio, la sua vocazione è indubbiamente quella del vino e della convivialità. Tassativa quindi una visita alla Cantina Produttori di Cormons, circondata dalla "Vigna del Mondo", dove sono piantati oltre 400 vitigni provenienti da cinque continenti, le cui uve vendemmiate insieme danno il "Vino della Pace". Questo vino viene imbottigliato e poi inviato ai capi di stato di tutto il mondo come invito alla pace.

Dopo Cormons, Capriva del Friuli. Circondata dalle colline, trovano sede nel suo comune numerose cantine e aziende vitivinicole. Qui sorge il Castello di Spessa che domina i numerosi borghi rurali e le ville, come Villa Pussia.

Eccoci quindi a Mossa, comune di origini antichissime che vede presenti numerose chiesette votive dal sec. XVI al XVIII. Qui si trova anche la piana lacustre di Preval di interesse ambientale e naturalistico. Non mancano vigneti e trattorie ad allietare il passaggio.

Ormai prossimi al rientro si attraversa l'abitato di Lucinico, un sobborgo di Gorizia, in cui possiamo comunque trovare dei punti di degustazione dei vini del Collio, accompagnati dagli ottimi salumi della zona. Non rimane ora che dirigersi verso il Parco dell'Isonto a Gorizia, come riporta la mappa che chiude il nostro giro.



KEBER

Ed

K

AZIENDA AGRICOLA EDI KEBER

Loc. Zegla, 17, 34071, Cormons (GO)

T/F +39 0481 61184

www.edikeber.it

edi.keber@virgilio.it



HUMAR
Azienda Agricola



CINQUANT'ANNI DI VINI

Società Agricola Humar

loc. Valerisce, 20 - 34070 San Floriano del Collio (GO) - Italia

Tel. +39 0481 8841 97 - Fax +39 0481 8848 28 - email: info@humar.it - www.humar.it




MUZIC
SAN FLORIANO DEL COLLIO



MUZIC

A San Floriano del Collio dal 1927

Azienda Agricola Muzic

Località Bivio 4, 34070

San Floriano del Collio (GO)

Tel 0481 884201

www.continamuzic.it

Itinerari del gusto



Dolegna, un comune minuscolo, con meno di 400 abitanti, in provincia di Gorizia. Un territorio di circa dodici chilometri quadrati collocato nella zona più settentrionale del Collio Goriziano, dove il fiume Judrio abbandona le sue strette gole tra le prime, suggestive propaggini delle Prealpi Giulie, delirando il confine tra la Slovenia (il confine italo sloveno è a circa un chilometro) ed il Friuli, e si riversa con dolci volute, nella pianura. Una cittadina che ha i suoi punti di forza nel vino, soprattutto bianco, nei sapori straordinari e nella bellezza del paesaggio, intervallato da borghi e chiese disseminate sulle colline. Il "sette" è un numero magico fin dall'antichità, anche per Dolegna del Collio questo è un numero importante. Sette è il numero delle sue frazioni, alcune solo semplici borgate - Lontano, Memico, Restocina, Ruttars, Sciro e Vencò - e qui dove aggiungersi il centro capoluogo - ed altrettanto sono le chiese - due dedicate a Santa Elena una a Memico l'altra a Vencò, della Beata Vergine del Rosario, di San Giacomo, di San Leonardo, dei Santi Vito e Modesto ed infine quella dedicata a San Giulio nella piazza centrale del comune capoluogo - una più interessante dell'altra. Eccellenti rappresentanti, di un lembo di terra ricco e prezioso, una zona D.O.C. che produce vini di grande qualità e pregio: dalla Ribolla gialla al Pinot (bianco, grigio e nero); dal Malbecq, al Riesling, dal Sauvignon, al Merlot per arrivare al Friulano, grazie alla qualità di questo territorio una catena ininterrotta di pendii esposti a mezzogiorno, a volte morbidi, a volte più scoscesi, protetti alle spalle dalle Prealpi Giulie e aperta al vento Adriatico che influisce positivamente sul clima evitando eccessive temperature troppo violente.

Per degustare il meglio della sua produzione vinicola, basta tuffarsi lungo la "Strada del vino" che attraversa tutto il territorio di Dolegna, di Ruttars e procede tra i fiori che danno vita ai pregiati vini del Collio goriziano. Invece per assaggiare i tanti straordinari sapori locali non c'è che l'imbarazzo della scelta: porci farci i ristoranti e le trattorie che propongono prelibati piatti della tradizione friulana, ottimi antipasti e primi di pancetta, lardo e coppa di testa bollita, fra i primi i tortelli alle erbe di campo, oppure gli gnocchetti con sugo di cinghiale, a seguire i secondi di selvaggina accompagnata da polenta o carne cotta alla trippa e funghi freschi e per finire strudel di mele e torte fatte in casa.

I vignaioli diventano ora le cantine ostiere. È questo lo spirito che anima "Sapori in cantina", l'iniziativa enogastronomica che si tiene ogni anno a Dolegna del Collio nell'ultimo fine settimana di ottobre. Organizzata dalla Pro Loco locale "Pieri Zorut", "Sapori in cantina" accompagna i visitatori lungo un itinerario enogastronomico e culturale che tocca tutte le cantine di Dolegna, trasformandole per due giorni in osterie nelle quali degustare le specialità tipiche del territorio. Affettati delle colline abbinati a vino Friulano, minestra di castagne servita con Ribolla Gialla, Gulesch e Cabernet Sauvignon, formaggio del territorio ma anche polenta accompagnata con marmellata e miele, o la tipica Gubena con il Verduzzo. Un appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del buon bere, del cibo genuino e del paesaggio suggestivo e ricchi di emozioni.

La cittadina goriziana dal 2010, e precisamente dal 23 ottobre, ha anche un altro primato, certificato dal Guinness World Records. Si tratta della bottiglia di Friulano più grande del mondo, alta oltre due metri e mezzo, conteneva 510 litri di Friulano doc.



Dolegna del Collio e Ruttars



TIARE®

*Grandi vini
di Roberto Snidarcig
nel Gotha
dell'enologia mondiale*

Loc. Sant' Elena, 3/a
34070 Dolegna del Collio (GO)
Tel e Fax: 0481.62491 - info@tiaredoc.com

Itinerari del gusto

Il Collio ha realizzato un itinerario per il turismo lento da godere in bici, in mezzo ai vigni.

Ci sono molti percorsi in Friuli Venezia Giulia che mettono a stretto contatto con la natura, sia che vengano percorsi a bordo di una moto o di una più lenta bicicletta, ma anche a piedi. C'è chi si è accorto da tempo della bellezza di questi itinerari e lavora per farli scoprire anche ai turisti più frettolosi.

Andare per il Collio, ad esempio, significa immergersi in un paesaggio da vivere e da gustare con tutti i cinque sensi: la vista si incanta davanti ai vigni; l'udito si immerge nel silenzio della quiete; intanto, dalle pianure, nei mesi primaverili arrivano i profumi dei fiori di campo, delle rose che ornano i vigni; dei ciliegi in fiore lungo alcune strade e dei castagnacci campagnoli. Sul Collio si può toccare, scorrendo fra i polpastrelli quella terra rossa capace di generare i grandi vini bianchi, o accarezzando le spighe di grano dei campi del Preval; e naturalmente il gusto si esalta a contatto con la pienezza succosa dell'uva matura, con il nettare prelibato del miele locale e il prosciutto affumicato, abbinato a un inconfondibile bicchiere di Collio bianco, e affiancato all'inesauribile tentazione dei piatti della tradizione locale.

Per gustare a pieno il paesaggio e per vivere completamente questo spettacolo naturale, sono state realizzate delle piste ciclabili che diventano a loro volta paesaggio. Sono ben 130 le biciclette che la Provincia di Gorizia ha acquistato per Slow Collio e che sono state distribuite quasi per intero agli enti e alle aziende che, a loro volta, le forniscono ai turisti. Le biciclette gialle sono diventate il simbolo distintivo del progetto con cui si intende attirare nel territorio il turismo "lento". Ventiquattro chilometri di piste su sede riservata e 65 chilometri su strada asfaltata in promiscuo con le valenze ricomunicano percorsi che lambisce l'intero territorio del Collio Goriziano a partire dalla città di Gorizia, attraversando i comuni di Motta, San Floriano, San Lorenzo Isotino, Capriva del Friuli, Cormons fino ad arrivare a Dolegna del Collio e Ruttars. Le piste, create con materiali ecocompatibili con il minor impatto ambientale possibile, prevedono lungo il percorso dei punti di sosta e aree panoramiche, dotate di panchina portabici, totem informativo e cestino per rifiuti. Inoltre, sono previste tre aree parcheggio di interscambio attrezzate per la sosta camper: una nella zona di Capriva del Friuli, nell'area di Motta (in località Biancova) e una a Cormons sul monte Quarn.

Tre sono i circuiti che si possono effettuare: il percorso di monte, quello di valle e quello del paese. Il primo si articola in una trentina di chilometri, prevalentemente asfaltati e in uso promiscuo, e prevede dislivelli, anche rilevanti, che lambiscono la collina con la piana del Preval. Un percorso che lambisce il territorio sloveno e consente di gustare anche la vicina Breda, nella zona di Pesecca, Venco, Plesiva, Valence, Gradiscuta e San Floriano.

Il secondo attraversa l'intero territorio e permette di assaporare queste specialità naturalistiche in un vino e in un percorso di esperienza culturale, che si può affrontare su due o quattro ruote partendo dalla periferia del capoluogo goriziano - Gorizia, zona Pademonte - addentrandosi nei borghi e nei piccoli agglomerati urbani, che animano la piana del Preval. Il terzo, che congiunge Gorizia con i vicini comuni dell'area collinare, tocca i principali centri urbani.

Il Collio viene così vissuto con diverso approccio: si entra nel paese, si partecipa alla storia e al vissuto delle comunità locali. Soprattutto, si possono visitare i castelli storici e talvolta persino soggiornarvi. Prima tappa d'obbligo è il castello di Gorizia, testimonianza medievale della città, quindi si prosegue verso il castello di S. Floriano del Collio, di cui si hanno notizie fin dall'undicesimo secolo, e che è divenuto riferimento per la ristorazione e l'ospitalità del comprensorio.

Si entra poi a Capriva del Friuli, dirigendosi verso il castello di Spessa che risale al 1500 e che offre uno spettacolare panorama ed anche un vicino campo da golf fra i vigni e la splendida Villa Russe risalente al 1868, un esempio di stile neo-gotico di matrice tedesca di proprietà dell'omonima fondazione. Da qui ci si sposta verso Dolegna del Collio ed il castello di Trusio databile intorno al 1200, e infine verso il castello di Ruttars, identificabile come borgo fortificato dalla fine del 200. Fra Cormons e Dolegna si costeggia il fiume Judrio, attraversando piccoli tratti di bosco, e scoprendo, in maniera inaspettata, fra un vigneto e l'altro, nuove aziende ed accoglienti agriturismi.



PRODOTTI IN LIMITATA VINI D.O.C. COLLIO - OSPITALITÀ AGRITURISTICA
RISTORO AGRITURISTICO - SALONE EVENTI
APERITIVI IN PISCINA - FESTE PRIVATE

MITIERTE HERSTELLUNG DER DOC COLLIO WEINE
AGRICOLA AGRITURISTICA - GASTHOF - FESTSAAL
APERITIV AM POOL - PRIVATFESTE



"AGRITURISMO CASA DELLE ROSE - VILLA BERNOT"
PIATTI TIPICI FRIULANI - CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE
APERTURA VENERDÌ 18-22 - SABATO E DOMENICA 11-15 18-22

AZIENDA AGRICOLA CASA DELLE ROSE
DOLEGNA DEL COLLIO (GO) - FRAZIONE RUTARS, 17 - ITALIA
CELL. + 39.347.7515804 - WWW.CASADELLEROSE.IT - INFO@CASADELLEROSE.IT



WWW.FACEBOOK.COM/AGRITURISMO-CASA-DELLE-ROSE



CASA DELLE ROSE ENOTECA AGRITURISTICA



347.7515804 CASA DELLE ROSE ENOTECA AGRITURISTICA

RISTORANTE



VINERIA
Vencò
collio

Località Vencò, 1
Tel. 0431.61664
34070 - Dolegna del Collio (UD)
www.vineriavenco.it
info@vineriavenco.it



Chi Siamo

Il Ristorante Vineria Vencò del Collio seleziona prodotti di altissima qualità provenienti dal territorio e non solo per soddisfare i palati più esigenti: le carni magre e il pesce fresco sono selezionati dai nostri Chef per creare piatti dove gusto e armonia si fondono per portarvene una nuova idea del gusto e dei sapori della terra del vino "LIVON".

Mangiare e Bere

Il nostro Chef crea i migliori prodotti di stagione per un menu ricco di gusto e armonia, ispirato e guidato dal territorio e dalla tradizione. Le specialità sono servite tra le vigne del Collio, vicino a tutti i vini, in modo da poterle gustare direttamente dalla terra che le ha prodotte. Inoltre, il nostro Chef ha una grande passione per la cucina e la degustazione dei vini.



Dove Siamo

Dolegna del Collio, comune confinante con la Slovenia, comprende sette frazioni: Lendin, Vencò, Marzù, Roncova, Ruzari, Soris, Trussio; si estende per 1241 ettari, di cui 700 sono piantati a vite, perciò il 56% del territorio è utilizzato per la produzione di vino.



L'Azienda

I nostri vini provengono da una delle zone collinari più belle e ad alta vocazione vinicola del Friuli, della Toscana e dell'Umbria. La cura e la passione con cui coltiviamo le vigne, il rispetto delle tradizionali regole della vinificazione e una continua attenzione per le nuove tecnologie, ci consente di ottenere dei prodotti che esprimono grande eleganza e la spiccata personalità del nostro territorio. Il resto viene lasciato al lento lavoro del tempo. I vini riposano anche per anni nelle cantine prima di poter ricevere il famoso marchio con la donna alata.



AZIENDA AGRICOLA

LIVON

*Passione, tradizione di famiglia
e amore per la nostra terra:
il Collio.*



FRIULI Collio
Società Agricola
LIVON

Azienda Agricola LIVON Via Montarezza, 33
33048 Dolegnano (UD)
Tel. 0432.757173 - 758231 - www.livon.it



Itinerari del gusto

Il Collio a piedi

IL PARCO DI PLESSIVA

Era una polveriera al tempo della Regia Italia, caduta in disuso e inghiottita da un rigoglioso bosco di roverelle, castani e acacie. Recuperato, attrezzato e molto ben curato dall'Azienda Regionale delle Foreste è oggi un luogo ideale per passeggiare. Adatto a bambini, verde didattico, aree per picnic, percorso molto gradevole con dolci saliscendi, tempo di percorso 1 ora.

THE PLESSIVA FOREST PARK It used to be a powder depot during the Kingdom of Italy. Having fallen into disuse, the place was taken over by a lush forest of oaks, chestnut trees and locust trees. In its present restored state, provided with the necessary facilities and managed by the regional Park Department, the park is an ideal place for leisurely walks. Suitable for children, fields trips and picnics; very nice, gently undulating trail, average walking time: 1 hour.

LA PIANA DEL PREVAL

Un tempo palude, Mussolini la voleva lago, base per idrovolanti, poi la bonificarono. Proprio lungo i canali una rete di strade per passeggiare, gradevole e rilassante per i curiosi, una piccola arrampicata fino a Medana, paese di poeti e artisti, oggi simbolo dell'offerta enoica e culinaria del Collio Sloveno. Il Bordo Persico tutto pianeggiante se non si va a Medana, anelli da 30 minuti a 3 ore si raggiunge Subida, Plessiva, Medana, San Floriano, Mossa, Russiz, Capriva.

THE "PREVAL" FLATS Once a marshy ground, Mussolini wanted to make the site into a lake, a hydroplane base; later it was reclaimed. A network of lanes along the canals, ideal for relaxing walks. For the more inquisitive ones, a short walk up to Medana, a village of poets and artists, now the symbol of the wine and food offering of the Slovenian Collio. The Bordo Persico, completely flat, unless you take the walk to Medana; loops from 30 minutes to 3 hours; the trail takes you through Subida, Plessiva, Medana, San Floriano, Mossa, Russiz, Capriva.

SENTIERI DE "LA STRADA DELLE VIGNE ALTE"

Un'idea di quella di proporre all'ospite un percorso attraverso le vigne del Collio più alte, quelle che dominano la piana per scrutarla, per godersi. Ricco di punti panoramici, attraversa le vigne di alcune tra le più importanti aziende del Collio. Percorso un po' impegnativo con saliscendi, collinare, si attraversano boschi e vigne, sempre 1 ora panoramica vista, 2 ore per un anello si raggiunge Subida, Piana del Preval, il Golf, Castello di Spessa, Russiz, Pradi, Cormons.

TRAILS OF THE HIGH VINEYARDS An idea to propose to the guest a walk through the higher Collio vineyards, not take in the view from the ones overlooking the plain. The walk with its many viewpoints takes you through the vineyards of some of the most important Collio estates. A moderately demanding trail, up and down the hilly countryside, through woods and vineyards, give yourself 1 hour for a walk through, 2 hours for a complete loop; the trail takes you through Subida, the Preval Plain, The Golf course, the Spessa Castle, Russiz, Pradi, Cormons.

SENTIERI DEL MONTE QUARIN

Ci si va per vedere il mare, e si sta sul sagrato della chiesa (della Beata Vergine) poi si sale sui ruderi del Castello per una vista a 360° ancor più bella. Dalla città di Cormons due sentieri, uno delle pietre parlanti, si fermano attraversare vecchi roghi nei quali quando la collina era intensamente coltivata, crescevano le primizie destinate alle grandi città dell'Impero Austro-Ungarico. A nord il selvatico dei nostri boschi. Impegnativo per le pendenze, dovete prendervi 2 ore. Si raggiunge Brazzano, il parco Bosco di Plessiva, la Piana del Preval, Subida, Cormons.

TRAILS OF MONTE QUARIN

The trails take you up there to look at the sea, and you stand in the grounds of the Church of the Blessed Virgin; then you climb up to the ruins of the castle for a 360° view, the best of all. From the city of Cormons, two trails, one of them the trail of talking stones, will take you through old crop fields which, when the hills were intensely farmed, yielded the early fruits intended for the large towns of the Hapsburg Empire. Northwest, the view spans over our forest wilderness. A fairly strenuous walk, due to the many hills; you should take 2 hours; the trail goes through Brazzano, the Park of Plessiva Forest, the Preval Plain, Subida, Cormons.



Azienda Agricola in Dolegna del Collio

Un'emozione per i cinque sensi.

Fra Italia e Slovenia lasciatevi rapire dal fascino del Collio Goriziano.



Cantina Ca' Ronasca

Loc. Lonzano - Casali Zorutti 2 - 34070 Dolegna del Collio (GO) - Italia

Tel. +39 0481 60034 - Fax. +39 0481 639941 - email: cantina@caronesca.it - www.caronesca.it

Orari per visite e degustazioni: LUN - VEN 15-19 SAB. 11-17.30



Capriola

Il toponimo deriverebbe per alcuni dal latino "caput ripae", per la particolare posizione dell'abitato; per altri dallo sloveno con il significato di "orbita". Comune in provincia di Gorizia, situato in una zona collinare, attraversata dal torrente Versa, adatta alla coltivazione delle viti, il centro offre la possibilità di dedicarsi a vari sport, tra cui la pesca sportiva, di percorrere interessanti itinerari, sia a piedi che in bicicletta, per godersi la vista di angoli suggestivi in pieno contatto con la natura. L'economia si basa prevalentemente sull'attività agricola, artigianale, industriale e commerciale.

La zona fu colonizzata dai Romani; caduto l'impero, rimase priva di ordine e di difesa, facile preda dei popoli invasori. Vi si stabilirono i Longobardi e in epoca medievale entrò a far parte del territorio sottoposto al controllo dei Patriarchi di Aquileia. Il Patriarcato terminò nella prima metà del XV secolo a causa della conquista da parte dei Veneziani. La Serenissima tenne il controllo fino alla fine del XVIII secolo, epoca in cui con il Trattato di Campoformido si stabilì che il territorio di Capriola passasse all'Austria. Nel 1866 fu annesso al Regno d'Italia.

Da visitare

Il Castello di Spessa, adagiato su una dolce collina e immerso nel verde di un magnifico parco, fa capofila a tutte le strutture del Resort che accolgono abitualmente nella splendida cornice dei vigneti del Collio Goriziano, ospiti provenienti da tutto il mondo. Le magnifiche stanze arredate con mobili d'epoca in Castello, l'atmosfera raccolta de La Tavernetta al Castello e la tipicità dell'accoglienza di campagna de La Boatina sono ambienti unici in cui trascorrere dei giorni di relax e divertimento. Il campo di Golf a 18 buche ospitato nel parco del Castello permette agli amanti del golf di giocare tra i vigneti dell'omonima azienda agricola. A fine giornata un calice dell'ottimo vino prodotto dal Castello di Spessa, affinato nelle antiche cantine trecentesche, sarà il giusto aperitivo per chi ama scoprire l'enogastronomia friulana, da gustare nei piatti de La Tavernetta al Castello de l'Hosteria del Castello o nelle proposte de La Boatina. La chiesa parrocchiale del Santissimo Nome di Maria, risalente al XVI secolo. La chiesa della Santissima Trinità della prima metà del Cinquecento. I resti della fortezza di Russiz.

Capriola del Friuli e Moraro

Renata Pizzulin
Morava



Moraro

Moraro vanta una tradizione rurale che lo annovera fra i comuni "campagnoli" dell'altopiano.

Il comune, sito in provincia di Gorizia, ha un territorio non vastissimo, ma che riassume i tratti della campagna friulana, offrendo un ambiente tranquillo per le famiglie che cercano relax lontano dal caos cittadino.

Le origini del nome Moraro sono forse da far risalire alla grande quantità di "morari" (gishi), che esistevano nella zona, e dalle cui bacche i Romani ottenevano scoppi. Numerosi reperti tombali, tuttora conservati nel "Museo di storia naturale di Vienna", attestano la presenza di un nucleo longobardo nella zona, anche se il villaggio esisteva già in epoca precedente.



L'azienda agricola Renata Pizzulin opera nella piana isontina a Moraro. Le terre di origine dolomitica sono il substrato su cui la viticoltura poggia e che assieme alla forte vocazione climatica permettono di produrre vini di equilibrio e piacevolezza. La tradizione e la conoscenza suggeriscono di coltivare quattro genotipi: malvasia isontina, sauvignon, chardonnay e rebo (dal peduncolo rosso). I quattro vigneti dislocati in siti differenti aggiungono diversità ai vini. Affinamento in bottiglia per almeno un anno prima che i vini siano proposti al pubblico. Una vera passione e un forte desiderio di conoscenza muove l'azienda verso l'alta qualità, una qualità ricercata ed unica ad espressione assolutamente territoriale purché ogni scelta tecnica rispetti il complesso equilibrio in cui l'uomo vive.



Enogastronomia e ospitalità nel cuore del Collio Goriziano

"Là dove l'animo s'appaga e il palato s'accende"

(Giacinto Casanova)

Cantine Medievali - Wine Shop - Degustazioni
 PivFax +39 0481 808124 info@castellodispessa.it
 Wine Shop aperto ogni giorno dalle 9.00 alle 19.00
 Visite e Degustazioni su appuntamento dalle 9.00 alle 19.00



Golf & Country Club
 Castello di Spessa
 Segreteria e Proshop aperti ogni giorno
 dalle 9.00 alle 18.00
 18 buche - par 71
 Via Spessa, 7
 34070 Capriva del Friuli (GO)
 Piv +39 0481 881009
 info@golfcastellodispessa.it
 www.castellodispessa.it

Ristorante Gourmand La Tavernetta al Castello
 Chiuso la domenica sera e il lunedì
 Piv +39 0481 808228 Fax +39 0481 880218
 tavernetta@castellodispessa.it



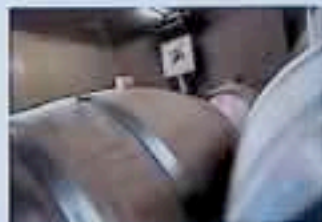
Bistrot Il Gusto di Casanova - Chiuso mercoledì
 Piv +39 0481 1906482 info@castellodispessa.it



ATTEMS

Nella storia e nel futuro dei vini del Friuli.
 Da generazioni, Attems è considerata sinonimo di viticoltura in Friuli Venezia Giulia ed esempio di una filosofia produttiva che vede nella qualità e nella personalità del vino la vera espressione del territorio. Un pensiero che si traduce in una collezione di vini pregiati, indiscutibilmente friulani con uno stile unico, nel segno del rinnovamento.

La tenuta Attems si estende per 79 ettari sui declivi terrazzati a ovest di Gorizia, esposta a meridione, protetta sia dai venti freddi del nord che dalla bora triestina. È un territorio particolarmente vocato alla viticoltura, che già alla fine dell'Ottocento permise al Friuli Venezia Giulia di essere una delle prime regioni viticole italiane ad introdurre e valorizzare, accanto alle varietà autoctone (Ribolla Gialla, e Friulano) altri vitigni nobili quali Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay e Merlot.



Tenuta Attems

Via Aquileia 30 Capriva del Friuli (GO) tel. 0481/806098 - fax 0481/880826 - www.attems.it info@attems.it

Itinerari del gusto



Il toponimo deriva dal longobardo "fara" (fortezza), mentre la seconda parte si riferisce al fiume Isonzo che scorre nella zona. Comune in provincia di Gorizia, il centro è situato in una zona pianeggiante, inglobando però in minima parte anche il Collio. Ricca la lista dei prodotti della gastronomia tradizionale ed i vini rinomati.

Nell'area di Farra, nel II secolo a.C., i Romani colonizzatori crearono una postazione ed edificarono un ponte. Caduto l'impero, fu lasciato spazio ad altri popoli conquistatori, tra cui i Longobardi. Nel periodo medievale fu un feudo che comprese nel suo territorio anche Gradisca. Tra il VII e l'VIII secolo iniziarono a stabilirsi alcune popolazioni slave che, in questo modo, sostituirono gli abitanti della pianura isontina, scomparsi a seguito delle invasioni dei Barbari, delle guerre che si succedevano negli anni e delle epidemie. La zona di Gorizia fu poi soggetta ai Franchi, ai quali seguirono gli imperatori germanici che, poco prima dell'anno Mille, la inglobarono nel Ducato di Baviera. In età napoleonica fu occupata dall'esercito francese. Fu annessa al Regno d'Italia con il resto della regione solo nel 1921.

Da visitare:

La chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta, risalente al XVIII secolo.

La chiesa di Nostra Signora del Sacro Cuore a Marizza.

La piccola chiesa a Borgo.

La chiesa di Villanova, distrutta durante la guerra, fu ricostruita nel 1926.

Palazzo Calce risalente alla prima metà del Settecento.

Il Museo della civiltà contadina.

Il Museo dell'automobile e della tecnica.

L'osservatorio astronomico.



Farra d'Isonzo

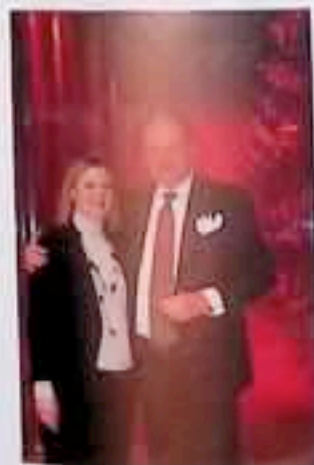


NON PLUS ULTRA
Esclusivo

* Filosofie di Vite e di Vini per il futuro della tradizione, con viticoltura logica, ragionata e tecnica purista. Meno alcool niente legno, sempre attuali mai di moda. *



Elegantemente Villa Parens.
Essenzialmente Puiatti.



Villa Parens Azienda Agricola di Giovanni Puiatti,
Via Dante 69, 34072 Farra d'Isonzo (GO)
Tel/Fax +39 0481 868198
www.villaparens.com mailson@villaparens.com

COLLIO - FARRA D'ISONZO - FRIULI

Itinerari del gusto

D.O.C. Collio Goriziano

Comprende quella fascia di terreno che si estende tra la valle del fiume Isonzo e l'alta pianura della provincia di Gorizia, un altipiano di ghiaie profonde portate a valle dalle acque di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi orientali in cui la protezione delle Alpi e la vicinanza al mare favoriscono un clima tipicamente mediterraneo.

La fascia tra Gorizia e Cormons, sulla riva destra dell'Isonzo, è più fresca; qui si concentra gran parte dei vigneti a varietà bianca che danno vini strutturati ma di grande equilibrio anche aromatico. Nella zona tra Gradisca, Ronchi e Mariano, più calda e sottoposta ad un costante ventilazione, spesso si trovano piantate varietà rosse. La riva sinistra dell'Isonzo, più meridionale, gode di un apporto più marcato dell'influsso adriatico ed ha un suolo più sabbioso, adatto a vini più freschi.

Approfonditi studi di zonazione hanno così portato alla ripartizione del territorio in due aree omogenee per tipologie di terreni e di clima, denominata Riva Alta e Riva di Garia, amministrate e gestite da marchi collettivi controllati dal Consorzio di Tutela.

I vini dell'Isonzo riflettono questa complessità di microclima, suolo e know-how. Se i rossi sanno regalarci un'ottima complessità, i bianchi sono strutturati, non mancano di equilibrio e spiccano per le complesse sfumature aromatiche e la predisposizione all'evoluzione nel tempo.



COLMELO
DI GROTTA



L'Azienda nasce nel 1983 dopo una ristrutturazione nel più totale rispetto della tradizione locale di un antico borgo rurale, per volontà e passione di Luciana Benatti che riesce in breve tempo a creare oltre agli uffici ed all'abitazione del custode, una foresteria per gli ospiti, una piccola sala per la degustazione, una cantina per la maturazione e l'invecchiamento in legno, ed un'altra cantina di razionale e avanzata tecnologia per la vinificazione e lo stoccaggio dei vini.

La proprietà, oggi condotta dalla Dott.ssa Francesca Bortolotto Possati che nutre la stessa passione della madre, si estende su una superficie di oltre 15 ettari di vigneto.

Fatto curioso ed interessante è che l'Azienda gravita per il 40% in zona D.O.C. Collio e per la rimanente in zona D.O.C. Isonzo, con conseguente produzione di vini diversi, dovuta alle così diverse caratteristiche della struttura dei terreni.

Itinerari del gusto

La Grava del Friuli

Si estendono su una superficie di circa 7500 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine. L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco alpino, è caratterizzata da un paesaggio naturale di spiccata originalità. Si tratta di un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Celina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo.

L'intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolano nella parte settentrionale della DOC, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso. Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle Grave, lo riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle viti.

Vi è però un'altra ragione che rende le Grave adatte ad una produzione di qualità: il terreno, caratteristico da una ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così vite con una spiccata maturazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

Con circa 300.000 hl la DOC Friuli Grave si pone al primo posto tra le Denominazioni regionali con oltre il 50% della produzione. Nelle Grave, come in tutta la viticoltura friulana, il vino porta il nome del vitigno del quale è composto. I vini delle varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati ed eleganti; i rossi armonici e profumati sia giovani che invecchiati.

Nel territorio delle Grave, a complemento dell'ampia varietà di vini prodotti, è presente anche una cultura gastronomica che deriva da antiche tradizioni contadine. Tra le tante risotti e frittate con le erbe, prediletti i piatti a base di funghi selvaggina cucinati in vari modi accompagnati dalla gustosa polenta. Il piatto principe della cucina friulana è senza dubbio il maialo: dalle sue carni oltre ad arrosti, cotichini, salami, ecc. viene prodotto il rinomato prosciutto di San Daniele. È molto apprezzata anche la qualità del formaggio Montasio, la cui produzione è tutelata. A conclusione di un pasto sarà senz'altro gradita la Gubana, dolce tipico di produzione artigianale, costituito da un rotolo di pasta frolla con uvetta, pinoli, ecc.

Vini Bianchi: FRULANO, SALVIGNON, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, VERDUZZO FRULANO, RIESLING, CHARDONNAY, TRAMINER AROMATICO.

Vini Rossi: MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET-SALVIGNON, PINOT NERO, REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.



LE FAVOLE
Vineto Cadorin



L'azienda vinicola Le Favole è stata fondata dalla profonda passione enologica della famiglia Cadorin e prende il nome dall'omonima località Le Favole, non lontano dalla laguna di Marano, in provincia di Udine, dove è situata la maggior parte dei vigneti.

Le Favole può vantare la produzione di vini bianchi come Friulano, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Malvasia e Sauvignon Blanc, lo spumante Prosecco e Giallo di Rocca il metodo classico. Vini rossi corposi e fruttati, come Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, un grande vino autoctono e il dolce Verduzzo, vino da meditazione.

A completare la collezione sono vini di grande struttura Storici (100% Refosco) e Nogar, (Merlot 100%), punte di diamante che brillano per le loro sfumature ricercate e per i loro inebrianti bouquet che in calice donano.



AGRITURISMO E PUNTO VENDITA: Via Ronche 92 - 33077 Sacile PN

T +39 0434 735604 - F +39 0434 785273

E info@lefavole.com - <http://www.lefavole-wines.com/>

CANTINA: Via Dietro Castello 7 loc. Terra Rossa 33070 Canova PN

PICAVÈLT
VINI E CANTINE

Itinerari del gusto



Trieste, una città tra il Carso e il mare.

È un territorio di confine, con un occhio al mare Adriatico e l'altro all'aspro promontorio carsico, ad accogliere Trieste. Avvolto dai profumi della macchia mediterranea, è luminoso e splendente più che mai quando l'aria è resa tersa dal vento di bora.

La Mitteleuropa si tinge di blu.

Si respira un'aria speciale. Qui, nell'estremo lembo orientale dell'Alto Adriatico. Qui, nella città mitteleuropea più blu, dove si sono ispirati grandi letterati, come James Joyce, Italo Svevo e Umberto Saba. Trieste, la città che abbraccia il mare o, per meglio dire, che accoglie il mare in casa. A cominciare dalla piazza dell'Unità, tra le più suggestive e ampie al mondo tra quelle che si affacciano sull'acqua salata. Una questione di stile.

Architettonico. Perché i palazzi di Trieste parlano con il linguaggio neoclassico, liberty, eclettico e barocco. E convivono armoniosamente con vestigia romane, edifici del Settecento e di stampo asburgico.

Il culto del culto.

L'incrocio di religioni è palpabile da chiunque arrivi in città, dove da secoli trovano ospitalità, tra le altre, la chiesa greco-ortodossa e quella serbo-ortodossa, la sinagoga, la chiesa evangelica luterana e quella elvetica, la più antica della città.

Aroma di caffè.

I triestini hanno una vera e propria passione per il caffè. E ci sono tanti ritmi diversi per assaporarlo. Questo è una passione antica, emblema negli eleganti caffè storici dove echeggiano ancora fermenti letterari d'ultri tempi.

Al "bagno".

La gente, a Trieste, coglie ogni occasione per vivere il mare, e popola la riviera e gli stabilimenti balneari, qui chiamati "bagni" - tutto l'anno, per prendere il sole, fare un tuffo o una semplice passeggiata. Accarezzare slavi e germanici. Di gusto.

Dalle tipiche omelette, dove si bevono il Terrano e la Vitovska, ai dolci di ascendenza slava o germanica, passando per le zuppe, come la jota, per arrivare ai saponi di mare: la cucina di Trieste e del Carso è tutta da scoprire.

I dintorni.

La costiera delle bianche falesie, con le sue piccole baie e i sentieri intrisi dai profumi della macchia mediterranea, i castelli di Miramare e Duino, che si affacciano direttamente sul mare.

Il promontorio carsico,

con colori, tradizioni e sapori inconfondibili, e aspetti naturalistici particolarissimi, tra cui la Grotta Gigante, la civiltà turistica più grande al mondo.

Poi, le riserve naturali, come la Riserva marina di Miramare, la Riserva delle falesie di Duino, la Riserva naturale della Val Rosandra e quella dei monti Lanaro e Orsario.

È la pittoresca cittadina isono-veneta di Muggia, dai tanti tesori storici e culinari.



Trieste



Strada del Terrano.

Il Terrano è un vino DOC del Carso che si produce con un vitigno della famiglia dei Pinocchi. Questo vino dalle caratteristiche tutte proprie è tipico della terra del Carso. Qui, nelle terrazze di vigna scavate alla roccia a strapiombo sul mare, nasce questo prodotto che è ormai il simbolo di una cucina che si accompagna alle tipiche ricette carsiche che si possono gustare presso le "trattorie".

Per fare conoscere tutti gli aspetti dell'ospitalità carsica, si pensò di creare un itinerario che servisse a far conoscere e promuovere i prodotti dell'enogastronomia locale. Nacque così nel 1986, voluta e patrocinata dalla Provincia di Trieste, la "Strada del Vno Terrano" a cui aderirono una ventina di ristoranti e trattorie che offrono degli esempi tipici della cucina di questi luoghi.

La strada percorre nei due sensi, e lunga 18,5 km è punteggiata da numerosi cartelli che aiutano a seguire il percorso. Si parte dalla località Zola (Col) nel comune di Monrupino (Repentabor) e ci si dirige verso Villa Opicina, frazione di Trieste, dove un obelisco ricorda la costruzione della ferrovia Trieste-Venezia. Da qui ci si prende per l'alto Carso e si attraversano i vari abitati di Repen, Borgo Grotta Gigante, Rupinpiccolo, Sgonico, Gabrovizza, Sales, Samatorza, Ternovica, Prepotto, San Pelago, Precenico, Sliva, Malchina, Visogliano, presso Sistiana.

Dopo il Comune di Trieste, si entra nel territorio del comune di Monrupino (Repentabor), dove ha sede l'antico Santuario dell'Assunta, già castello romano e rocca, risalente al 911, all'epoca delle incursioni ungheresi. Il territorio carsico offre aspetti suggestivi, che si possono ammirare in particolare nella Riserva Naturale Regionale del Monte Orsario, interessante dal punto di vista etnografico, invece, è la Casa Canica di Repen, che riproduce.

Nel susseguirsi delle frazioni si entra nel comune di Sgonico (Zgonik), il territorio di questo comune offre molti aspetti interessanti tra i quali quello naturalistico si impone attraverso la notissima Grotta Gigante, con annesso il "Museo di Speleologia", e con il Giardino Botanico "Carsiana".

La strada termina a Visogliano (Vizovlje), che si trova nei pressi della baia di Sistiana, nel comune di Duino-Aurisina (Devina Nabredina). La baia di Sistiana è un'insenatura naturale, luogo famoso per la balneazione e la navigazione da diporto. Da qui il sentiero Rilke, dal nome del noto scrittore austriaco, consente di fare una splendida passeggiata sulle falesie che si ergono sul mare, con scorci e colori molto belli. Esso conduce fino al famoso Castello di Duino, che, a picco sul mare, crea uno scenario molto suggestivo.

Lungo questo itinerario, si trovano le varie trattorie che aderiscono al progetto, contrassegnate con un'apposita tabella rappresentante un grappolo stilizzato. Qui, oltre al Terrano, si possono gustare varie pietanze carsiche, tra le quali fanno bella figura molti altri prodotti tipici della zona, come l'Olio del Carso, il Bugo e il Bianchera, il vino Vitovska e il Glera, i formaggi Tabar e Monte Rie, il prosciutto crudo, tagliato a mano e quello cotto, sempre tagliato a mano e servito con senape e tren.



▪ SANCIN ▪

OLIO
ESTRATTO DI OLIVA
VINO



Azienda Agricola Sancin

Montebelluna - Montebelluna - 31048 Dolina - Treviso (Italy)

Phone +39 329 2126672 - Phone +39 329 505000

Phone +39 347 2392442

Fax +39 040 229870

GPS N 45° 35' 52" - E 13° 40' 30"

www.sancin.com

follow us
Sancin Evo Oil & Wine



AMARO TOSOLINI

LIQUORE D'ERBE
MEDITERRANEE



www.bepitosolini.it