

A close-up photograph of a plate of food. The plate is filled with several slices of prosciutto, some of which are rolled up. Next to the prosciutto are several golden-brown, fried items, possibly fritters or small pastries. The background is dark and out of focus, showing more plates of food.

IL GUSTO



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



www.turismofvg.it



Conoscere il Friuli Venezia Giulia è anche scoprire lo stile di vita delle persone che ci vivono, la storia e le tradizioni che ne hanno disegnato il carattere e le abitudini. E cosa ci può essere di più coinvolgente e intrigante che immergersi nei piaceri enogastronomici di una regione che racchiude al suo interno paesaggi, climi e culture così diversi tra loro? Per offrirvi un ideale assaggio delle eccellenze del nostro territorio abbiamo concentrato in queste pagine le tappe di un itinerario attraverso vini, ricette e prodotti che vi invitiamo a gustare, insieme all'ospitalità sincera e appassionata di produttori e ristoratori, nel vostro prossimo viaggio. Tante mete golose, dalle montagne alla collina, dalla pianura friulana al mare. Tanti appuntamenti imperdibili, dalle osterie di Udine ai buffet di Trieste, dalla dolcezza del Prosciutto di San Daniele ai profumi di vini celebrati in tutto il mondo. Buon viaggio e buon appetito.



LE TAPPE

Pagina 6



IL VIGNETO FRIULI VENEZIA GIULIA

Alla scoperta di un territorio e di una tradizione enologica unici, tra zone DOC e produttori visionari

Pagina 16



GIOIELLI DA SCOPRIRE TRA LE MALGHE

Lo spettacolo delle Alpi e il sapore degli ingredienti straordinari che queste montagne regalano

Pagina 40



A TAVOLA LUNGO IL TAGLIAMENTO

Il Re dei fiumi alpini e le ricette che si possono gustare nel territorio che il suo corso incontra

Pagina 46



L'ELEGANZA DEL SAN DANIELE DOP

Visitare San Daniele del Friuli alla scoperta del prosciutto che ha conquistato il mondo

Pagina 56



IL FRICO, SEMPLICE E DELIZIOSO

Il piatto più iconico del Friuli, da provare in tutte le sue varianti con un buon bicchiere di rosso

Pagina 66



TRATTORIE E OSTERIE A UDINE E DINTORNI

La bellezza della città del Tiepolo e l'ospitalità impareggiabile delle sue tipiche osterie

Pagina 84



GORIZIA, UNA ROSA TRA LE COLLINE

Un radicchio rosso di gran pregio, è il fiore all'occhiello di una città ricca di fascino e tradizione

Pagina 90



SAPORI DEL MARE ADRIATICO

Lungo la costa, da Lignano Sabbiadoro a Muggia, seguendo il filo della buona tavola di mare

Pagina 96



IL BELLO E IL BUONO DELLA LAGUNA

Una natura senza eguali affascina ed emoziona con i suoi sapori autentici

Pagina 106



I CAFFÈ TRIESTINI, CHE GRANDE STORIA

Un incontro di culture, anche gastronomiche, e ricordi di grandi letterati nella capitale del caffè

Pagina 100



LE SPECIALITÀ DEL CARSO E DI TRIESTE

Una grande città che invita a piacevoli soste culinarie, dalla costa all'entroterra

Pagina 110



ANDARE PER OSMIZE SULL'ALTOPIANO

Sopra Trieste, il Carso, i suoi grandi prodotti e la sua speciale ospitalità

An aerial photograph of a vast vineyard in Friuli Venezia Giulia, Italy, during the golden hour of sunset. The rows of grapevines are meticulously planted on rolling hills, creating a rhythmic pattern of green and brown. In the distance, a small white building with a red roof sits atop a hill, surrounded by tall, slender cypress trees. The sky is a mix of soft pinks, oranges, and blues, with the sun just below the horizon. The overall scene is peaceful and idyllic, capturing the beauty of the region's wine country.

**VINI DEL FRIULI
VENEZIA GIULIA,
UN EQUILIBRIO
PERFETTO E
IRRIPETIBILE**



MALVASIA ISTRIANA

Da una vite che viene dalla storia, un vino perfetto per piatti di mare



VITOVSKA

Autoctono dalla grande finezza, bandiera del Carso triestino



SAUVIGNON

Un francese in trasferta che qui si arricchisce di freschezza, gusto ed eleganza



FRIULANO

L'ex Tocai fa sentire la sua voce potente in tutte le zone DOC della regione



PINOT BIANCO

Finezza, gentilezza e delicatezza espresse in un vino



CHARDONNAY

Il vino bianco più diffuso al mondo si esprime da noi con ottimi risultati



RIBOLLA GIALLA

Un autoctono che sa essere fresco e pulito, spumante, secco o macerato sulle bucce



PINOT GRIGIO

Vino dai colori che virano dal bianco al ramato ottenuto dall'uva più coltivata in regione



PROSECCO

Un successo mondiale per lo spumante che prende il nome da una località del Carso



RAMANDOLO

Sempre pronto a regalare dolcezza con un corpo che regge ogni abbinamento



PICOLIT

Vino di eleganza e delicatezza impareggiabili, per palati raffinati ed esigenti

L'ECCELLENZA

Dove nascono vini bianchi di fama mondiale



Nei primi anni '70 prende avvio in regione una rivoluzione nello stile di produzione dei vini bianchi che coniuga potenza ed eleganza con profumi netti. In pochi anni i parametri della qualità vengono superati, accantonati e riscritti. Non passa molto che alcuni produttori ripiantano e valorizzano varietà autoctone anticipando una tendenza destinata a consolidarsi.



CABERNET SAUVIGNON

Un francese che ha trovato in Friuli Venezia Giulia un terroir perfetto



CABERNET FRANC

Forte corpo tannico e sapidità erbacea per un classico di questo territorio



PIGNOLO

Ricco di toni e sfumature, è il grande rosso da evoluzione dei Colli Orientali del Friuli



TERRANO

Rosso del Carso dal colore rubino violaceo, offre sentori di terra e mirtillo



SCHIOPPETTINO

Da Prepotto, nei Colli Orientali del Friuli, un rosso fine ed elegante



MERLOT

In purezza o in uvaggi prestigiosi è il rosso più diffuso nelle zone DOC della regione



PINOT NERO

Il più elegante tra i rossi internazionali concede ottime performance anche da noi



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Un rosso autoctono, schietto, invitante e di buona struttura

L'ESPERIENZA

Alla scoperta di una tradizione emozionante



Già negli ultimi anni dell'800 la storia del vino nel territorio aveva intrapreso la strada dell'innovazione come conseguenza delle decisioni emerse dal IV Congresso enologico austriaco, tenutosi nel 1891 a Gorizia, allora parte dell'Impero asburgico. Il Congresso cambiò la storia viticola del Friuli Venezia Giulia grazie a due grandi passaggi. Il primo fu quello di combattere la fillossera attraverso un' opera di innesto delle varietà europee su piede americano, immune all'afide. Il secondo fu la scelta di introdurre vitigni di provenienza soprattutto francese che, nei decenni, hanno imparato a esprimersi al massimo livello grazie alle qualità di questi terroir.

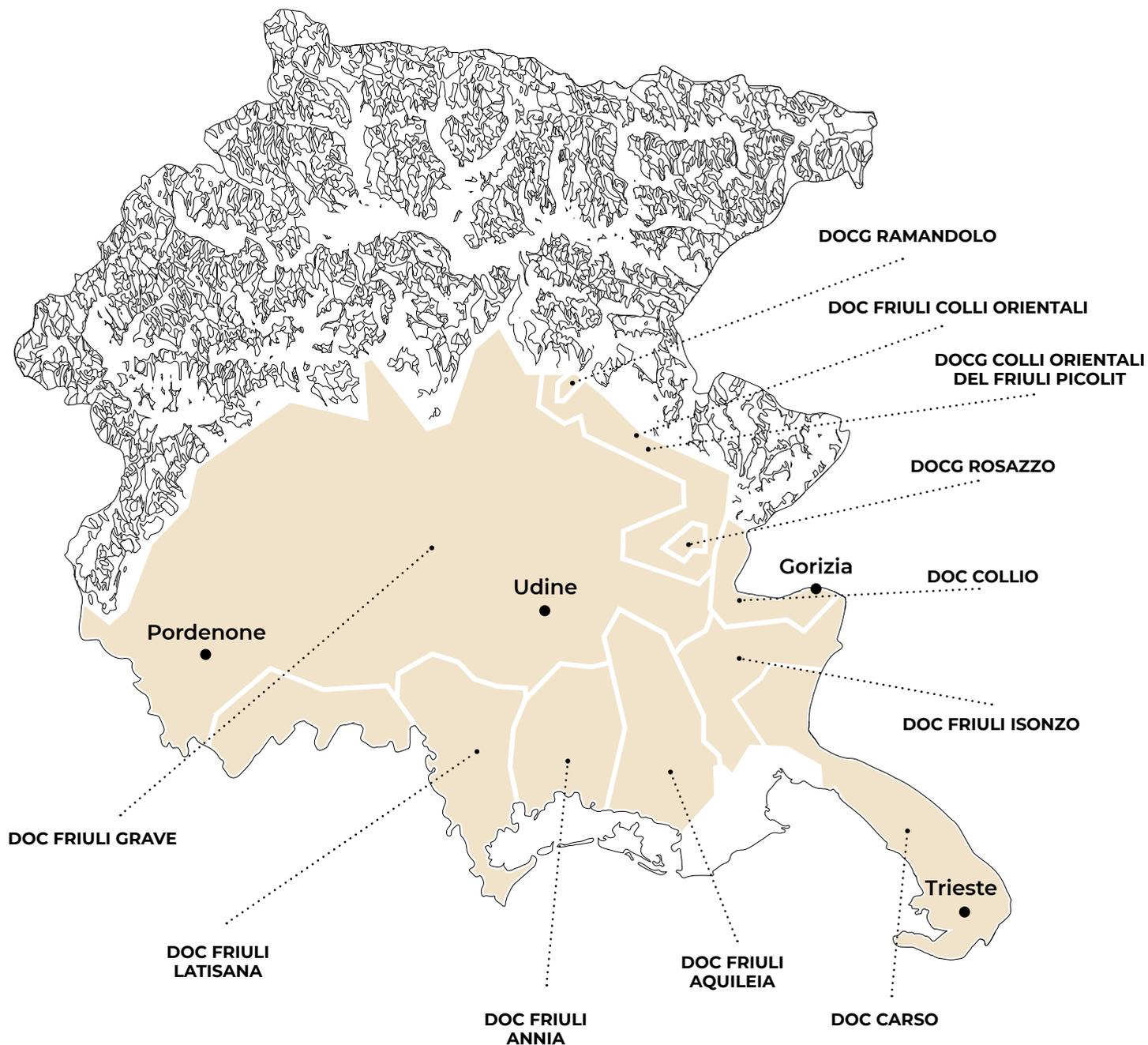
LE ZONE DOC E DOCG DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Il rispetto per
il territorio come
denominatore
comune

Oltre alla DOC Friuli, o Friuli Venezia Giulia, e alla DOC Prosecco che coprono tutte le aree viticole della regione, la produzione vinicola è distribuita tra la DOC Friuli Grave, che attraversa le pianure di Udine e Pordenone, la DOC Friuli Latisana e la DOC Friuli Annia, la DOC Friuli Aquileia, la DOC Friuli Isonzo, la DOC Carso e le due DOC di collina: DOC Collio o Collio Goriziano, e DOC Friuli Colli Orientali. A queste si aggiungono



anche tre DOCG: Ramandolo, Colli Orientali del Friuli Picolit e Rosazzo, oltre alla DOCG Lison, in provincia di Pordenone.





TRA LE ALPI E IL MARE ADRIATICO

Un territorio
variegato dove si
coltivano
vitigni autoctoni,
tradizionali e
internazionali

L'eccellenza dei vini friulani è il risultato di una straordinaria combinazione di elementi ambientali e climatici che regalano a questo territorio condizioni perfette per la coltivazione della vite e una produzione enologica di eccezionale qualità. In questa piccola regione, la protezione della catena alpina e le brezze del Mare Adriatico generano escursioni termiche ideali per lo sviluppo degli aromi. Alla base di alcuni profumi e dell'acidità, un suolo dalle caratteristiche eterogenee, costituito da marne e arenarie ricche di minerali o da rocce carsiche, o ancora da terreni di origine alluvionale, rappresenta la base capace di dare alle uve caratteri inconfondibili.



Un insieme di opportunità che una raffinata cultura enologica, il rispetto per il territorio e le capacità dei produttori hanno trasformato in vini apprezzati in ogni parte del mondo. Al perfetto equilibrio ambientale per la coltura della vite che connota il territorio e il clima del Friuli Venezia Giulia, si affiancano una sapienza e una lungimiranza che hanno portato questi vini a conquistare ovunque i consumatori e gli esperti più esigenti. Scoprirli qui dove nascono sarà ancora più emozionante.



**ALPI CARNICHE E
DOLOMITI FRIULANE,
UNA NATURA DA
RISPETTARE
E ASSAPORARE**



Una cucina basata sulla tradizione e su ingredienti di eccezionale qualità



Piccoli fagottini di pasta che racchiudono i profumi delle montagne friulane, i *cjarsons* sono uno dei piatti iconici del Friuli Venezia Giulia. Vengono preparati in casa con ricette spesso segrete, dagli ingredienti e dosi che cambiano a seconda della località. Si presentano come dei ravioli di pasta preparata con farina, acqua e olio. Una volta lessati in acqua bollente e salata, i *cjarsons* vengono serviti con l'aggiunta della morchia, un condimento tipico a base di farina di mais tostata nel burro fuso. Termina il piatto un'abbondante grattugiata di ricotta dura affumicata.



Tipici della Carnia, i *cjarsons* sono un primo piatto che unisce una pasta di grano tenero a un ripieno caratterizzato dal contrasto tra dolce e salato. Tra gli ingredienti: uva passa, cacao, cannella, spinaci, ricotta, marmellata, grappa, prezzemolo, biscotti secchi, uova, latte

Immagine a lato
Sui *cjarsons* è di rigore una grattugiata di ricotta carnica affumicata

Immagini in alto
Due Presidi Slow Food: a sinistra, la cipolla rossa di Cavasso e, a destra, l'aglio di Resia



Tra i prati di pianura, collina e montagna che disegnano il paesaggio del Friuli Venezia Giulia si trovano migliaia di specie di erbe spontanee, una risorsa che la tradizione e la necessità hanno insegnato a utilizzare in primi piatti, secondi e contorni semplici e raffinati

Nella cucina del territorio, la silene (in friulano *sclopit*), utilizzata per frittate, risotti e altri primi piatti, è forse la più popolare tra le erbe spontanee. Altrettanto apprezzato è il luppolo selvatico (*urticìon* in friulano) che cresce vicino ai corsi d'acqua, lo si distingue per i caratteristici germogli verdi con sfumature rossastre, che diventano la base di risotti e frittate. Il tarassaco si trova facilmente un po' ovunque ed è ottimo cucinato in padella o per arricchire di sapore risotti, frittate e torte salate. Dalle benefiche proprietà, l'ortica si raccoglie in tutte le campagne friulane ed è protagonista di sfiziose ricette vegetariane e di uno squisito risotto, alle ortiche appunto,

un primo delicato e leggermente amarognolo. Un'altra erba che in regione cresce spontaneamente è l'aglio orsino, ricco di vitamine e sali minerali. In cucina se ne utilizzano le foglie per preparare un pesto dal gusto originale, ma anche zuppe, minestre e frittate.



Zuppe e minestre, tipiche in ogni area della regione, sono arricchite da erbe spontanee dai profumi e sapori impareggiabili.



La storia del *toç in braide* è legata al territorio e la sua ricetta si tramanda da generazioni

Il famoso *toç in braide* (in italiano "intingolo nel podere") consiste in una morbida polentina calda abbinata a un cremoso intingolo.

La storia del *toç in braide* è legata al territorio e la sua ricetta, tramandata da generazioni, prevede che la polenta sia

abbinata a una particolare combinazione di ingredienti. In origine si usavano gli avanzi dei formaggi disponibili in casa per

creare una fonduta. Questa era poi aggiunta all'intingolo insieme a della farina di mais abbrustolita nel burro in padella.

Le Alpi Carniche, le Dolomiti Friulane, il Tarvisiano, la Val Canale e le Valli del Natisone, rappresentano un patrimonio del

Friuli Venezia Giulia anche per la bellezza del paesaggio che l'amore delle persone che vivono tra queste montagne ha mantenuto

incontaminato. I formaggi prodotti con il latte vaccino, caprino e ovino degli animali che pascolano qui, grazie ai foraggi, ai profumi e agli

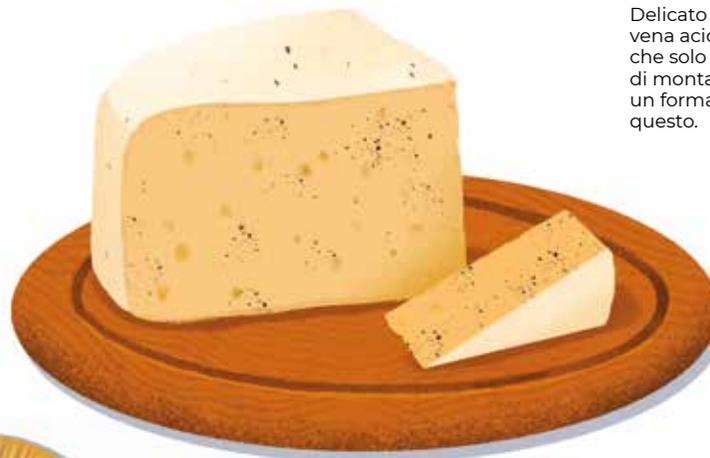
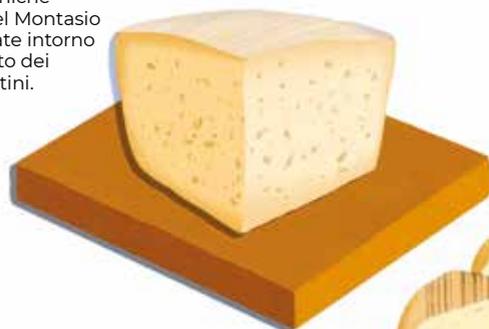
aromi della flora locale, permettono al palato di percepire sapori deliziosi. Mettetevi in viaggio e preparatevi a un'esperienza sensoriale unica.

FORMÀDI SALÂT

Prodotto con latte vaccino crudo, viene lasciato da 2 a 4 mesi in tini di legno con una salamoia di acqua, panna di affioramento e latte.

MONTASIO DOP

Versatile e di grande aromaticità, si dice che le tecniche di produzione del Montasio siano state affinate intorno al 1200, per merito dei Monaci Benedettini.



STELUTIS

Delicato e dalla leggera vena acidula, ha il gusto che solo il latte vaccino di montagna può dare a un formaggio fresco come questo.



RICOTTA

Si trova fresca, frantumata o affumicata. Indispensabile per gnocchi di zucca e cjarsons preparati a regola d'arte.

FORMÀDI FRANT

Da formaggi di malga *frant-umati* di varie stagionature reimpastati con sale, pepe e panna.



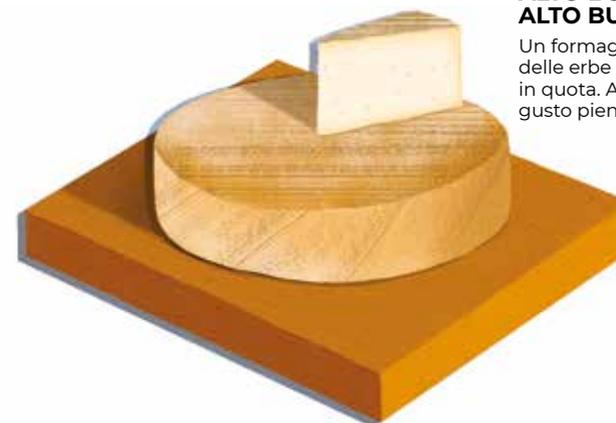
FORMAGGI DI CAPRA

Dal caprino morbido, a pasta fresca, alla caciotta caprina, grassa e a pasta semidura, al caprino stagionato, friabile e dal gusto deciso.



CUÇ DI MONT

Tipico delle aree montane di tutta la regione, è prodotto con il latte estivo delle vacche che pascolano in malga. Si esprime con gusti diversi e profumo di erba di montagna. Al palato risulta intenso con leggero retrogusto amaro, molto piacevole. È un Presidio Slow Food.



ALTO BUT E ALTO BUT VECIO

Un formaggio intriso dei profumi delle erbe e del fieno delle vallate in quota. Al palato presenta un gusto pieno e gradevole.



Da non perdere, le specialità di latte vaccino crudo lavorato nelle fattorie a 1500 metri di quota. La quintessenza di queste montagne



Il Montasio DOP è un formaggio a pasta cotta, semidura, ottenuto da solo latte bovino

Le tecniche di produzione del Formaggio Montasio DOP sono state tramandate e affinate, a partire dal XIII secolo, grazie all'impegno dei frati Benedettini

che all'epoca risiedevano nell'Abbazia di Moggio Udinese, sul versante nord del Monte Montasio. Le tecniche dei monaci conobbero una notevole

diffusione nelle vallate di tutta la Carnia e, nel corso degli ultimi due secoli e mezzo, nell'intera regione Friuli Venezia Giulia.



Le forme di Montasio DOP si identificano dai marchi di origine che sono posti sullo scalzo della forma, mediante la ripetizione della scritta obliqua "Montasio"

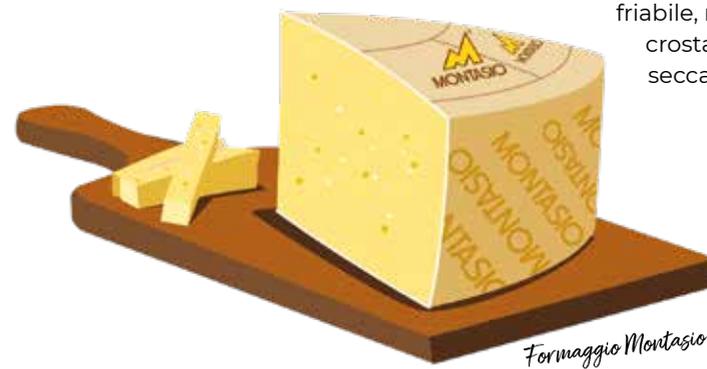
Il Formaggio Montasio DOP ha origine e prende nome dal massiccio montuoso del Montasio, nelle Alpi Giulie del Friuli Venezia Giulia. La sua produzione, iniziata intorno

all'anno 1200 nelle vallate delle Alpi Giulie e Carniche, con il tempo si è diffusa in tutta la pianura, mantenendo le ferree regole della sua antica tradizione. Il Montasio DOP è un grande formaggio di latte di vacca, a



pasta cotta, semidura, dal sapore morbido e delicato, equilibrato, senza eccessi. Particolarmente digeribile, in quanto naturalmente privo di lattosio, può essere consumato da tutti. Questo straordinario prodotto si può trovare in tre diverse tipologie, tante quante sono le sue stagionature: fresco (stagionato da 60 a 120 giorni),

dal gusto morbido e delicato; mezzano (stagionato da 5 a 10 mesi), dal sapore pieno e deciso; stagionato (più di 10 mesi) e piacevolmente saporito. Nel Montasio DOP fresco la pasta è bianca e compatta, l'occhiatura è omogenea, la crosta è liscia. Dal Montasio DOP mezzano al Montasio DOP stagionato, man mano che il tempo passa, la pasta diviene sempre più granulosa e friabile, mentre la crosta si fa più secca e più scura.



Malga Montasio / Udine

A Sauris, zuppe di erbe spontanee, primi insaporiti con lo speck, formaggi di malga, ricotta affumicata e dolci ai frutti di bosco



Il prosciutto affumicato di Sauris è la specialità di un affascinante borgo a 1.200 metri di quota raggiungibile attraverso un'unica strada.



La preparazione e l'affumicatura delle cosce di maiale si tramanda sin dall'VIII secolo. All'affumicatura segue una lunga stagionatura in grandi sale nelle quali si fa entrare periodicamente la fresca aria di queste montagne. Tipico della Carnia anche il *radic di mont* o *lidric di mont*, un tenerissimo radicchio selvatico che i malgari raccolgono in primavera per poi conservarlo sott'olio. Ottimo accompagnamento per carni, salumi e piatti a base di selvaggina, è Presidio Slow Food.

Immagine in alto

Oltre al prosciutto leggermente affumicato, anche lo speck è una delle specialità che si producono a Sauris

Presidio Slow Food, la *varhackara* è un particolare pesto della montagna del Friuli Venezia Giulia la cui tradizionale preparazione sopravvive a Timau, un paesino tra le Alpi Carniche vicino al confine austriaco. Ottima sul pane di segale



A Tramonti, in provincia di Pordenone, si produce un salume inusuale, la pitina IGP

La *varhackara* è una specialità di montagna la cui tradizionale preparazione sopravvive a Timau, un paesino delle Alpi Carniche vicino al confine con l'Austria. Si tratta di un pesto nato per valorizzare il lardo conservando al suo interno ritagli di salame, speck affumicato, guanciaie,

pancetta e ossocollo mescolati insieme a erbe aromatiche. Il suo profumo è di quelli che non si dimenticano. Si presenta morbido e liscio come una crema e si può consumare spalmato su fette di pane di segale o crostini caldi di pane bianco.



La *varhackara* è un pesto della montagna friulana si produce ancora oggi a Timau

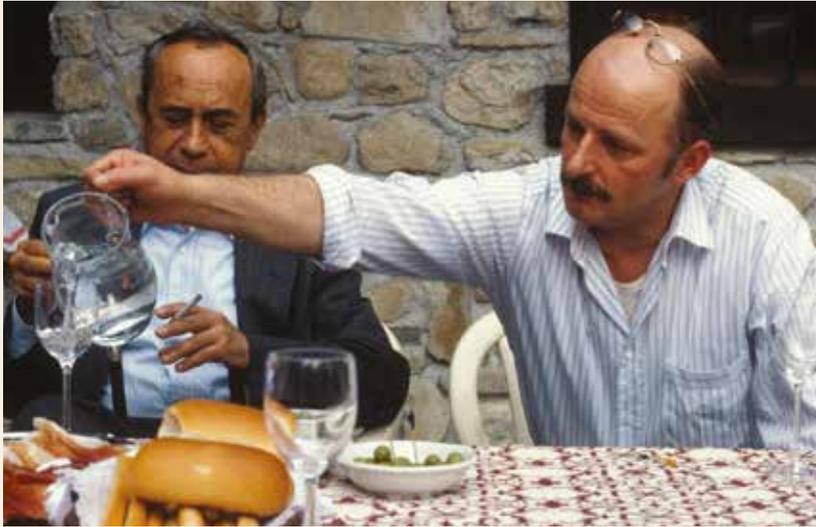


La pitina IGP è una sorta di polpetta di carne schiacciata, ottenuta mescolando la parte magra di carni ovine e caprine, nata a metà '800 dalla necessità di conservare la carne dei capi non più produttivi. La lavorazione prevede l'aggiunta di sale ed erbe, un'affumicatura di 48 ore con diversi legni aromatici e una successiva stagionatura di almeno 30 giorni. Non è un insaccato, in quanto la pitina IGP non viene contenuta in un budello ma cosparsa di farina di mais. Al taglio le fette sono di colore rosso intenso, con grana fine, sapore forte e leggera nota affumicata. È un Presidio Slow Food come

il *pan di sorc*, un pane dolce e speziato, ricco delle contaminazioni austriache, che viene prodotto con farina di segale, frumento e mais cinquantino e farcito con fichi e uvetta.



Pan di sorc



Leggende

GIANNI COSETTI

Probabilmente il più grande chef che il Friuli Venezia Giulia abbia mai avuto

Recuperando la tradizione delle casalinghe carniche, introducendo ingredienti allora non considerati e utilizzando metodi empirici, Cosetti è stato uno straordinario innovatore tra gli chef del suo tempo.



Un angolo del "Roma", di Cosetti ha scritto il New York Times e lo hanno celebrato chef come Ducasse, Bocuse e Vergé

Con la gestione del "Roma" di Tolmezzo, lo chef si consacra definitivamente per poi decidere, a metà degli anni '80, di dedicarsi a una ristorazione di pochi coperti. I piatti internazionali spariscono dal menù e la cucina a legna prende il posto dei fornelli a gas. La sua è una cucina di territorio fondata su vecchie ricette che reinterpreta con uno stile unico: una scelta che rende i suoi menù d'avanguardia rispetto al suo tempo. Allora solo a Tolmezzo si potevano assaggiare piatti rigorosamente stagionali e basati su materie prime reperite nell'orto di famiglia o da allevatori locali.

Irresistibile nella sua combinazione di ingredienti, il tiramisù è uno dei dessert più amati e preparati al mondo. Diverse città e pasticceri ne hanno rivendicato la paternità, ma la sua origine è finalmente stata riconosciuta al Friuli Venezia Giulia



Tiramisù

Inserendo il suo nome nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, nel 2017 il Ministero delle Politiche Agricole ha indicato definitivamente che sono Friuli Venezia Giulia e Veneto le regioni dove la ricetta ha avuto origine. In particolare, questo dolce risulta essere stato

ideato negli anni '50 nell'albergo-ristorante "Roma" di Tolmezzo. Ne risulta inoltre nota una versione isontina: il tiramisù di Pieris. Semplice da realizzare, il tiramisù vede alternarsi file di savoiardi inzuppati nel caffè a strati di crema di mascarpone, il tutto decorato da un velo di cacao.



Di forma tondeggiante, con curve morbide che richiamano le colline delle Valli del Natisone da cui proviene, la gubana è un dolce multietnico che si trova, modificato e rielaborato secondo



Il paesaggio delle Valli del Natisone in prossimità del confine sloveno

diverse ricette, nei centri del lato orientale del Friuli Venezia Giulia. Pensata appositamente per le festività pasquali e natalizie, e ora disponibile tutto l'anno, sono ormai tante le sue versioni nate nel tempo come risultato di contaminazioni culturali ed etniche: la gubana goriziana, quella di Cividale o delle Valli del Natisone, il presnitz, la putizza italiana, slovena e austriaca. Molte varianti, ma tutte accomunate dal tipo di preparazione: un ripieno di frutta secca, miele, frutta candita, uva passa e altri ingredienti contenuti in un involucro che può avere due tipi di impasto, uno a pasta lievitata con uova e

burro, per la gubana delle Valli del Natisone, l'altro a pasta sfoglia per la gubana tipica del goriziano. La tradizione vuole che il dolce venga accompagnato, o meglio bagnato, con un distillato sloveno a base di prugne, lo slivovitz, sostituito spesso in Friuli da una buona grappa.

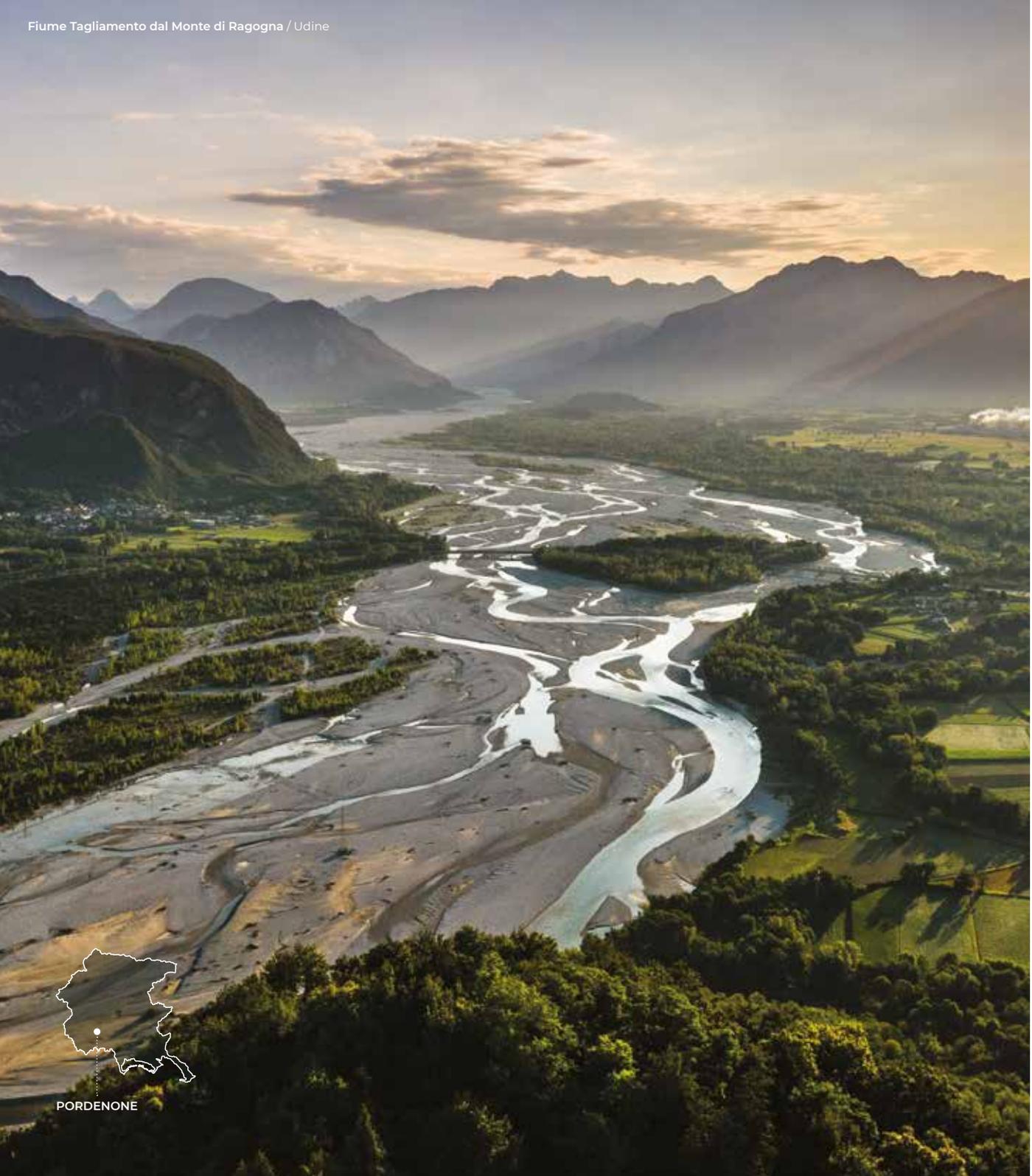


Strucchi



Cividale del Friuli / Udine

Gli strucchi sono dei fagottini realizzati con lo stesso ripieno della gubana e si possono trovare sia fritti che lessi



PORDENONE

LUNGO IL TAGLIAMENTO, ACCAREZZATI DALLE BREZZE ALPINE

42
43



Parte della tradizione friulana, la trota salmonata, affumicata a freddo in maniera artigianale utilizzando erbe aromatiche, legno e bacche, ha conquistato molti estimatori anche fuori regione

Tra i componenti del Biscotto Pordenone, farina di grano duro, di mais e mandorle

Il Biscotto Pordenone nasce agli inizi degli anni '40 da una ricetta ideata per proporre un dolce che si identificasse con i prodotti e le usanze della zona. I suoi ingredienti ricordano le materie prime un tempo alla base dell'alimentazione locale, come la farina di mais e la frutta secca. Componenti principali di questo prodotto di pasticceria

sono la farina di grano duro e quella di mais, che richiamano i vecchi mulini della città, zucchero, mandorle, margarina, tuorli d'uovo, aromi naturali e lievito.



Il Biscotto Pordenone. Sotto: uno scorcio di Sacile, in provincia di Pordenone



L'aggiunta di una piccola quantità di grappa ne aumenta friabilità e fragranza e un pizzico di sale richiama l'antica via del sale Stiriana, che aveva come approdo proprio il porto sul fiume Noncello, oggi Pordenone. La produzione è tuttora al 100% artigianale.

Di piccole dimensioni e con una buccia sottilissima, il dolcissimo FigoMoro deve le sue qualità al particolare microclima dell'area pedemontana pordenonese, fra le Prealpi e la pianura friulana. Il divieto di trattamenti chimici sulle piante di questo speciale fico nero rende il FigoMoro completamente genuino e naturale. Viene raccolto completo di picciolo e va gustato con la buccia per apprezzarne

pienamente il sapore. Già famoso nella Serenissima Repubblica di Venezia, era protagonista di sfarzosi banchetti, diventando alimento ricostituente una volta essiccato. Da provare anche le mele antiche dell'Alto Friuli, coltivate con tecniche sostenibili.



Mele antiche dell'Alto Friuli, un Presidio Slow Food



Nell'incantevole contesto montano della Val d'Arzino, lungo le vallate del Mònt d'Às, viene prodotto uno dei formaggi di latte vaccino del Friuli più ricchi di storia: l'Asino. Un prodotto caratterizzato da un gusto unico e coinvolgente.

Per il suo sapore sapido, l'Asino è chiamato anche "formaggio salato". Il suo nome fa riferimento alla zona di produzione, a destra del fiume Tagliamento, tra Spilimbergo, Clauzetto e Vito d'Asio, in provincia di Pordenone.



Domanins / Pordenone



Tra le province di Pordenone e Udine, si estende la zona DOC Friuli Grave, un territorio di produzione di vini pregiati caratterizzato da un terreno sassoso di origine alluvionale che, oltre a garantire un livello ideale di umidità, durante il giorno immagazzina il calore per restituirlo la notte alla vite.



Prosciutto di
San Daniele DOP,
in ogni fetta un
concentrato di bontà
e delicatezza

San Daniele del Friuli è la meta di un turismo enogastronomico che attrae da sempre gli appassionati della bontà e delicatezza del suo prosciutto. Ovviamente intorno

a San Daniele c'è la magia del Friuli collinare, un territorio integro, preservato dai suoi abitanti, con le sue apprezzate specialità e i suoi grandi vini.

Ciò, però, non basta a spiegare la forza e il prestigio del mito rappresentato da un prodotto le cui qualità sono celebrate in ogni angolo del mondo.



Una tradizione secolare che ha reso il Prosciutto di San Daniele una eccellenza italiana apprezzata in tutto il mondo

La produzione del Prosciutto di San Daniele DOP si basa su due semplici ingredienti come cosce di suini italiani di qualità selezionata e sale marino. Sono invece le caratteristiche climatiche del territorio e il savoir faire degli esperti che assicurano la continuità a un processo produttivo rimasto inalterato da secoli che consentono di rendere unico questo prodotto d'eccellenza. Situata nella valle del Tagliamento, a metà strada tra le Prealpi Carniche e il Mar Adriatico, San Daniele del Friuli si sviluppa sulle pendici e alla base di un colle morenico a 252 metri sul livello del mare.



Qui le brezze tiepide e salmastre, che dal litorale risalgono il Tagliamento e via via si raffreddano, incontrando i venti freddi che scendono dalle Alpi Carniche, generano una leggera e costante ventilazione, fondamentale per la stagionatura dei prosciutti. Anche per questo si



dice che il segreto del San Daniele è San Daniele. Se il prosciutto è il suo gioiello più brillante, il centro storico di San Daniele del Friuli aggiungerà delle ottime ragioni per non mancare questa tappa nel vostro itinerario in Friuli Venezia Giulia. Da non perdere la Chiesa di Sant'Antonio Abate, un capolavoro definito "Cappella Sistina del Friuli" per merito di Martino da Udine che completò il progetto tra il 1497 e il 1522, la Biblioteca Guarneriana, una delle prime strutture pubbliche di questo tipo in Italia; il Portonat, un torrione a base quadrangolare costruito nel 1580 da Andrea Palladio, e il Duomo di San Michele Arcangelo del 1700.

Senza la natura e le persone della terra in cui nasce, il San Daniele DOP non sarebbe il prosciutto che tutti conosciamo

La festa del Prosciutto di San Daniele si è celebrata ogni anno in estate nella sua città, San Daniele del Friuli. L'evento ha attirato ogni anno migliaia di turisti e gourmet dall'Italia e dall'estero ha proposto un ricco calendario di incontri e appuntamenti che hanno animato le vie e le piazze da venerdì a domenica

ARIA
di
FESTA

Live cooking, incontri, laboratori sensoriali e visite ai prosciuttifici sono stati il contorno di una festa che, insieme alle bellezze della città, ha avuto nei locali e negli stand gli assoluti protagonisti. Non sono mai mancate, in ogni edizione, le altre star della ricca gastronomia regionale.



Il San Daniele DOP nasce dalle mani esperte di mastri prosciuttai che, attraverso un sapere antico e regole rigorose, trasformano carne e sale in un capolavoro di gusto e delicatezza



Riconosciuto dal 1970 con la Legge n. 507 dallo Stato italiano come prodotto a Denominazione di Origine e nel 1996 come prodotto a Denominazione di Origine Protetta (DOP) dall'Unione

produrre il San Daniele DOP. Rimasto inalterato dalle origini, il processo produttivo prevede: la selezione e rifilatura delle cosce, la salatura, la pulizia dal sale e successiva pressatura, il



Europea, il Prosciutto di San Daniele DOP si distingue per la caratteristica forma a chitarra e per la presenza dello zampino. Quest'ultimo particolare, oltre a mantenere inalterata l'integrità della coscia, contribuisce ad agevolare il drenaggio dell'umidità facilitando il processo di stagionatura. Dal 1961, la tutela del marchio e del Prosciutto di San Daniele DOP è affidata al Consorzio del Prosciutto di San Daniele. Istituito per volontà di un gruppo di produttori, imprenditori e rappresentanti della comunità locale, il Consorzio riunisce gli unici trentuno stabilimenti che, esclusivamente a San Daniele del Friuli, sono autorizzati a

riposo, il lavaggio, l'asciugatura e "rinvenimento" delle cosce, a temperature medie per circa una settimana, e la stagionatura. Durante la lavorazione, sulla parte non coperta dalla cotenna, viene applicato un impasto di grasso suino e farina di riso per sigillare la parte di carne esposta e per mantenerla morbida.





Il formaggio
latteria è legato
alla tradizione delle
latterie turnarie,
alle quali le famiglie
conferivano a
turno il latte poi
lavorato dal casaro

Nelle case del Friuli il formaggio
latteria non poteva e non può
mancare. La sua storia è legata a
un passato che è parte della vita
delle famiglie. Tipica di questo
territorio è la tradizione delle
latterie turnarie, una modalità di
gestione della raccolta del latte
tra i piccoli allevatori presenti in
ogni paese, che consentiva una
produzione di piccola scala ma,

spesso, di sublime qualità. Se oggi
gli allevatori sono meno numerosi,
non si può dire altrettanto per i
casari che continuano a produrre
artigianalmente formaggi contesi
da clienti, gastronomie, osterie
e ristoranti. Sono infatti alcune
decine le latterie che mantengono
alta la fama di eccellenza
che accompagna da sempre i
formaggi friulani.



Simbolo della cucina friulana, il frico è un tortino a base di patate e formaggio Montasio DOP o latteria. Morbido e filante all'interno, ha crosta croccante e si serve accompagnato da una calda fetta di polenta



Osteria Alla Ghiacciaia / Udine

Di incerta origine e dalle molte varianti, si dice sia stato inventato in Carnia per utilizzare gli avanzi della sagomatura dei formaggi. Nella versione più tradizionale e diffusa viene preparato con cipolla, patate e formaggio Montasio DOP di

varie stagionature, ma si possono aggiungere altri ingredienti come zucca, erbe e salumi. Oltre alla versione morbida esiste anche il frico croccante, che si prepara con latteria stagionato grattugiato che, passato in padella, diventa una squisita cialda croccante.





LA BROVADA DOP

Ideale contorno
dell'irresistibile
musetto friulano



La brovada DOP è un contorno di origine contadina, la cui ricetta, basata su ingredienti semplici e poveri, aveva anche lo scopo di consentirne una conservazione prolungata. Questo tipico piatto friulano ha come principale ingrediente le rape dal colletto viola che, per la preparazione tradizionale, devono essere lasciate a fermentare insieme alle vinacce in grandi tini. È quindi l'inizio d'autunno il periodo ideale per la sua preparazione. Dato il sapore forte, e caratterizzato da una certa acidità, la brovada è l'accompagnamento perfetto per la carne di maiale, il bollito e per uno dei più classici piatti di questa regione: brovada e muset, dove il muset è la versione friulana del cotechino, preparato con tagli magri, tra i quali il muso del maiale, dal quale prende il nome.

L'acqua proveniente dalla Carnia o dalle Dolomiti Friulane permette di creare birre artigianali di valore assoluto

La purezza dell'acqua utilizzata, molto spesso proveniente dalla Carnia o dalle Dolomiti Friulane, è uno degli elementi principali che permette ai birrifici artigianali del Friuli Venezia Giulia di creare prodotti che si sposano perfettamente con le specialità del territorio. Alcuni produttori



sono inoltre orgogliosi di coltivare autonomamente l'orzo e il luppolo alla base delle loro birre. Ciascuno si ispira a una scuola diversa, reinterpretandone i dettami con stile e passione. L'insieme di questi elementi e caratteristiche contribuisce a creare prodotti unici e irripetibili, soprattutto

grazie al mastro birraio, che ha l'onere di equilibrare gli aromi e il gusto della propria ricetta. Visitarli, dopo averne individuato gli indirizzi sulla guida della Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia, vi permetterà di scoprire e gustare un'ampia varietà di birre ricche di sfumature sorprendenti.

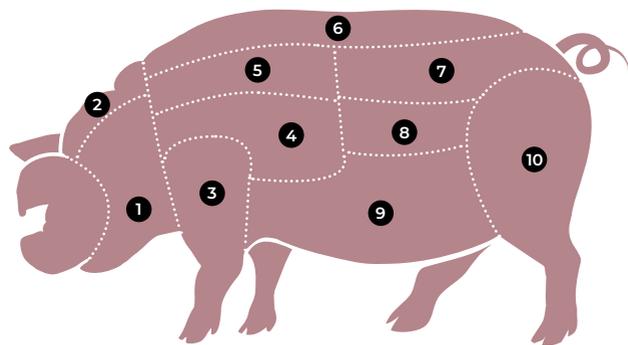


Immagine a lato
Nei birrifici della regione un'ampia varietà di birre ricche di sfumature

Immagini in alto
Orzo e luppolo sono spesso coltivati direttamente dai birrifici artigianali

Il maiale è un costante riferimento della tradizione gastronomica del Friuli Venezia Giulia e risorsa di una grande varietà di piatti e ricette

Storicamente, nella campagna friulana, il maiale veniva allevato in ogni casa e assicurava una riserva proteica fondamentale per la vita delle famiglie. Dalla sua macellazione, nei mesi da novembre a febbraio, abili norcini ricavano deliziosi salumi e tagli di carne. Anche se l'allevamento domestico è quasi scomparso, la tradizione del maiale non si è persa e permette oggi di gustare nei locali del territorio il tipico salame friulano, prodotto con carne scelta miscelata con lardo e spezie, le classiche salsicce, la soppressa, la pancetta, il lardo, la marcundela e il musetto.



Data la centralità del maiale nella dieta tradizionale delle persone, la creatività di cuochi e cuoche ha creato nel tempo piatti come il salame all'aceto, le cicciolle con il radicchio, orzo e fagioli con le cotiche, piedini e ossa bolliti, stinco al forno. Piatti che fanno pensare a una vita più dispendiosa in termini calorici di quella attuale ma che conservano intatto il sapore di un mondo che ancora oggi attrae per il suo carattere semplice e autentico.

1 Guancia; 2 Coppa; 3 Spalla; 4 Costine; 5 Braciola; 6 Lardo; 7 Lonza; 8 Filetto; 9 Pancetta; 10 Coscia

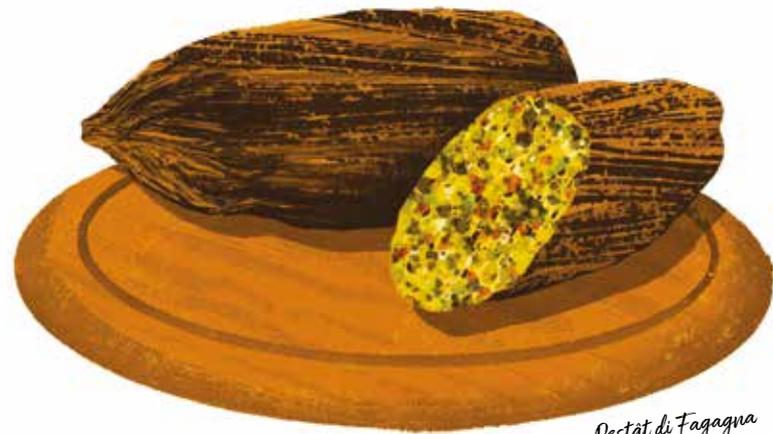




Intorno al *fogolâr* si identifica il cuore dell'ospitalità tipica di questa terra



La griglia e il fogolâr sono parti complementari e indivisibili dell'atmosfera e della promessa di far stare bene i propri ospiti che si respira entrando in una trattoria friulana tradizionale. A questa combinazione si aggiunge il savoir faire del ristoratore che, con movimenti calcolati, sa trasformare bistecche e salsicce in capolavori di gusto e morbidezza. La gestualità e la concentrazione del responsabile della griglia lo rendono simile a un santone e lasciano immaginare che, le delizie che sa confezionare sulle braci, siano anche il risultato di un rituale magico.



Pestât di Fagagna

Il *Pestât* di Fagagna è un composto a base di lardo macinato, spezie ed erbe aromatiche insaccati in un budello di maiale o conservati in barattoli di vetro dopo una stagionatura di 30 giorni.

Si usa per insaporire minestrone, zuppe o piatti di carne. L'idea alla base della ricetta è di mantenere i profumi delle erbe durante l'inverno intrappolandone l'aroma nel lardo insieme a sale e pepe.



Immagine a lato

Il fogolâr è spesso protagonista nelle trattorie del territorio, così come il salame friulano

Immagine sopra

Un piatto preparato con il *Pestât* di Fagagna



**LE OSTERIE,
UN CLASSICO
DELL'OSPITALITÀ
UDINESE**

L'osteria in Friuli è un'istituzione, un luogo in cui sentirsi a casa, un organismo vivente dotato di equilibri propri. Qui tutto assume una dimensione di rilassatezza e anche il tempo rallenta, prendendo i ritmi dei tempi antichi

Storiche, contemporanee, semplici o più ricercate, tranquille o chiassose, non c'è via o piazza di Udine che non nasconda un'osteria, ognuna con il suo carattere, la sua atmosfera, le sue proposte di vini, spuntini e, a volte, piatti caldi della tradizione.



Sulla lavagna appesa al muro del locale le proposte di vino al calice



Davanti a un calice di vino scompaiono i ceti sociali, gli animi si distendono, gli amici si incontrano e i cuori si riscaldano. Sulla lavagna o nelle parole dell'oste i protagonisti sono i nomi dei vini e delle cantine che il locale propone al calice, in alternativa al bianco o al rosso della casa.





Nella bella stagione, agli spazi al chiuso, si aggiungono quelli all'esterno, tra le vie e le piazze di Udine

In Friuli le osterie sono tantissime, alcune si sono trasformate in bar o in enoteche, con arredi moderni e atmosfere raffinate, ma le più belle restano quelle che hanno mantenuto lo stile tradizionale, magari con il fogolâr al centro della stanza,

dove la semplicità, il calore nell'accoglienza e uno sguardo attento al territorio sono i punti di forza dell'ospitalità. Molte si distinguono per l'eccellente proposta della cucina e della cantina, oltre che per un carattere in sintonia con la tradizione.





Durante Friuli DOC, le osterie sono l'anima della manifestazione con il vino, gli ingredienti tipici della regione e una convivialità sincera e ricca di umanità.

Il bravo oste si fa notare per la capacità di trovare e proporre specialità di piccoli produttori della zona. L'osteria vive sulla clientela abituale, per questo è



Friuli DOC è un evento tutto da assaporare, l'occasione per scoprire l'anima di un territorio rimasto autentico e fedele alle sue tradizioni

A Udine, all'inizio di settembre, Friuli DOC è l'occasione per scoprire, in un concentrato di emozioni, l'anima di un territorio rimasto autentico e fedele alle proprie radici e tradizioni. Una terra dove l'arte di fare cose buone si tramanda da generazioni e condividerle è un piacere sincero.



Piazza del Castello a Udine durante un'edizione di Friuli DOC

In osteria, il menu esprime l'identità del territorio e l'oste ne diventa ambasciatore, selezionando vini e specialità tra i produttori dei paesi vicini. L'osteria è un luogo per tutti, dove semplicità e genuinità sono le parole d'ordine, un simbolo dell'ospitalità friulana.

una garanzia per il turista di un posto autentico come cantina, cucina e atmosfera.

L'osteria friulana in poche parole

Ambiente caldo, accogliente e vero nel quale si richiamano le tradizioni. Pochi piatti, preparati con cura. Conto contenuto. Vini della zona, con le etichette più rappresentative, un paio di spumanti, qualche bottiglia importante.



Frico con polenta

L'assenza di colorazione e il gusto delicato degli asparagi bianchi di Tavagnacco sono dati da una coltivazione che li mantiene sempre coperti e al riparo dalla luce fino alla loro maturazione

Come soldatini allineati al servizio del prestigio culinario della regione, gli asparagi bianchi di Tavagnacco raccontano una storia curiosa e particolare. Si dice che, per un problema legato all'eccessiva umidità dei terreni coltivati a vite, verso fine



'800 si decise di sistemare delle piantine di asparago tra i filari. La pianta trovò subito nella terra di Tavagnacco l'habitat ideale, tanto da soppiantare nel tempo la vite. L'assenza di colorazione e il gusto delicato di questi asparagi sono il frutto di una coltivazione che li mantiene sempre coperti e al riparo dalla luce fino alla



Asparago bianco



maturazione. Dal 1935, nel mese di maggio a Tavagnacco si svolge la "Festa degli asparagi", la sagra più famosa e longeva dedicata a questo ortaggio in Friuli Venezia Giulia. Ricette innovative e tradizionali si alternano, sempre con l'asparago bianco come protagonista, e trovano il giusto abbinamento con le eccellenze

enologiche locali. Gli asparagi di Tavagnacco sono una delizia anche semplicemente bolliti e serviti con uova sode, olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Da non dimenticare anche gli asparagi di Fossalon e quelli coltivati in diverse altre zone della regione.

Immagine a lato

La coltivazione degli asparagi bianchi di Tavagnacco

Immagine in alto

Semplicità e qualità degli ingredienti: un appetitoso piatto di asparagi e uova



Leggende

ALDO MORASSUTTI

Per generazioni un riferimento assoluto della tradizionale ospitalità friulana

Aldo Morassutti, indimenticabile titolare del ristorante "Da Toni" a Gradiscutta di Varmo, ha rappresentato per generazioni un riferimento assoluto della

tradizionale ospitalità friulana, dove sostanza e semplicità facevano coppia fissa. Mangiare da Toni era come entrare nello spirito autentico della tradizione friulana, un mondo che Aldo sapeva interpretare, aggiornare e rileggere con stile, discrezione e il tocco magico del grande professionista. Un grande locale dove non poteva mancare, al centro del salone principale, il fogolâr per la cottura delle carni alla brace.



Aldo Morassutti, un elegante padrone di casa e perfetto ambasciatore della cucina friulana

Aldo sapeva interpretare, aggiornare e rileggere con stile, discrezione e il *magic touch* del grande professionista lo spirito autentico dell'enogastronomia del territorio



Non era uno chef Aldo Morassutti - ai fornelli era affiancato dall'eccellente Marco Liani - ma un oste capace di aggiungere un tocco di classe irripetibile

al tempo che i suoi clienti trascorrevano nel suo ristorante a Gradiscutta, un piccolo paese immerso nel verde della bassa friulana, terra di fiumi e risorgive.



La decisione di Maria Teresa d'Austria di esentare i produttori dalle tasse sulla distillazione fu la scintilla. Da allora le distillerie si diffusero sempre più nel territorio contribuendo allo sviluppo economico locale. Nell'Ottocento i metodi di lavorazione si affinarono grazie all'invenzione della prima distillatrice continua e al perfezionamento della distillazione a vapore. Un progresso fondamentale, visto che ancora oggi la maggior parte della grappa è distillata con questo metodo.

Immagine in alto
Un brindisi tra Luigi Veronelli e una giovane Giannola Nonino

Nel 1973, a Percoto, una distilleria friulana crea la prima grappa di Monovitigno® al mondo



Nell'Ottocento vengono perfezionati i metodi di distillazione utilizzati ancora oggi

Icona del territorio, la grappa si diffuse in regione con l'Impero asburgico quando Maria Teresa d'Austria esentò i produttori dalle tasse sulla distillazione



La grappa tradizionale era ottenuta dalle vinacce di diverse varietà di uve ma, nel 1973 a Percoto, una storica distilleria friulana rivoluziona il sistema di produrre la grappa in Italia e crea la prima grappa di Monovitigno®,

distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. Questo nuovo metodo di produzione trasforma la grappa, da bevanda rude a regina dei distillati, inserendola tra i più famosi e apprezzati distillati al mondo.



Legata alla storia, la polenta rappresenta anche in Friuli Venezia Giulia un ingrediente tradizionale. Immane accompagnamento di gustosi piatti di carne, non viene mai sprecata e la si può gustare anche dopo vari giorni riscaldandola in padella o nel forno

In passato, la polenta ha rappresentato il pasto sicuro per molte famiglie friulane, tanto da divenire presenza costante nella tradizione culinaria. Si ritrova tra gli antipasti, come nella sua versione abbrustolita con la fetta di musetto, tra i primi, dalla polenta e latte alla polenta e fagioli; tra i secondi, come polenta e baccalà, polenta e lepre; tra i contorni, perché è il primo e il più importante tra i contorni. In Friuli Venezia Giulia viene



servita anche come alternativa al pane oppure, abbinata ad altri ingredienti secondo le diverse tradizioni familiari, nel già citato *toç in braide*.

Immagine a lato
Farine di mais, la base per la classica polenta friulana

Immagine in alto
Un po' di polenta calda è l'accompagnamento perfetto per un piatto di selvaggina

GORIZIA, UN BRINDISI AI SAPORI DELLA MITTELEUROPA



Gorizia è un gioiello incastonato in una corona di vigneti dove hanno origine alcuni tra i migliori vini bianchi italiani. E la sua cucina, dalle molteplici influenze culturali, è il perfetto accompagnamento di un'enologia così qualificata



La Rosa di Gorizia,
una prelibatezza per
i palati più esigenti,
immane nella
cucina dei ristoranti
stellati del territorio



È una tradizione che si tramanda da due secoli quella legata a questa Rosa dal colore rosso sgargiante, che arricchisce e adorna la cucina durante l'inverno. Si tratta di un radicchio rosso particolarmente pregiato,

citato nel 1874 dal funzionario asburgico Karl von Czoernig nel suo trattato dedicato a Gorizia. Una coltivazione limitata ed una lavorazione particolare dai dettagli segreti producono questa delizia croccante,

dal sapore intenso e leggermente amarognolo. Una prelibatezza per i palati più esigenti, immane nella cucina dei ristoranti stellati del territorio e sulle tavole del Friuli Venezia Giulia.

PETTO D'OCA AFFUMICATO

Le specialità a base
di oca, una scelta
da gourmet



Da sempre l'oca è presente nella tradizione gastronomica regionale e il petto d'oca affumicato è uno dei salumi più apprezzati che vengono preparati con le sue carni. Il processo di affumicatura prevede che venga utilizzata della legna di faggio inumidita, una scelta che aggiunge al petto d'oca un sapore straordinariamente piacevole e caratteristico.

Prima dell'affumicatura la carne del petto viene salata, speziata e insaccata. Il risultato è un prodotto dal gusto delizioso che viene servito nelle grandi occasioni.



ANTONIA KLUGMANN

Chef del ristorante L'Argine a Vencò
una Stella Michelin

Disciplina, cura e passione sono gli ingredienti che caratterizzano la cucina di Antonia Klugmann. Insignito da 1 Stella Michelin nel 2014, a dopo pochi mesi dall'apertura, "L'Argine a Vencò" è il suo ristorante. Si trova in mezzo

a un bosco, in una frazione di Dolegna del Collio, in provincia di Gorizia a ridosso del confine con la Slovenia. Antonia la sua Stella Michelin l'aveva comunque ricevuta un anno prima come chef del Venissa in Laguna.



Triestina - è anche istruttrice di vela - ma con origini pugliesi, emiliane ed ebraiche, Klugmann non interpreta la cucina come replica della tradizione regionale ma con consapevole apertura al futuro.

I suoi piatti sono armonici, precisi e presentano un grande impiego di vegetali, benché la chef sappia cucinare magistralmente anche pesce, carne e dolci. Tra l'altro, è stata protagonista di una stagione di MasterChef Italia, unica donna ad aver fatto parte della giuria.



88
89

Piatti armonici, precisi che vedono grande impiego di vegetali. Nel menù anche pesce, carne e dolci preparati da mani sapienti.

 **L'ARGINE A VENCÒ**

Località Vencò
34070 Dolegna del Collio
Gorizia

UN VIAGGIO TRA LE SPECIALITÀ DI MARE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



Lignano Sabbiadoro / Udine



Quando è il momento di sedersi a tavola, la scelta è quanto mai varia, sia che si tratti di decidere il menu, sia che si tratti di individuare il tipo di locale dove fermarsi tra casoni, ristoranti stellati e trattorie tipiche. In fatto di piatti, il nostro consiglio è di scegliere il pescato locale, notoriamente di grande qualità, da gustare abbinato

Immagine in alto

Le piste ciclabili, un modo naturale di scoprire la costa del Friuli Venezia Giulia

agli eccellenti vini bianchi della regione. Tra il pesce più apprezzato a tavola non possiamo non citare sogliole, passere, ombrine, mormore, dentici, orate, saraghi e branzini. Squisite anche le ricette con tenerissimi calamari, seppie e canoce, per non parlare di scampi, gamberi, gransopporri e aragoste.

Immagine a lato

Fritto di pesce e crostacei, perfetto con un bicchiere di bianco friulano

In un ipotetico itinerario da ovest a est, partiamo dalla foce del Tagliamento e da Lignano Sabbiadoro, con la sua scelta di locali, alcuni raggiungibili con la ciclabile che corre sul lungomare sotto i pini marittimi. Qui potrete gustare pesce, crostacei e molluschi preparati secondo tradizione, in modo semplice e tale da non coprirne il sapore





Marano Lagunare / Udine

A Marano, prima di Ferragosto, la "Festa dei fasolari" è l'occasione ideale per gustare questi deliziosi molluschi



Fasolari

Cambiamo paesaggio e arriviamo a Marano Lagunare, dove una manciata di isolotti di suggestiva bellezza custodiscono un centro storico in stile veneziano. Su queste piccole oasi di terra emersa i pescatori costruirono i *casoni*, tipiche abitazioni lagunari abitate stabilmente dai primi del '900. A Marano, nei giorni che precedono Ferragosto, si svolge la "Festa dei fasolari", durante la quale questi deliziosi molluschi vengono preparati in vari modi, insieme a cozze, vongole e canestrelli pescati sempre nella laguna.

Un discorso speciale va fatto per l'anguilla, una specialità tipica della laguna veneta e friulana, che viene ancora preparata arrostita alla fiamma nei *casoni*. La ricetta di questo piatto delizioso prevede che l'anguilla, tagliata a pezzi e arrostita dolcemente sulla brace per ore utilizzando rami di alloro come spiedi, risulti alla fine croccante all'esterno e morbida all'interno.

L'anguilla, specialità tipica della laguna, viene per tradizione cucinata allo spiedo



Immagine a lato
A passeggio nel caratteristico centro di Marano Lagunare

Immagine in alto
Anguilla allo spiedo, una delizia tipica della laguna



Boreto a la graisana, il piatto simbolo della cucina gradese viene preparato con pochi semplici ingredienti: tranci di pesce, olio, aceto, sale e pepe

Proseguendo raggiungiamo Grado dove, dopo un giro in barca e una passeggiata nel caratteristico centro storico, potremo gustare le *sarde in saor* e, soprattutto, il *boreto*.

Un piatto povero ma davvero gustoso, a base di pesce di giornata in tranci, olio EVO, sale e pepe. Il tutto da sfumare in padella con un bicchiere di aceto.



Immagine a lato
Il canale d'ingresso al porto di Grado con le barche dei pescatori

Immagine in alto
Una porzione di boreto, il piatto simbolo della cucina gradese



La costa del Friuli Venezia Giulia regala un ecosistema magico e spettacolare: la laguna di Grado e Marano

Un mondo a parte che si estende da Fossalon fino all'isola di Anfora, alla foce dei fiumi Ausa e Corno. Qui, fino agli anni '60, molte famiglie vivevano stabilmente nei *casoni*, tipiche abitazioni dal tetto di paglia e canne costruite sugli isolotti disseminati nella

laguna. Caratterizzati da un disegno semplice e funzionale e dall'impiego di materiali da costruzione derivati dall'ambiente fluviale e lagunare, questi esempi di architettura ancestrale sono ormai una parte indissolubile del paesaggio.



Benvenuti a Muggia,
un affascinante borgo di
pescatori in una piccola
baia nel Golfo di Trieste



Seguendo l'Adriatico per alcuni chilometri e, superata Monfalcone, si arriva sulla strada costiera di Trieste, capoluogo del Friuli Venezia Giulia e splendida città affacciata sul mare. Immaneabili nella cucina tradizionale locale, i sardoni fritti (il termine *sardoni* nel dialetto triestino indica le acciughe), considerati tanto un antipasto quanto un secondo.



Immagine in alto
I pescatori del golfo forniscono giornalmente i ristoranti di pesce di Muggia



Muggia / Trieste



Immaneabili nella
cucina tradizionale
triestina i *sardoni* fritti

Un'altra ricetta tipica della città sono i *pedoci a scotadeo*, o cozze a scottadito, cucinate in bianco. Un piatto semplice e appetitoso. L'ultima tappa del nostro itinerario incentrato sui sapori di mare è Muggia, affascinante borgo di pescatori sorto sull'omonima baia nel Golfo di Trieste. Ci troviamo all'estremità insieme più orientale e meridionale del Friuli Venezia Giulia e ci affacciamo al confine con la Repubblica di Slovenia: il posto giusto per concederci un piatto influenzato dalla tradizione istriana, gli scampi alla *bùsara*, che vi suggeriamo di accompagnare con un bicchiere di vitovska del Carso.

Immagine in alto
Sardoni fritti, un classico piatto triestino

**TRA I BUFFET E
I CAFFÈ DI TRIESTE,
ALLA SCOPERTA DI
UNA GASTRONOMIA
MEMORABILE**



Il buffet è il classico luogo dove fermarsi per un *rebechin*, in dialetto triestino lo spuntino di metà mattina che i lavoratori del porto si concedevano quando la fame cominciava a farsi sentire, ma anche il rifugio dove mettersi al riparo d'inverno quando soffia la Bora



104
105



Profumo di prosciutto cotto in crosta di pane ancora caldo, senape e radice di rafano. Aroma di liptauer, il formaggio cremoso di origine austro-ungarica a base di ricotta di pecora e paprica. Siamo in uno dei tipici buffet di Trieste, un locale caratteristico dove si può mangiare qualcosa

di buono e caldo in qualsiasi momento. Melanzane e zucchini impanate e fritte, bolliti profumati, wurstel con crauti, salsicce con cren e senape, gulasch, jota, la tipica zuppa a base di crauti, sono solo alcune delle specialità che si trovano in questi locali storici della città.

Immagine a lato

La statua a grandezza naturale di James Joyce in Piazza Ponterosso

Immagine in alto

Un invitante piatto di bollito misto alla triestina, la celebre *caldaia*

Profumo di prosciutto
cotto in crosta di pane
ancora caldo e radice
di rafano, benvenuti
in un buffet triestino

E non si può non citare la porcina,
coppa di maiale bollita, servita
tiepida con cren e senape, volendo
accompagnata da un'altra icona
della città: le patate in tecia.



106
107

La *jota* è una minestra di origine antichissima a base di fagioli, patate, cavolo cappuccio e pezzi di carne di maiale, tipica di Trieste e del suo altopiano. L'ultima variazione della ricetta risale a quando in Europa furono introdotte le patate, dopo la scoperta dell'America. Fino ad allora il principale ingrediente erano i *capuzi garbi*, come vengono chiamati i crauti acidi, listarelle di cavolo cappuccio fermentato, dal sapore

molto deciso, che arricchivano una zuppa fatta con una manciata di fagioli e qualche osso di maiale. Oggi la ricetta si è adattata al gusto moderno mantenendo il suo tipico sapore intenso e rustico. L'aggiunta delle patate, schiacciate insieme ai fagioli borlotti, con un osso di prosciutto, costine di maiale e qualche salsiccia, secondo la disponibilità della dispensa, la rendono un piatto unico, caldo e sostanzioso.



Trieste è la città del caffè. Un legame nato con le compagnie di navigazione, sviluppatosi con le prime torrefazioni e completato con i caffè storici che nobilitano la città. Qui hanno passato il loro tempo e si sono ispirate figure come Italo Svevo, James Joyce, Umberto Saba e Stendhal.

Meritano una visita i caffè storici della città, in particolare il Tommaseo, risalente al 1825, e il Caffè San Marco



Meritano una visita i Caffè storici della città, tra cui il dal Caffè Tommaseo, il più antico, risalente al 1825, mentre nel 1914 fu fondato il Caffè San Marco che un recente restauro ha riportato alla sua originale bellezza. Infine, per ritornare indietro nel tempo all'epoca della Principessa Sissi, è d'obbligo fare una sosta al Caffè degli Specchi in Piazza Unità d'Italia. Fondato nel 1839, è l'unico rimasto tra i quattro Caffè che un tempo si contendevano i migliori clienti in quella che allora si chiamava Piazza Grande



La putizza è un dolce popolare la cui ricetta si tramanda nei ricettari di ogni famiglia

Se la gubana goriziana nasce come dolce aristocratico, se ne trova traccia in una poesia del 1714 dedicata alla città giuliana, la putizza è invece un dolce popolare che si tramanda nei ricettari contadini. La sua forma a chiocciola la rende inconfondibile così come la presenza della cioccolata, non prevista nella gubana. Tra gli altri ingredienti del ripieno: miele, buccia d'arancia e di limone grattugiate, rum e frutta secca. Scoprire tutte le altre differenze tra questi due dolci sarà un esercizio di vero piacere.



Piazza Unità d'Italia / Trieste

Un ripieno con frutta secca e candita, miele, uva passa in un involucro di pasta sfoglia e il *presnitz* è servito

Particolarmente amato a Trieste e in tutto l'altopiano carsico, il *presnitz* è abituale protagonista, al momento del dessert, sulle tavole della città, in particolare durante le feste. Leggenda narra che la ricetta fosse stata creata in occasione di un concorso di pasticceria indetto in occasione di una visita dell'imperatore Francesco Giuseppe e della consorte Elisabetta d'Austria,



la celebre "Sissi". Il nome originale del *presnitz* era "Preis Prinzessin", poi abbreviato per comodità, con il passare del tempo.



In base a un decreto imperiale del XVIII secolo, ai viticoltori del Carso venivano concessi otto giorni durante i quali era permessa la vendita del vino sfuso di loro produzione. Fu così, grazie a questa iniziativa di Maria Teresa d'Austria, che prese vita la tradizione delle *osmize*, tipiche case carsiche che, in determinati periodi, offrono, sia vini di produzione propria sia specialità della cucina carsolina, tra cui: salumi della casa, formaggi

Immagine in alto

La natura rocciosa del Carso influenza lo sviluppo di una vegetazione caratteristica e spettacolare

tipici, uova, frittate, guanciale di manzo cotto nel terrano, kiffeletti di patate, spalletta di maiale in crosta di pane, pancetta frita. Questi locali estemporanei si riconoscono da una caratteristica insegna in legno alla quale è appesa una frasca di edera, il segnale che ci si trova in prossimità di un'*osmiza* aperta. Un'esperienza che vi emozionerà per il carattere unico di questi locali privati e la bellezza del Carso.

Immagine a lato

Salumi e formaggi di produzione spesso domestica sono accompagnati da un bicchiere di caratteristico vino terrano





Malgrado il Carso sia caratterizzato da superfici rocciose, depressioni anche rilevanti, grotte e caverne, aspetti che costituiscono un limite tutt'altro che insignificante per l'utilizzo agricolo, grazie a produttori che potremmo definire eroici, vi si producono vini di grande qualità. La caratteristica del terreno carsico fa sì che l'acqua piovana defluisca in poco tempo, lasciando che solo una parte di essa venga trattenuta dalla poca terra rossa del Carso.

Immagine in alto
Sul Carso le cantine sono spesso scavate nella roccia



Questo tipo di suolo dona ai vini colori compatti e profondi, profumi intensi e variegati, sensazioni minerali, ottima struttura e attitudine all'evoluzione.

Immagine sopra e a lato
Un piatto di jota. I tavoli preparati per accogliere i clienti nel giardino di un'osmiza

Vi si producono tipologie di vino come la malvasia - elegante, asciutta e molto sapida -, la vitovska, detta anche Regina del Carso, - sapida, asciutta e molto minerale - e il celebre terrano, un rosso di colore rubino

con riflessi viola, dagli aromi di lampone e mora, che si caratterizza per un'acidità vivace e un limitato contenuto di tannini. Da notare come l'attenzione alla sostenibilità sia da tempo diffusa.



114
115

Nelle osmize, vini e specialità della cucina carsolina preparate in casa

Le montagne, gli specchi d'acqua, le colline verdi, le doline carsiche, la pianura, i magredi e il mare rappresentano un habitat di grande diversità dal quale gli apicoltori della regione ricavano un miele straordinario. Prodotti sull'altopiano Carsico, il miele di marasca e il miele di ailanto rosso sono tra i più ricercati.



Miele di marasca



L'entroterra di Trieste e l'altopiano del Carso offrono panorami di ineguagliabile bellezza. E non solo

Sul Carso si produce l'olio extravergine d'oliva Tergeste DOP. Nella zona di Trieste, infatti, l'olivo è presente sin dall'epoca preromana grazie all'influsso mitigante del mare Adriatico. Una coltura probabilmente

favorita dalle eccellenti caratteristiche organolettiche di questo prodotto dal sapore delicato e avvolgente, spesso contraddistinto da note di pomodoro verde.



UNA GUIDA PER SCOPRIRE L'ESSENZA DEL TERRITORIO

Un viaggio straordinario lungo sei itinerari alla ricerca del meglio dell'ospitalità, delle cantine vinicole e dei prodotti agroalimentari e artigianali di una delle regioni più stimolanti del nostro Paese dal punto di vista enogastronomico. Quasi 400 pagine di ristoranti, cantine, birrifici artigianali, spacci di piccoli produttori e servizi turistici per pianificare indimenticabili giornate all'insegna del bello e del buono della vita.



Scarica la guida
scansionando
il QR Code e visita
www.tastefvg.it



UN VIAGGIO AFFASCINANTE ATTRAVERSO SEI ITINERARI



DA NOI SUL FIUME

Lungo i fiumi si concentra la vita e si incontrano delizie come la trota salmonata, i vini delle Grave e prodotti artigianali ispirati dalla tradizione.



DA NOI IN MONTAGNA

Un percorso per raggiungere mete dove il piacere della tavola regna sovrano. Tra pascoli, erbe spontanee, ricette antiche, aria pulita e paesaggi straordinari.



DA NOI SUL CARSO

Tra lo splendore di Trieste e la natura unica dell'altopiano del Carso alla scoperta di sapori mitteleuropei, delle *osmize*, di caffè e buffet storici.



DA NOI IN RIVIERA

Da Lignano Sabbiadoro a Monfalcone e oltre, da Hemingway a Biagio Marin, tra lagune, spiagge e coste rocciose per incontrare piatti di mare gustosi e raffinati.



DA NOI SUI COLLI

Una full immersion coinvolgente tra grandi cantine, un prosciutto che ha conquistato i gourmet del mondo e gli altri prodotti di una terra magnifica.



DA NOI IN PIANURA

Nel cuore del Friuli, la storia e l'arte incontrano l'ospitalità unica delle osterie, di trattorie ricche di atmosfera e piatti come gli asparagi, il frico e le specialità a base di maiale.

LA MAPPA

Tutti i comuni che propongono uno o più indirizzi consigliati



L'ITINERARIO

Ovunque ti trovi la strada giusta da seguire

LA CATEGORIA

Produttori, cantine, ristoranti e servizi riuniti per tipologia

IL SIMBOLO

L'icona che lungo la guida identifica gli indirizzi di quella categoria

Wine, Spirits & Beer



Birrificio Artigianale Dimont / Arta Terme	53
Birrificio àgro / Aviano	55
Rive Col de Fer / Caneva	57
Birrificio Artigianale Casamatta / Enemonzo	60
Birra Garlatti Costa / Forgaria nel Friuli	62
Birrificio Foglie d'erba / Forni di Sopra	64
Birrificio Agricolo Gjulia / San Pietro al Natisone	74
Zahre Beer / Sauris	79
Tenuta Fernanda Cappello / Sequals	80
Birrificio Artigianale Bondai / Sutrio	83

Restaurants



Grand Hotel Gortani Wellness & Relax / Arta Terme	54
Malga Montasio / Chiusaforte	59
Hosteria Al Kolovrat / Drenchia	59
Bar Trattoria Julia / Erto e Casso	61
Albergo Ristorante Al Sole / Forni Avoltri	63
La Baita dei Sapori / Malborghetto-Valbruna	65
Rifugio Valinis / Meduno	67
Agriturismo Al Tulin / Montenars	67
Al Castelu / Montereale Valcellina	68
Casa Valcellina / Montereale Valcellina	68
Edelweiss Ristorante Pizzeria / Piancavallo	70
Agriturismo Naunal / Priola di Sutrio	71
Indiniò Ristorante Bar / Raveo	72
Agriturismo Péstrofa / San Pietro al Natisone	73
Monte del Re / San Pietro al Natisone	76
Ristorante Mondschein / Sappada	77
Albergo Ristorante Riglarhaus / Sauris	77
La Casa delle Rondini / Stregna	81
Baita da Rico Sas / Sutrio	82
Al Buon Arrivo / Tarvisio	85
Hotel Ristorante Valleverde / Tarvisio	85
Locanda Mandi / Tarvisio	86

IL LOCALE

Le località in ordine alfabetico per trovare facilmente gli indirizzi più vicini a te

SEGNALAZIONI

Informazioni importanti, servizi e indicazioni speciali



Cavasso Nuovo
Via Località Mas, 5
33092 Cavasso Nuovo PN
T. +39 3517035451
info@aziendacarusione.it

Azienda Agricola Carusione Sandra

🕒 lun-ven: 9-12 / 14-19
sab: 9-16; dom: 9-13
— LINGUE: EN



Nel 2012 apre l'Azienda Agricola Carusione Sandra. Partendo dalla cipolla, da subito ha ampliato la sua produzione con anche altri prodotti (Frico Polenta ecc). Nel 2019 entrano in società anche Marica e Sasha, figlie di Sandra, ma soprattutto giovanissime, che vogliono supportare la madre e portare un po' di ventata fresca in azienda. Iniziano un avviamento all'agricoltura biologica e biodinamica progettando frutteti e vigneti nella sede collinare dell'azienda, situata in Località Mas Cavasso Nuovo.

PRODOTTI

Sott'oli, sott'aceti, frico, polenta, cipolla, confetture, composte, scioppi.



Cavasso Nuovo
Via A. Moro, 3
33092 Cavasso Nuovo PN
T. +39 348 6611047
agricolacarpenedo@gmail.com

Azienda Agricola Gianni Carpenedo

🕒 lun-dom: solo su prenotazione
— LINGUE: EN



L'attività che identifica l'azienda è la coltivazione della Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo (Presidio Slow Food), un prodotto dalle preziose proprietà organolettiche che viene proposto nella tradizionale e inconfondibile presentazione a treccia. Il caratteristico sapore dolce e delicato rende questa cipolla unica rispetto ad altre varietà. Recentemente l'azienda, a conduzione familiare, ha ampliato la produzione alla coltivazione di altre varietà di ortaggi e frutta autoctoni quali zucche, mele antiche e noci.

PRODOTTI

Composta di cipolla rossa e prugne, composta di cipolla rossa e arance, cipolla rossa in agrodolce, salsa di cipolla rossa e pomodoro, formaggi affinati con cipolla, frico con cipolla rossa.



Chiusaforte
Altopiano del Montasio - Sella Nevea
33010 Chiusaforte UD
T. +39 334 6280290
malgamontasio@aafvg.it

Malga Montasio

Agriturismo

🕒 lun-dom: 8-20
Aperto da giugno a fine settembre
— FASCIA PREZZO: fino a € 20
— COPERTI: 40 interni - 40 esterni
— LINGUE: EN; DE



Situata sull'omonimo altopiano tra i 1.500 e i 1.800 metri sul livello del mare, Malga Montasio è sito di interesse comunitario, e si estende su un territorio di 1.064 ettari - di cui metà dedicati al pascolo - nel contesto delle Alpi Giulie, circondata dalle maestose catene del Canin e del Montasio. Le strutture della malga, tipiche degli alpeggi della montagna friulana, comprendono ricoveri per il bestiame, casere a uso abitazione per i pastori e un nucleo centrale con latteria, spaccio per la vendita dei prodotti lattiero caseari, ristoro agriturismo e alcune camere. La malga è raggiungibile da Chiusaforte - Sella Nevea - Altipiani del Montasio, oppure da Tarvisio - Cave del Predil - Sella Nevea - Altipiani del Montasio, percorrendo una strada asfaltata con auto o camper. L'azienda copre tutta la filiera agro-zootecnica che va dall'allevamento, alla caseificazione del latte derivato, alla vendita dei prodotti stessi, agriturismo e pernottamento.

L'INDIRIZZO

I riferimenti geografici per arrivare a destinazione, oltre a telefono e mail



Drenchia
Fraz. Clabuzzaro, 8/A
33040 Drenchia UD
T. +39 0432 721104
osteriaalcolovrat@libero.it

Hosteria Al Kolovrat

Ristorante tipico

🕒 ven-dom: 10-21 (da Pasqua a Natale)
lun-dom: 10-21 (luglio-agosto)
— FASCIA PREZZO: € 20-30
— COPERTI: 15 interni - 20 esterni
— LINGUE: EN; SL



Affacciato sulla Valle dello Judrio e sulla vasta pianura friulana, da un lato, e riparato dai monti Colovrat e Matajur, dall'altro, il paese di Clabuzzaro è situato in una bellissima posizione panoramica. Qui si può scoprire l'Osteria al Colovrat, un ambiente rustico con un ampio terrazzo dal quale godere di una splendida vista che, con il bel tempo, arriva fino al mare. La cucina è tipicamente casalinga e propone ricette rivisitate che si basano sui gusti e sapori tradizionali dell'arco alpino orientale.

L'INSEGNA

Il nome del locale o dell'azienda nel colore che identifica l'itinerario

DA NOI IN MONTAGNA

CATEGORIA

Il simbolo che ti aiuta a riconoscere la categoria di appartenenza di un indirizzo

PRODOTTI

L'elenco dei prodotti che potrete trovare (solo per aziende e cantine)

www.aziendacarusione.it

www.agricolacarpenedo.com

www.malgadelmontasio.it

[f OsteriaAlColovrat](https://www.facebook.com/OsteriaAlColovrat)

58
59

SUL WEB

Per approfondire e informarsi direttamente online

SUI SOCIAL

Per saperne di più attraverso le pagine social dell'azienda

HIGHLIGHTS

Un breve racconto che vi aiuta a trovare gli indirizzi più interessanti



Io Sono Friuli Venezia Giulia

È un marchio che mira alla valorizzazione delle aziende agroalimentari regionali e delle loro produzioni.

Dimostrando l'impegno sul fronte della sostenibilità ambientale, economica e sociale, vengono premiate con il marchio oro.

L'obiettivo di Io Sono FVG è quello di invitare tutti i cittadini e gli imprenditori del settore agroalimentare, della distribuzione e della ristorazione a collaborare e a essere protagonisti di un sistema che punta a migliorare la qualità dei prodotti e il valore della filiera.



I prodotti con il marchio blu Io Sono FVG sono ambasciatori delle filiere tracciabili del Friuli Venezia Giulia.

Il marchio è sempre abbinato a un QR-code grazie al quale scoprire l'origine delle materie prime utilizzate.

Essere Friuli Venezia Giulia è qualcosa che va al di là delle proprie origini e della propria storia.

In una Regione che da sempre è crocevia di culture e tradizioni, questa dichiarazione parla di amore per la terra in cui viviamo.

PRODOTTI DOP FRIULI VENEZIA GIULIA



Formaggio
Montasio



Olio extra vergine
di oliva Tergeste



Brovada



Prosciutto
di San Daniele



Salamini Italiani
alla Cacciatora

PRODOTTI IGP FRIULI VENEZIA GIULIA



Prosciutto
di Sauris



Pitina

e oltre 150 prodotti tradizionali, tra cui grappe, miele, formaggio Asino, asparago bianco friulano, salame friulano, speck d'oca, trota affumicata di San Daniele, prosciutto di Cormòns e altri.

PRESÌDI SLOW FOOD FRIULI VENEZIA GIULIA



Aglìo di Resia
o Strok



Antiche mele
dell'Alto Friuli



Brovadâr di
Moggio Udinese



Pecora
carsolina



Pere Klotzen
dell'Alpe Adria



Pestât di Fagagna



Cavolo cappuccio
di Collina



Cipolla di Cavasso
e della Val Cosa



Cuç di mont



Pestith



Pitina



Radic di Mont



Fagiolo di
San Quirino



Fava di Sauris



Formaggio di
latteria turnaria



Rosa di Gorizia



Saurnschotte



Varhackara



Miele di alta
montagna



Miele di marasca
del Carso



Pan di Sorc



PHOTO CREDITS

Alessandro Castiglioni
Alessandro Michelazzi
Andrea Maia
Anja Cop
Davide Monti
Fabrice Gallina
Fabio Pappalettera
Francesco Marongiu
Gianluca Baronchelli
Laura Tessaro
Luca Laureati
Marco Milani
Mario Verin
Massimo Crivellari
Ulderica Da Pozzo
Consorzio del Prosciutto di S. Daniele
Slow Food Italia

PROMOTURISMOFVG

Villa Chiozza - Via Carso, 3
33052 Cervignano del Friuli (UD)
Tel +39 0431 387111
Fax +39 0431 387199
info@promoturismo.fvg.it
www.turismo.fvg.it



PromoTurismoFVG declina ogni responsabilità sulla veridicità dei dati comunicati dagli operatori e su eventuali errori, omissioni, informazioni scorrette e imprecise derivate da mancata verifica da parte degli stessi o dalla fase di stampa. PromoTurismoFVG si impegna a compiere ogni ragionevole sforzo per assicurarsi che le informazioni contenute nel materiale informativo e relative ai servizi siano accurate e aggiornate.





COME ARRIVARE

AUTO

Autostrade:
 A4 Torino/Trieste
 A23 Palmanova/Udine/Tarvisio
 A28 Portogruaro/Conegliano
 A27/A4 Trieste/Belluno

AEREO

Trieste Airport
 triesteairport.it
 40 km da Trieste e Udine
 80 km da Pordenone
 130 km da Venezia
 120 km da Lubiana

TRENO

www.trenitalia.it
 www.italotreno.it

BICI

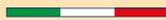
www.alpe-adria-radweg.com
 www.adriabike.eu





**Inquadra il QR CODE
e inizia il tuo viaggio**

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**



www.turismo.fvg.it