

[OLTRECASELLO]²

PALMANOVA

LE GUIDE
DI AUTOVIE VENETE



Autovie Venete
0432 925111 - 040 3189235
www.autovie.it

Ideazione e realizzazione: © Echo Comunicazione d'Impresa Milano
info@echocom.it - www.echocom.it

Coordinamento editoriale: Alessia Spigariol

Progetto grafico di interni e copertina: Lorenzo Paolo Sdraffa

Illustrazioni: Enrico Gisana

Prima edizione: Ottobre 2014

Printed in Italy

Date le caratteristiche di Internet, l'Editore non è responsabile per eventuali variazioni di indirizzi e contenuti dei siti Internet menzionati.

Redazione:

Mara Bon (Enogastronomia, Pranzi e Cene, Shopping)

Giornalista, appassionata di arte ed enogastronomia. Ha pubblicato diversi articoli di cultura enogastronomica su quotidiani, settimanali, mensili, guide del settore e ha curato alcuni studi di carattere socio-economico, indagini e analisi di marketing turistico e territoriale per vari enti.

Christian Seu (Territorio, Itinerari storico-artistici)

Giornalista freelance, è corrispondente dell'ANSA per la provincia di Gorizia e collaboratore del *Messaggero Veneto*. Già addetto stampa del Comune di Gorizia e responsabile comunicazione di numerose iniziative culturali del capoluogo isontino, ha collaborato in passato anche con *Il Piccolo* e Radio Gorizia 1 ed è contitolare dello studio associato Area12.

Si ringrazia per la collaborazione FVG Turismo e l'Ufficio Stampa di Autovie Venete.

Tutte le foto presenti all'interno della Guida e in copertina sono tratte dall'Archivio di FVG Turismo.

Ufficio Turistico del Comune

Borgo Udine, 4

33057 Palmanova

Tel. +39 0432 924815

turismo@comune.palmanova.ud.it

[INDICE]

1.TERRITORIO	18	SAN MARTINO DI CODROIPO	88
UN PO' DI STORIA	20	VILLA MANIN KECHLER	88
INTRECCI DI STORIE	22		
PLACIDE ACQUE E ONDE	26		
2.ITINERARI STORICO-ARTISTICI	28	3.ENOGASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI	92
PALMANOVA	30	BENVENUTI NEL REGNO DELLA POLENTA	94
LE TRE PORTE MONUMENTALI	30	DAGLI ANTICHI ROMANI ALLA MODERNA VITIVINICOLTURA	106
MUSEO STORICO MILITARE	34	ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI	114
DUOMO DOGALE	36		
CIVICO MUSEO STORICO	40		
STRASSOLDI	42	4.PRANZI E CENE	124
IL CASTELLO DI SOPRA E IL CASTELLO DI SOTTO	42	PALMANOVA	127
AQUILEIA	48	CAFFETTERIA TORINESE - APERITIF BAR	127
BASILICA DI SANTA MARIA ASSUNTA	48	OSTERIA CAMPANA D'ORO	128
MUSEO NAZIONALE PALEOCRISTIANO	56	BAGNARIA ARSA	129
MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE	60	AZIENDA AGRITURISTICA MULINO DELLE TOLLE	129
FORO ROMANO	64	RUDA	130
GRADO	68	OSTERIA ALTRAN	130
BASILICA DI SANTA EUFEMIA	68	CERVIGNANO DEL FRIULI	130
RISERVA DELLA VALLE CAVANATA	72	AGRITURISMO BORGO FORNASIR	130
CLAUIANO	76	AL CAMPANILE	131
IL BORGO	76	FRICHERIA TRATTORIA BAR AL CAVALLINO	131
MANZANO	80	AQUILEIA	132
ABBAZIA DI ROSAZZO	80	AI PATRIARCHI	132
CODROIPO	82	LA COLOMBARA	132
PARCO DELLE RISORGIVE	82	GRADO	133
PASSARIANO DI CODROIPO	84	TRATTORIA DE TONI	133
VILLA MANIN	84	TAVERNETTA ALL'ANDRONA	133
		TRIVIGNANO UDINESE	134
		ANTICO CANTINONE FOFFANI	134

CAMPOLONGO AL TORRE-TAPOGLIANO	134	AQUILEIA	147
AGRODOLCE	134	DISTILLERIA AQUILEIA	147
MANZANO	135	FIUMICELLO	147
LE BADIE	135	BIANCHIN ENRICO	147
RONCHI SANT'EGIDIO	135	TRIVIGNANO UDINESE	148
CORNO DI ROSAZZO	136	AZIENDA AGRICOLA ARIIS	148
AL POSTIGLIONE	136	BUTEGHE DAL MULIN-MULINO MORAS	148
SAN GIOVANNI AL NATISONE	136	MANZANO	149
RISTORANTE CAMPIELLO	136	BALSAMERIA MIDOLLINI	149
SANTA MARIA LA LONGA	137	SANTA MARIA LA LONGA	150
AGRITURISMO DA IVAN	137	FRANZ ARREDI DI VIVIANA FRANZ	150
PORPETTO	137	CORNO DI ROSAZZO	150
ALLA TAVERNETTA DA ALIGI	137	VILLA NACHINI-OSTERIA, ENOTECA	150
LESTIZZA	138	PAVIA DI UDINE	151
AI COLONOS	138	DISTILLERIA NONINO	151
MORTEGLIANO	138	SOCIETÀ AGRICOLA MANSUTTI FULVIO & C. SS	152
TRATTORIA ALBERGO DA NANDO	138	AZIENDA AGRICOLA DEL FRATE VALENTINO	152
POCENIA	139	POCENIA	153
TRATTORIA AL PARADISO	139	FRASCA FRACCAROLI	153
BERTIOLO	139	MORTEGLIANO	153
TRATTORIA AGRISTELLA	139	AZIENDA AGRICOLA LA QUERCIA	153
CODROIPO	140	LA LATTERIA DI MORTEGLIANO	154
AI GELSI	140	AZIENDA AGRICOLA SS POMIS	154
5. SHOPPING	142	CODROIPO	155
PALMANOVA	144	MULINO ZORATTO	155
PALMANOVA OUTLET VILLAGE	144	SAVONITTI MATTIA SAS	156
MERCATO DI PALMANOVA	145	GALLERIA DE MARTIN	156
BOTTEGA BISTROT	145	SPACCIO LATTERIA DI CODERNO	157
CERVIGNANO DEL FRIULI	146	CANTINA KECHLER	157
AZIENDA AGRICOLA LA CORTE	146	RIVIGNANO	158
		CERAMICHE FABBRO SNC DI FABBRO ARTURO & C.	158

*Gentile Cliente,
l'autostrada che sta percorrendo attraversa due Regioni che, grazie all'operosità dei propri abitanti, si sono connotate per sensibilità imprenditoriale, creatività, dinamicità e apertura nei confronti di altri mercati. Mercati oggi più facilmente raggiungibili anche attraverso questa infrastruttura.*

Se in passato questi territori hanno conosciuto l'emigrazione di migliaia di persone verso altre nazioni e continenti, ora, sulla nostra autostrada, vediamo giungere donne e uomini in cerca di lavoro nel nostro Paese. Il trasporto su gomma è divenuto il più utilizzato dal dopoguerra ad oggi e le autostrade rappresentano strutture indispensabili per agevolare lo spostamento delle persone e la movimentazione delle merci. L'analisi di questi flussi permette non solo interessanti stime di tipo quantitativo, ma anche importanti valutazioni di carattere sociologico. Cambiano negli anni i profili dei viaggiatori, le loro mete, i motivi del loro viaggio.

Parimenti, le leggi del mercato impongono ai vettori commerciali soluzioni sempre più competitive con l'obiettivo di consegnare più prodotti possibili in meno tempo. Spesso, osservando la targa di un camion mentre lo si sorpassa, non si riesce a riconoscerne la provenienza a dimostrazione di percorrenze e distanze fino a qualche anno fa inimmaginabili. Merci e persone che dall'Est e dal Centro Europa sono dirette a Sud viaggiano lungo questa autostrada, aumentando in maniera significativa i flussi. Abbiamo perciò dedicato ingenti risorse a miglioramenti tecnologici tesi a rendere il viaggio sempre più sicuro.

La sicurezza di chi viaggia in Autovie Venete è un valore qualitativo irrinunciabile e in continuo miglioramento relativamente all'offerta di servizi che proponiamo ai nostri clienti. Ma questo obiettivo lo si raggiunge anche grazie alla collaborazione dei nostri utenti. Il riposo è una condizione determinante per rendere la guida sicura e, spesso, una sosta pur breve può allontanare il pericolo del colpo di sonno o semplicemente rilassare dopo ore di tensione al volante.

Abbiamo voluto pensare anche a questo aspetto del suo viaggio, considerando che la nostra autostrada – che inizia in Veneto, a Mestre, e poi, dopo qualche chilometro, entra in Friuli percorrendolo sino a giungere a Trieste, al confine orientale del nostro Paese – attraversa luoghi di grande pregio. Per far conoscere la storia, la cultura, l'arte, i prodotti del nostro territorio, abbiamo editato questa Guida che consiglia brevi percorsi in prossimità dei caselli in modo che ci si possa concedere una pausa immergendosi nelle bellezze che corrono vicine all'arteria autostradale e che da lì possono essere solo immaginate o fuggacemente colte. Si tratta di percorsi brevi ma suggestivi, che consentono di riprendere poi il viaggio con uno spirito sereno e con il ricordo – mi auguro – di avere incontrato gente ospitale, gustato sapori unici, visitato luoghi indimenticabili.

Con l'auspicio che questa guida diventi un suo indispensabile compagno di viaggio e le ricordi le nostre terre, buon viaggio con Autovie Venete.

**AVV. EMILIO TERPIN
PRESIDENTE AUTOVIE VENETE**

Il progetto editoriale Oltrecasello nasce da una semplice intuizione: trascorriamo molto tempo — per lavoro o per raggiungere persone e luoghi — in autostrada. Lunghe o brevi percorrenze. Un tempo vissuto spesso più come una necessità che come un'opportunità.

[GUIDA ALLA GUIDA]

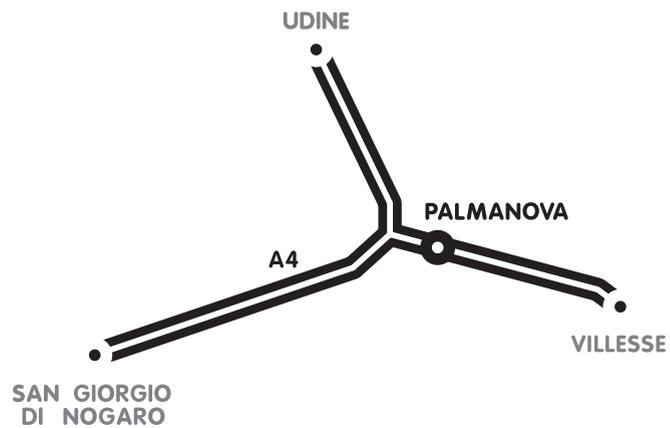
Immersi nei nostri pensieri, concentrati sulla guida e sulla meta, attaccati ad auricolari e bluetooth, attratti da musica e notiziari, impegnati in conversazioni con chi ci sta accanto, preoccupati dal traffico e dal ritardo che costantemente ci assilla, ci muoviamo senza più la consapevolezza di ciò che ci scorre accanto, senza più la curiosità di comprenderlo, ammirarlo, conoscerlo.

Le Guide Oltrecasello di Autovie Venete si propongono di connotare in maniera differente i nostri spostamenti, conducendoci, attraverso piccole soste, alla scoperta di brevi ma suggestivi percorsi di interesse naturalistico, storico-artistico, eno-gastronomico, in prossimità dei caselli dell'autostrada Venezia-Trieste.

Guide non per interrompere il viaggio ma per fare del viaggio un'esperienza inedita. Concedendosi il piacere di una pausa, aprendosi alla bellezza, arrivando a destinazione con un bagaglio nuovo.

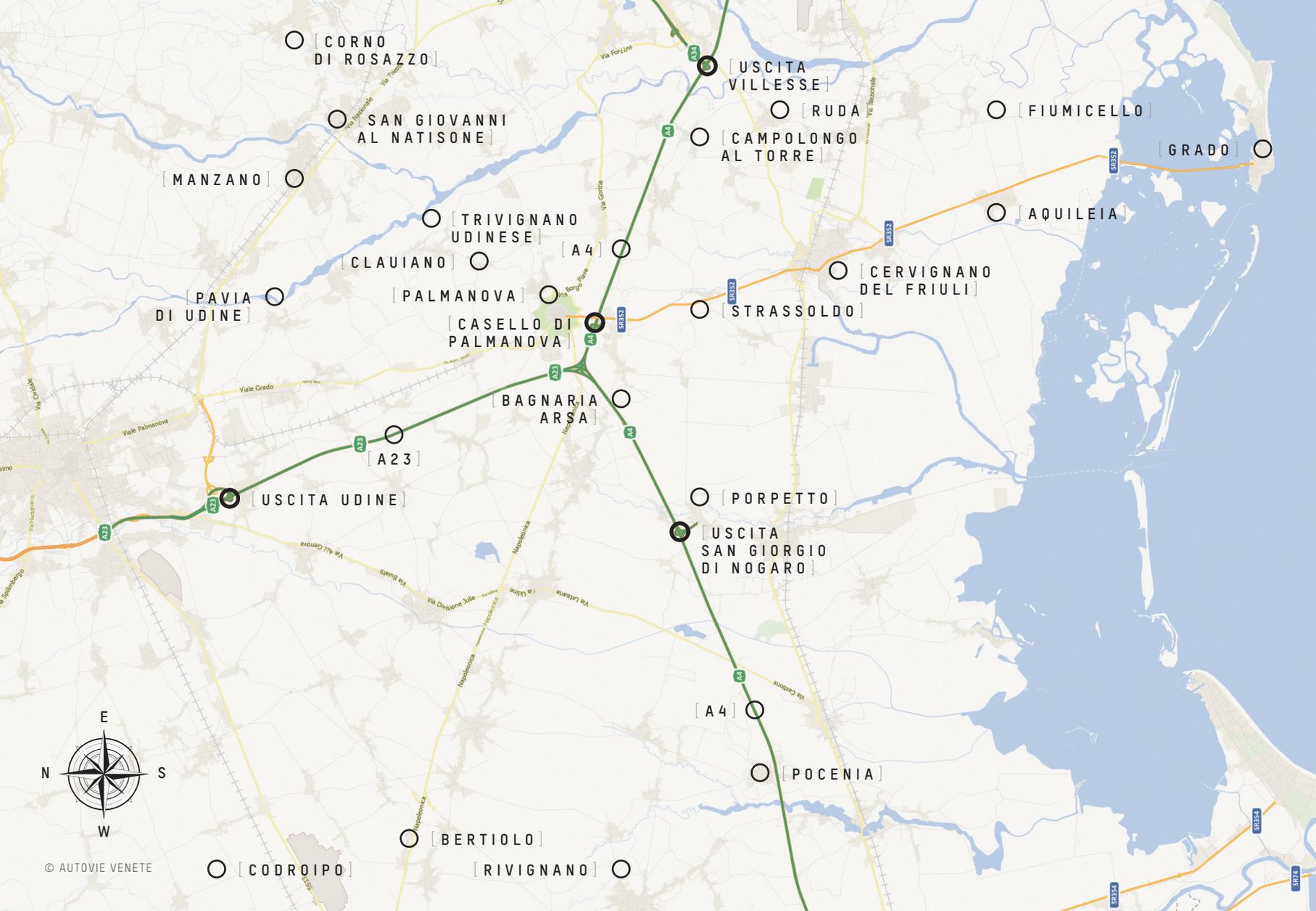
TUTTE LE DISTANZE E I TEMPI DI PERCORRENZA SONO
CALCOLATI DAL CASELLO AUTOSTRADALE DI PALMANOVA

AUTOSTRADA A4 CASELLO PALMANOVA



QR CODE / GOOGLE MAPS





C'è il segno della Serenissima ad accomunare territori per storia e morfologia molto differenti tra loro, in quel fazzoletto di terra che ha come epicentro Palmanova. La dominazione veneziana di queste terre, che si è aperta nel XV secolo per chiudersi di fatto con il trattato

1 [TERRITORIO]

della vicina Campoformido, è il *fil rouge* che lega Palmanova a Grado, Aquileia a Villa Manin. Ma anche mare e wellness, in un territorio incastonato nel cuore del Friuli Venezia Giulia, tra verde incontaminato, gioielli archeologici ed esempi di architettura militare sui quali – così vuole la tradizione – anche Leonardo da Vinci ebbe a dire la sua.



UN PO' DI STORIA

Per più di tre secoli, in epoca medioevale, il Friuli seppe proporre una delle esperienze autonomiste più significative a livello continentale – quella del Patriarcato – che cominciò a vacillare sul finire del XIV secolo. Ad approfittare del momento di instabilità politica, dettato principalmente dal dissesto finanziario e da moti separatisti, furono sostanzialmente le due potenze dell'epoca, ovvero gli Asburgo, che miravano all'area friulana per garantirsi un sicuro sbocco al mare, e la Repubblica di Venezia, che intendeva puntellare i confini a

« Una storia segnata dalla Serenissima e dagli Asburgo »

l'Oriente, anche per contenere l'avanzata turca. Del resto, il re-taglio della dominazione della Serenissima è testimoniato da mille tracce ancor oggi visibili non soltanto sugli altari, sulle facciate dei palazzi di rappresentanza e nelle piazze, ma pure in strade di campagna solitamente poco battute, in luoghi nascosti dai flussi turistici e sconosciuti spesso agli stessi residenti, che tuttavia malcelano gli antichi fasti della civiltà delle ville venete.

A partire dal 1420, il Friuli divenne teatro delle battaglie, anche cruente, tra i due schieramenti, con l'atto di dedizione di Udine al Senato della Repubblica che diede avvio a una nuova era: i combattimenti, anche feroci, giunsero a conclusione appena cento anni dopo, con il Trattato di

Worms, che stabiliva confini a macchia di leopardo, con enclave asburgiche all'interno del territorio amministrato dalla Serenissima.

Aquileia – tra i più importanti centri archeologici italiani, metropoli della Chiesa cristiana e una delle capitali storiche del Friuli – rimase sotto il controllo dell'Impero, diventando uno dei sedici capitanati della Contea di Gorizia, prima di essere restituita al Patriarca con il Lodo di Trento del 1535. Otto anni dopo, Nicolò della Torre, capitano di Gradisca, fece insediare in riva al Natissa un presidio austriaco. In questo clima di perdurante incertezza, emerge l'esigenza di costruire una fortificazione, a metà strada tra Udine e l'area di Marano Lagunare: nasce così la città fortezza di Palmanova, costruita a partire dal 1593 su progetto di esperti architetti militari, tra cui Giulio Savorgnan. Nel 1797 la città, considerata strategica per la sua posizione e a suo modo paradigmatica per comprendere fino in fondo le dinamiche storiche degli ultimi cinquecento anni, finì in mano austriaca, prima di passare sotto il controllo francese. Dopo la pace di Campoformido (che prende il nome dalla località in cui Napoleone e i generali mandati dagli Asburgo si sarebbero dovuti incontrare per la firma del trattato, siglato in realtà a Villa Manin), Palmanova torna agli austriaci, prima di essere riconquistata dai francesi e riceduta alle truppe asburgiche nel 1814. Annessa al Regno d'Italia nel 1866, la città ebbe un ruolo cruciale tanto nella Prima quanto nella Seconda guerra mondiale.

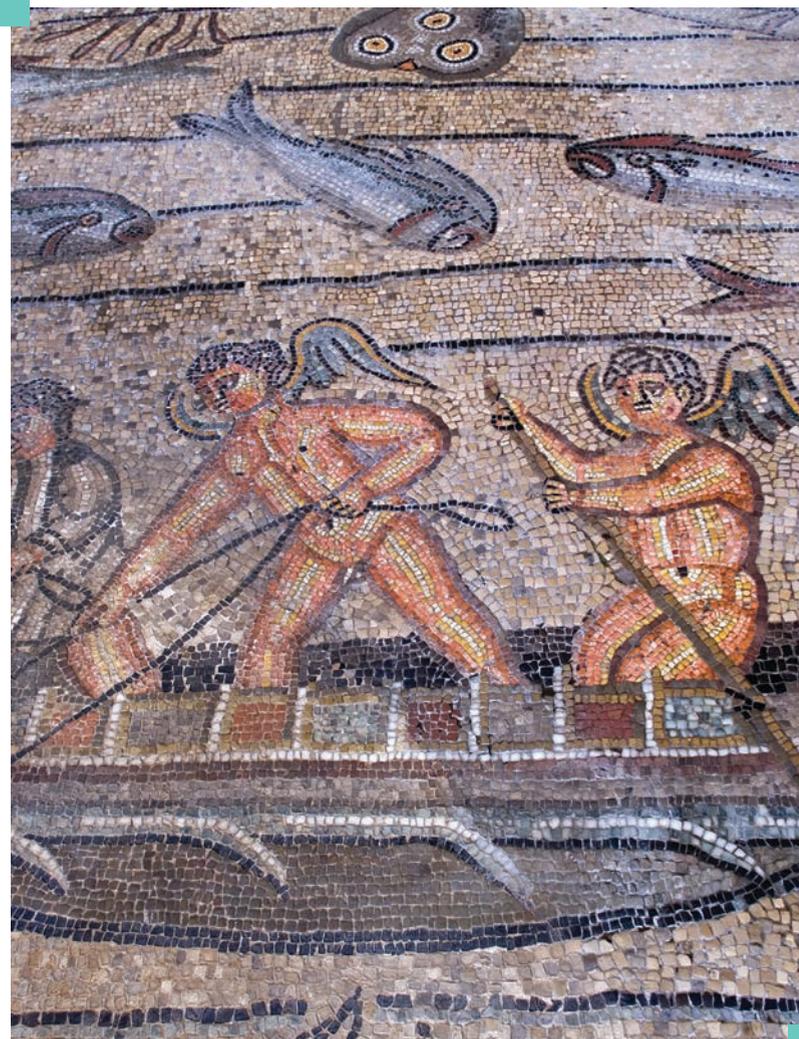
« Aquileia è tra i più importanti centri archeologici italiani »

INTRECCI DI STORIE

Le dirette ricadute del Trattato di Worms, ma soprattutto la firma della Pace di Campoformido, siglata dall'Impero Austriaco e dalla Francia di Napoleone proprio a Villa Manin, tra i più brillanti gioielli architettonici del Nordest d'Italia. La Storia,

« La storia di Aquileia è legata indissolubilmente al Cristianesimo »

quella con la «esse» maiuscola, è passata da questo angolo di Friuli. A cominciare dal 181 a.C., anno di fondazione di Aquileia, colonia che doveva sbarrare la strada verso Roma ai barbari che calavano da nord: inviati dal Senato romano, Lucio Manlio Acidino, Publio Scipione Nasica e Gaio Flaminio istituirono dapprima una base militare, poi evolutasi in centro per l'espansione romana verso il Danubio. Diventata centro politico-amministrativo, fin dalla tarda età repubblicana fu uno dei grandi poli nevralgici dell'Impero Romano, fino a trasformarsi – con Mediolanum, Milano – in una sorta di seconda capitale imperiale. La storia di Aquileia, prima delle vicissitudini degli ultimi cinquecento anni, è indissolubilmente legata al Cristianesimo: con l'avvento del culto e l'opera di evangelizzazione dell'apostolo Marco, la città assunse un ruolo morale di prim'ordine, prima di subire la calata di Attila, che, dopo aver devastato la città, infierì gettando il sale sulle rovine. A sottrarre dall'oblio Aquileia fu il Patriarca Poppono, il quale, attorno all'anno Mille, rilanciò la città, costruendo la Basilica e l'imponente campanile e conquistando di fatto Grado, mantenuta fino all'avvento dei veneziani.



[AQUILEIA. BASILICA, PARTICOLARE DEL PAVIMENTO MUSIVO]
FOTO GIANLUCA BARONCELLI

Proprio con il Trattato di Campoformido, Grado passò sotto la giurisdizione asburgica, diventando stazione balneare dell'Impero: i nobili – e non soltanto – calavano da Vienna e dintorni per rilassarsi e godere del sole e del mare di Grado, successivamente diventata l'Isola d'oro. Già, Campoformido (o Campoformio, alla veneta).

« Le due ville Manin, dimore di Napoleone e Hemingway »

L'accordo tra Napoleone e gli Asburgo si sarebbe dovuto siglare nella località lambita dal Cormor, esattamente a metà strada tra Villa Manin – dimora estiva dell'ultimo Doge e residenza temporanea di Napoleone – e Udine, dove aveva sede il comando austriaco: a pochi minuti dalla firma, prevista per le 17.00 del 17 ottobre 1797, Bonaparte prese tempo e i plenipotenziari austriaci, temendo fosse una mossa per cambiare le carte in tavola, si recarono a Passariano e firmarono il trattato, mantenendo nell'intestazione il luogo originariamente previsto per l'incontro. Storia di storie, dunque. Come quella di un'altra Villa Manin, a San Martino di Codroipo, passata alla famiglia Kechler, da cui ha poi assunto il nome con cui è oggi comunemente nota: qui sono transitati Louis Pasteur – arrivato per migliorare la selezione dei bachi da seta della filanda – e soprattutto Ernest Hemingway, che da queste parti faceva capolino per battute di caccia e pesca.



[SAN MARTINO DI CODROIPO. VILLA MANIN KECHLER]
FOTO LUIGI VITALE

PLACIDE ACQUE E ONDE

Non soltanto archeologia, storia e cultura, ma anche natura. Nel lembo di terra tra Isonzo e Livenza, si trova il Parco delle Risorgive di Codroipo, oasi naturalistica nella quale immergersi per godere di qualche momento di relax. Spostandosi proprio verso l'Isonzo, nella porzione più orientale della laguna di Grado, ci si imbatte nella Riserva Naturale della Valle Cava-

« Natura incontaminata per passeggiate "slow" »

nata, polo di riferimento internazionale per il birdwatching, anche per la presenza di numerose specie di

uccelli acquatici che vivono tra spiaggette e barene.

Da Palmanova fino a Grado è possibile spostarsi in bicicletta, approfittando della moderna pista ciclabile recentemente realizzata dalle Province di Udine e Gorizia. I peculiari aspetti ambientali che contraddistinguono l'area che abbraccia la fascia delle risorgive nel Codroipese, il corso del fiume Stella e la laguna di Grado e Marano meritano un approfondimento «slow», magari sfruttando i chilometri di pista ciclabile che consentono agli amanti delle due ruote di apprezzare scenari naturalistici mozzafiato.



[TRAMONTO SU BARBANA. LAGUNA DI GRADO]
FOTO GIANLUCA BARONCELLI

Palmanova, cinta da mura fortificate che disegnano la caratteristica forma a stella. E Aquileia, con la Basilica di Poppone e gli splendidi mosaici, il Foro romano e una storia legata a doppio filo alla Grande Guerra.

Ma anche Grado, con le spiagge d'oro e il centro storico dalla forte impronta veneziana, Villa Manin di Passariano

2 [ITINERARI STORICO - ARTISTICI]

— da dove passò Napoleone — e Villa Kechler, dimora scelta per le vacanze da Ernest Hemingway. Senza dimenticare gli splendidi scenari incontaminati delle Risorgive di Codroipo e della Valle Cavanata. Tra il verde delle pianure, l'azzurro del mare e il bianco della pietra chiara delle architetture veneziane, un viaggio unico nel cuore del Friuli.

[AQUILEIA. BASILICA DI SANTA MARIA ASSUNTA]

FOTO MASSIMO CRIVELLARI



[PALMANOVA]

LE TRE PORTE
MONUMENTALIVARCHI D'ACCESSO ALLA
CITTÀ FORTEZZA**Uscita Palmanova**

1,9 km / 3 min

Informazioni**Le tre porte monumentali**
Ufficio Turistico del ComuneBorgo Udine, 4
33057 Palmanova
Tel. +39 0432 924815

turismo@comune.palmanova.ud.it

OrariL'ufficio è aperto tutti i giorni, tranne il
martedì, dalle 10.00 alle 12.00

Generalmente, le fortificazioni monumentali, nate con l'obiettivo di preservare lo status quo politico, militare, commerciale di un territorio, vedono perdere con lo scorrere degli anni la propria funzione, e, con essa, la loro stessa ragion d'essere. Il risultato? Degrado e abbandono. Per questo la città fortezza di Palmanova, fondata dai veneziani nel XVI secolo, costituisce una straordinaria eccezione. L'accesso a Palma (il nome originale, attribuito all'atto della fondazione il 3 novembre 1593, dal primo Provveditore Generale, Marc'Antonio Rabarbaro, probabilmente ispirato al voto augurale della vittoria, che nell'iconografia è appunto rappresentato dalla palma) è garantito da

« Utilizzate anche come ricovero per
soldati e ufficiali »

tre porte, costruite con l'idea di limitare il numero di ingressi: Porta Aquileia (un tempo Maritti-

ma), Porta Udine e Porta Cividale, unici edifici palmarini che è possibile scorgere dall'esterno delle mura. Comune alle tre porte è l'impostazione: la corte quadrata interna è attraversata dalla strada di accesso, con porticati dotati di arcate ai lati e ambienti che servivano come ricovero ai soldati, al Conestabile di Sanità e agli ufficiali. La loro struttura non evoca imponenza, né suggerisce l'idea di fortificazione: le linee sono architettonicamente ingentilite da guglie, volute, e la stessa incamiciatura dei muri è più esigua rispetto a quella di baluardi e cortine.

Il motivo? I progettisti pensarono a ulteriori strutture per proteggere le porte, posizionate più esternamente rispetto

alla cinta, ovvero i rivellini. Porta Aquileia è stata la prima a essere eretta e costituiva l'ingresso di rappresentanza per gli ospiti illustri. Costruita nel 1598, è rivestita in pietra d'Istria ed è considerata la più elegante delle tre, proprio per la sua nobile funzione. Porta Udine è stata realizzata tra il 1604 e il 1605 e conserva ancora oggi le due grandi ruote che venivano azionate per il sollevamento del ponte levatoio. Coeva è pure Porta Cividale, con la sua facciata rivestita in bugnato rustico con pietra bianca e grigia. Ha un aspetto più severo rispetto alle altre, con le sue torri

« Le porte non evocano imponenza, ma sono gli unici edifici visibili dall'esterno »

di guardia collegate dalla balaustra, e, nella parte più alta, ospita la sede del Museo Storico Militare. Un tempo, sulla facciata di tutte e tre le porte, campeggiava un maestoso leone marciano in pietra, simbolo della dominazione veneziana, rimosso in seguito dalle truppe francesi.



[PALMANOVA. PORTA UDINE]

FOTO MASSIMO CRIVELLARI

MUSEO STORICO MILITARE

L'ESERCITO, GLI ESERCITI:
TRA ARMI E DOCUMENTI



Uscita Palmanova

3,8 km / 6 min

Informazioni

Museo Storico Militare

Piazza Grande, 21
33057 Palmanova

Tel. Direzione: + 39 0432 928175
(lunedì-venerdì)

Tel. Museo: + 39 0432 923535 (sabato,
domenica e festivi)

Orari

Lunedì: 09.00-12.00; 13.45-16.00

Martedì-mercoledì-giovedì: solo su
prenotazione.

Venerdì, sabato, domenica e festivi:
09.00-12.00

Inaugurato nel 1990 per volontà del Ministero della Difesa, il Museo Storico Militare di Palmanova è nato con il preciso intento di rivitalizzare, anche dal punto di vista turistico, la fortezza della città stellata. *Fil rouge* del polo espositivo è la presenza sul territorio – indagata attraverso reperti d'epoca, documenti, uniformi – dei reparti veneti, francesi, austriaci e naturalmente italiani, che si sono avvicinati negli ultimi quattrocento anni alla guida di Palmanova. Il Museo è diviso in tre sezioni: il Palazzo del Governatore delle Armi, l'area esterna delle fortificazioni e la parte superiore (dongione) della Porta Cividale. La prima, che si trova negli spazi della Direzione del Museo, accoglie reperti delle unità militari transitate dalla città. La seconda area permette di scoprire gli aspetti della difesa di Palmanova, ponendo l'accento sui principali elementi architettonici, come la Porta, il baluardo (terrapieno con delle piazzette per l'artiglieria) e la «lunetta napoleonica», ovvero la terza linea fortificata costruita durante l'occupazione francese all'inizio del XIX secolo. Infine, nella parte superiore di Porta Cividale, sul cosiddetto dongione, si trova la sede espositiva interna che raccoglie armi, cimeli, divise e documenti relativi alla storia militare di Palmanova. Dal periodo veneto (1593-1797) a quello italiano (dal 1866), passando per la presenza napoleonica e poi austriaca. Una sezione è dedicata alla Grande Guerra quando la città, che era parte della retrovia, fu sede di ospedali, magazzini e campo di addestramento truppe, fino all'ottobre 1917.

« Armi e documenti dei reparti veneti, francesi,
austriaci e italiani »

DUOMO DOGALE

UNA PRIMA PIETRA...
POSATA DUE VOLTE



Uscita Palmanova

2,3 km / 4 min

Informazioni

Duomo Dogale

Piazza Grande
33057 Palmanova
Tel +39 0432 1976904

Orari

Aperto tutti i giorni
Non visitabile durante le celebrazioni e
le Sante Messe

Dedicato al Santissimo Redentore, ma pure a San Marco e a Santa Giustina, il Duomo Dogale è parte integrante della pianta originaria di Palma, non a caso posizionato proprio di fronte all'edificio centro del potere temporale della città, ovvero il Palazzo dei Provveditori. La prima pietra fu posata nel 1603, ma la costruzione andò a rilento: il progetto iniziale fu allora modificato e una seconda «prima pietra» fu collocata nel 1615. Si aggiunsero poi problemi strutturali alla facciata, e dunque il tetto (con le ampie capriate in larice dalla Slavonia) fu ultimato solo nel 1636. L'edificio si presenta con aula unica e tre absidi sul lato nord: nessun ostacolo di colonne impedisce all'occhio di ammirare le tre cappelle del coro, i quattro altari laterali, l'organo con cantoria e il pulpito sospeso.

Particolarmente di pregio sono la piccola madonna lignea attribuita a Domenico da Tolmezzo e la seicentesca Pala delle Milizie di Alessandro Varotari, detto il Padovanino.

All'interno della Sagrestia si trovano i ritratti di alcuni dei Provveditori Generali. La facciata, realizzata in pietra bianca d'Orsera e pietra grigia di Aurisina, è divisa su due ordini di quattro semicolonne ed è chiusa da un imponente frontone nel cui oculo centrale campeggia il leone di San Marco, simbolo della potenza politica e militare della Repubblica di Venezia. Il leone oggi visibile è stato realizzato nel 1894 in bronzo, per sostituire quello originale, rimosso dai francesi. Sul finire del XVII secolo la facciata venne ulteriormente arricchita, con il posizionamento delle statue dei santi protettori di Palmanova: al centro si trova il Redentore (1683), mentre ai lati San Marco e Santa Giustina (1693). Il campanile, sul lato sinistro rispetto alla facciata, è relativamente basso e tozzo rispetto al corpo centrale del Duomo: un accorgimento voluto, proprio per evitare che la torre campanaria fosse visibile dall'esterno della fortezza.



[PALMANOVA. DUOMO DOGALE, INTERNO]

FOTO FABRICE GALLINA

PIAZZA GRANDE



Piazza Grande, nota anche come Piazza d'Armi (qui infatti il Provveditore radunava i militari per le esercitazioni), è la piazza centrale della città. Perfettamente esagonale, ospita al centro un basamento a sei lati, realizzato in pietra d'Istria, da cui si alza lo stendardo, chiamato familiarmente «Mario» dai palmarini. All'imbocco di ogni strada, che dalla piazza si dirama verso l'esterno, sono posizionate undici statue, che rappresentano i Provveditori Generali della fortezza.

Piazza Grande è circondata da palazzi storici veneziani, come la Loggia della Gran Guardia, il Palazzo dei Provveditori Generali, il Palazzo del Monte di Pietà e il Palazzo del Governatore delle Armi che, insieme, costituiscono un esempio di architettura seriale militare.

CIVICO MUSEO STORICO

DOCUMENTI E MATERIALE
STORICO SULLA FORTEZZA



Uscita Palmanova
2,4 km / 4 min

Informazioni

Civico Museo Storico
Palazzo Trevisan
Borgo Udine, 4
33057 Palmanova
Tel +39 0432 929106
cultura@comune.palmanova.ud.it
www.comune.palmanova.ud.it

Orari

Martedì-domenica: 10.00-12.00
Su richiesta, in altri giorni e orari,
telefonando allo 0432 922131

Sorto per iniziativa di alcuni privati cittadini, il Civico Museo Storico di Palmanova è stato istituito nel 1961, nella sede di Palazzo Trevisan. L'idea che ha mosso i promotori del progetto era quella di conservare e testimoniare il passato della loro città, dando inizio, nei primi anni del Novecento, a una capillare raccolta di documenti e di materiale storico sulla fortezza di Palmanova.

« Custodisce manoscritti, disegni
e progetti inerenti alla costruzione
della fortezza »

All'interno del percorso espositivo è possibile ammirare alcune carte geografiche che evidenziano la situazione geopolitica del Friuli

durante il XVI secolo e del territorio in cui sorse la fortezza di Palma. Una serie di riproduzioni e una pianta originale di periodo francese illustrano l'evoluzione delle tre cerchie di fortificazioni della città e l'impianto urbanistico della stessa. Fitta anche la documentazione relativa al periodo della dominazione veneziana (1593-1797): il Museo custodisce manoscritti, disegni, progetti inerenti alla costruzione della fortezza, realizzati dagli ingegneri e architetti che lavoravano all'Ufficio di Fortificazioni di Venezia.

Non manca una piccola ma significativa raccolta numismatica, che mette in risalto le monete che avevano corso durante il dominio della Serenissima e le medaglie d'oro di fondazione della città, con l'immagine del leone marciano e della croce sulla fortezza di Palma. È incentrata su una serie di documenti del 1866 la sezione dedicata al periodo italiano di Palmanova: si trovano così la convenzione dell'armistizio, i decreti reali, le monete e alcune fotografie, testimonianza dei bombardamenti e delle distruzioni provocate all'interno della città durante la ritirata di Caporetto nell'ottobre del 1917.

[STRASSOLDO]

CASTELLO DI SOPRA
E DI SOTTO**Uscita Palmanova**

4,5 km / 6 min

Informazioni**Castello e Borgo di Strassoldo di Sopra**

Località Strassoldo
Via dei Castelli, 25
33050 Cervignano del Friuli
www.castellodistrassoldo.it
www.consorziocastelli.it

I castelli sono residenze private, visitabili previo accordo con i proprietari Gabriella ed Elisabetta di Strassoldo
Via dei Castelli, 21
Località Strassoldo
33050 Cervignano del Friuli
Tel. +39 0431 93217 / +39 0431 93095
Fax +39 0431 93229
info@castellodistrassoldo.it

Tra i pochi borghi medioevali conservati quasi integralmente, Strassoldo si trova a pochi chilometri da Cervignano del Friuli, località di raro fascino e animata da suggestive rassegne che racchiudono arti figurative, artigianato, musica e natura. Tra ruscelli e piante secolari, come la splendida magnolia passiflora, il borgo è culla della famiglia che dà il nome alla stessa località e che ha fornito all'Impero Asburgico funzionari e alti ufficiali dell'Esercito. E non solo: Franziska Romana Strassoldo-Granfenberg, sorella di Michele e Giulio, fu moglie del feldmaresciallo Radetzky, sposa proprio nel borgo.

« Teatro del matrimonio di Franziska Romana con Radetzky »

Il complesso monumentale medioevale si presenta oggi ai visitatori nella versione rimaneggiata del Settecento, suddiviso in Castello di Sotto e Castello di Sopra, pur non celando l'originaria funzione difensiva, come doveva essere quando i documenti lo indicavano come «Il Castello delle due Torri», di cui rimane ancora memoria in una stampa del Settecento. Attorno alla torre maestra del VI secolo, in parte distrutta nell'Ottocento ma ancora alta 12 metri, si sviluppa il Castello di Sopra, con il palazzo signorile, fabbricati con funzioni artigianali e agricole e la Chiesa di San Nicolò.

Abbattuto nel 1831 dal Patriarca Filippo d'Alençon per ribadire il dominio di Aquileia su quella terra, il maniero superiore è stato fortemente danneggiato da saccheggi e devastazioni nel corso dei secoli, subite in particolare dai federali di Cambray.

« Al centro del Borgo, la chiesa di San Nicolò »

L'interno del palazzo presenta ambienti ricchi di memorie familiari, con oggetti e quadri preziosi. Al centro del Borgo di Strassoldo si trova la chiesa di San Nicolò, che conserva, tra l'altro, una croce in pietra di fattura longobarda, testimonianza dell'antichità del luogo.

Uscendo dalla Porta Cistigna, è possibile ammirare un antico mulino del XII secolo, in funzione per oltre settecento anni.



[BORGHO DI STRASSOLDO. CASTELLO DI SOPRA]

FOTO MASSIMO CRIVELLARI

Costruito intorno all'anno Mille insieme al Castello di Sopra a difesa della strada che da Aquileia conduceva alla Carinzia, è citato esplicitamente per la prima volta in un documento del 1188, in cui si nomina un Artuico de Strasho. Secondo le ricostruzioni,

« Struttura dell'anno Mille, con il
caratteristico portale cuspidato
del Cinquecento »

tuttavia, è probabile che sia stato edificato nel 1035 da un Voldarico, proveniente forse dalla Franconia

o dalla Boemia, che ottenne l'autorizzazione imperiale a costruire un complesso in muratura a uso abitativo e difensivo a protezione della strada che conduceva a nord tra i boschi e le acque. Come il castello superiore, anche il maniero inferiore si sviluppò attorno a una possente torre, ancora esistente nel Settecento, che fungeva da luogo della giustizia: proprio in prossimità del mastio fu costruita la Domus Magna, difesa dalla cinta muraria, oggi soltanto immaginabile grazie ai resti di una merlatura. La struttura era munita di un portale cuspidato cinquecentesco, la cosiddetta «Pusterla». Nel Duecento, a ovest del fiume Imburino, sorse il Borgo nuovo, difeso da mura su cui si aprivano due Torri portaie, una delle quali ancor oggi visibile, tradizionalmente nota come Porta Cisis.

Nel 1575 venne costruita la chiesetta di San Marco, addossata alla Domus Magna, mentre, nel settecentesco parco, è possibile ammirare specie arboree rare e antiche, due bellissime peschiere e numerose statue.



[BORGHI DI STRASSOLDO. CASTELLO DI SOTTO]
FOTO GIANLUCA BARONCELLI

[A Q U I L E I A]

BASILICA DI SANTA
MARIA ASSUNTAUNA STORIA LUNGA 1700
ANNI**Uscita Palmanova**

15 km / 21 min

Informazioni**Basilica di Santa Maria Assunta**Piazza Capitolo, 1
33051 Aquileia
Tel. +39 0431 919719
Fax +39 0431 919828
www.aquileia.net
info@aquileia.net**Orari**Aprile-settembre
lunedì-venerdì: 9.00-19.00;
sabato: 9.00-17.30;
domenica: 9.00-10.00 / 11.30-19.00
Novembre-marzo
lunedì-venerdì: 9.00-16.30;
sabato: 9.00-17.30;
domenica: 9.00-10.00 / 11.30-17.00

La Basilica di Santa Maria Assunta, così come si presenta oggi al visitatore, è sostanzialmente quella ripensata dal Patriarca Poppone nel 1031. Ma il cuore della chiesa, che oggi fa parte dell'Arcidiocesi di Gorizia, risale al 313 d.C., quando il vescovo Teodoro – con l'appoggio dell'Imperatore Costantino – fece costruire il primo edificio di culto aquileiese, costituito da tre grandi aule rettangolari (posizionate a ferro di cavallo), dal battistero e da altri ambienti di servizio. I resti di quelle «aule teodoriane» sono ancora oggi visibili e si trovano nella navata centrale dell'odierna Basilica e sotto le fondamenta del campanile.

« Radici che affondano
nel IV secolo »

Le due aule parallele erano pavimentate a mosaico e venivano utilizzate per la celebrazione

delle liturgie, mentre la terza sala – pavimentata in cocciopesto – fungeva da vestibolo e serviva unicamente a collegare l'aula teodoriana sud all'aula nord. Quest'ultima, attorno al IV secolo, fu oggetto di un'opera di ampliamento mirato ad accogliere il crescente numero di fedeli: distrutta durante l'invasione degli Unni di Attila nel 452, non fu più ricostruita.

Proprio agli anni della prima riqualificazione risale il pavimento musivo policromo oggi ammirabile nella Basilica, certamente il più esteso di tutto il mondo cristiano occidentale. La scoperta si deve agli archeologi austriaci che, nel 1909, dopo una serie di carotaggi, portaro-

no alla luce la pavimentazione in tessere policrome, rimuovendo il lastrico popponiano. Il mosaico non ha un motivo decorativo uniforme e ripetitivo, ma è suddiviso in dieci tappeti figurati con soggetti biblici e simbolici, come la lotta fra il gallo e la tartaruga, le quattro stagioni, i ritratti di donatori e benefattori, la Vittoria, la grande scena marina con all'interno la storia di Giona, il Buon Pastore.

« I mosaici più estesi del mondo cristiano occidentale »

L'ampliamento della Basilica, concretizzatosi sotto il vescovo Cromazio, coincideva con il periodo di massimo splendore del Patriarcato: in questi decenni fu realizzato anche il battistero a vasca esagonale, così come l'attuale facciata. Nell'811 il Patriarca Massenzio, con il placet di Carlo Magno, avvia la ristrutturazione degli edifici saccheggiati e distrutti dagli Unni, riutilizzando l'aula sud del complesso teodoriano, con l'aggiunta di un transetto e la costruzione della cosiddetta chiesa dei Pagani, eretta tra la Basilica e il battistero.

Neppure due secoli dopo, nel 988, un violento terremoto danneggia il complesso basilicale e spinge il Patriarca Poppone – quarantatré anni dopo – a impegnarsi in un radicale restauro, che regala alla cattedrale aquileiese forme romaniche e influenze neppure troppo velatamente caroline.

Si deve a Poppone anche la costruzione del massiccio campanile, che svetta per 73 metri nel cielo friulano, regalando una vista mozzafiato nelle giornate terse.

Successive migliorie furono apportate dal Patriarca Voladorico di Treffen nel XII secolo e dal Patriarca Marquardo di Randek nel XIV secolo (che fece realizzare archi a sesto acuto fra le colonne e il tetto a carena di nave rovesciata: un intervento, quest'ultimo, reso necessario dopo un nuovo terremoto, registrato nel 1348). Immane una visita alla cripta degli scavi, che consente di comprendere al meglio la sovrapposizione degli edifici costruiti dal IV secolo in poi.

« Il campanile svetta per 73 metri nel cielo friulano »



[AQUILEIA. INTERNO DELLA BASILICA]
FOTO GIANLUCA BARONCHELLI

IL CIMITERO DEGLI EROI



A ridosso della Basilica si trova il Cimitero degli Eroi, dove riposano le spoglie di decine di soldati caduti nella Grande Guerra. Da qui, il 4 novembre 1921, è partita la salma del Milite Ignoto, scelta al culmine di una drammatica cerimonia dalla gradiscana Maria Bergamas (in rappresentanza di tutte le madri italiane che avevano perso un figlio durante la Prima guerra mondiale, del quale non erano state restituite le spoglie), che proprio nel camposanto, all'ombra del campanile di Aquileia, oggi riposa.

Un arcosolio raccoglie i feretri dei dieci Militi Ignoti ricomposti nel 1921; altre tombe importanti sono quelle di Giovanni Randaccio, comandante dei Lupi di Toscana, e del generale Alessandro Ricordi, alla guida della Brigata Murge.

Ciascuna delle tombe del cimitero è caratterizzata dalla presenza di una croce in ferro, ornata da un intreccio di lauro e quercia, donate dall'associazione «Dante Alighieri» e realizzate dallo scultore Alberto Calligaris. Su ogni croce è incisa la frase «Dulce et decorum est pro Patria mori» (ovvero «Morire per la Patria è dolce e decoroso»), accompagnata dal nome del caduto.



[AQUILEIA.CIMITERO DEGLI EROI]

FOTO GIANLUCA BARONCELLI

MUSEO NAZIONALE PALEOCRISTIANO

UNA BASILICA SCOPERTA
PER CASO



Uscita Palmanova

16 km / 22 min

Informazioni

Museo Nazionale Paleocristiano

Piazza Pirano, 1
Località Monastero
33051 Aquileia
Tel. +39 0431 91131

Orari

Giovedì: 8.30-13.45

Adibito a sede museale nel 1961, l'edificio che accoglie il Museo Nazionale Paleocristiano fu parte integrante del complesso monastico formatosi a partire dal IX secolo, sede del cenobio femminile dell'ordine di San Benedetto. Dal 1800, una serie di modifiche strutturali trasformò la struttura religiosa in fabbricato rurale e, in particolare, in *foledôr*. Soltanto nel 1949, scavi necessari alla realizzazione di una cantina portarono alla luce mosaici policromi e reperti riconducibili a un'abside. Proprio al piano terra è possibile ammirare l'antica basilica paleocristiana, primo nucleo del complesso re-

« Da deposito rurale a scrigno di mosaici
e iscrizioni funerarie »

ligioso: si tratta di un edificio a navata unica, con tre porte d'ingresso, un nartece (portico) e un pavimento riccamente mosaicato, con una doppia serie di sei riquadri caratterizzati da motivi geometrici. Al primo piano, dal quale è peraltro possibile ammirare in tutto il suo splendore la basilica paleocristiana, si trovano i reperti di un altro edificio religioso, la chiesa di Beligna-Fondo Tullio. Il Museo accoglie iscrizioni e una serie di mosaici che raffigurano agnelli e vari uccelli, tra cui uno splendido pavone. Salendo ancora, è possibile visitare la sezione dedicata alle iscrizioni funerarie: ne sono custodite oltre 130, con elementi che fanno dell'esposizione un riferimento a livello nazionale. Oltre ai testi – utili a comprendere anche la parlata del volgo dell'epoca – molti dei *tituli* presentano graffiti con raffigurazioni dei defunti.



[AQUILEIA. MUSEO NAZIONALE PALEOCRISTIANO]

FOTO GIANLUCA BARONCHELLI

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE

DALLE STATUE ALLE MONETE,
STORIA DELLA VITA
QUOTIDIANA
DEGLI AQUILEIESI



Uscita Palmanova
14,5 km / 20 min

Informazioni

Museo Archeologico Nazionale
Via Roma, 1
33051 Aquileia
Tel. +39 0431 91016 / 91035
Fax +39 0431 919537
www.museoarcheo-aquileia.it
www.museoarcheologicoaquileia.beniculturali.it
info@museoarcheo-aquileia.it

Orari

Martedì-domenica: 08.30-19.30
Chiuso lunedì

Statue e bronzetti, vasellame e monete. E armi, e gioielli. Il Museo Archeologico Nazionale di Aquileia, istituito nel 1882 sotto il patrocinio dell'Imperatore Francesco Giuseppe, accoglie, nella sede di Villa Cassis Faraone, i lasciti delle più illustri famiglie aquileiesi a cui si aggiungono i risultati delle spedizioni archeologiche che tra l'Ottocento e il Novecento hanno portato alla luce ulteriori reperti. L'allestimento – basato sulle linee già adottate negli anni Cinquanta del secolo scorso – è scandito secondo classi: si parte dalla statuaria per arrivare alla numismatica, passando per ceramiche, metalli, vetri, gemme, ambre, che

« Istituito nel 1882 sotto
il patrocinio dell'Imperatore
Francesco Giuseppe »

consentono di ripercorrere la vita quotidiana di Aquileia nel corso dei secoli. Al piano terra, tra le altre, la sala III

è dedicata alle testimonianze funerarie, con reperti rinvenuti nei pressi di sepolture, che esemplificano in maniera efficace le differenze di ceti, epoca ed età del defunto. Al primo piano, il Museo accoglie oggetti di artigianato artistico e prodotti di attività manifatturiere: da ammirare in particolare le gemme intagliate e le ambre, per le quali Aquileia era centro di produzione di riferimento per l'Italia centro-settentrionale.

Sullo stesso piano, anche manufatti bronzei e vetri: tra le bacheche è possibile ammirare fibule (usate come spille per fermare abiti e mantelli), fibbie, ma anche statuette raffiguranti divinità e lucerne. Al secondo piano, si tro-

vano tre sale: la prima, accoglie il visitatore con la grande vetrina che ospita elementi dell'equipaggiamento e dell'abbigliamento in uso ai fanti e ai cavalieri dell'esercito regolare romano, mentre la seconda stanza è dedicata all'ornamento della persona e in particolare delle donne; tra gli oggetti esposti, anche un orecchino in oro con pendente in granato, considerato il gioiello più antico (datato II secolo a.C.) ritrovato ad Aquileia.

L'ultima sala, pensata come un forziere, custodisce le monete, selezionate tra oltre 40 mila esemplari,

« La vita quotidiana di civili e
soldati romani »

comprese le emissioni della zecca di Aquileia, voluta da Diocleziano nel 295 d.C.

Ulteriori spazi espositivi si trovano nei magazzini, all'esterno dell'edificio principale, con sale dedicate alla via Annia e all'imbarcazione romana rinvenuta a Monfalcone nell'area del Lacus Timavi.



[AQUILEIA. MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE]

FOTO GIANLUCA BARONCHELLI

FORO ROMANO

CUORE PULSANTE DELLA
VITA DI CITTÀ



Uscita Palmanova

14 km / 20 min

Informazioni

Museo Archeologico Nazionale

Via Roma, 1
33051 Aquileia
Tel. +39 0431 91016 / 91035
Fax +39 0431 919537
info@museoarcheo-aquileia.it

Orari

8.15-18.00 (tutti i giorni)

Fondata nel 181 a.C., Aquileia divenne con il passare degli anni una delle più importanti città dell'Impero, tanto da guadagnarsi l'appellativo di «seconda Roma».

Venuto alla luce nel 1931, il Foro romano è il primo monumento in cui si imbatte il visitatore: lo scavo, che ha portato alla luce il caratteristico colonnato, non è ancora del tutto concluso. Cuore pulsante della città e teatro di cerimonie e dispute politiche, il Foro è datato II secolo a.C. ed è posto esattamente al centro della città, dove s'intersecavano cardo e decumano.

Lastricato in pietra carsica, era caratterizzato da un imponente porticato, a sua volta pavimentato in marmo ros-

« Colonne che svettano e plinti con teste di Medusa »

so di Verona e ingentilito da colonne rudentate sormontate da capitelli di stile composito. Sotto il portico si trovavano le botteghe (*tabernae*), mentre a sud, sul Foro, si affacciava la basilica civile, sede del tribunale, spazio di confronto per gli organi di governo di Aquileia e luogo d'incontro per i mercanti.

Gli scavi del Foro, iniziati da Brusin nel 1934, ripresi nel 1979 e attualmente ancora in corso, hanno permesso di portare alla luce soltanto porzioni dell'intero complesso: sono così ammirabili una parte del porticato di levante, metà di quello meridionale, una parte del lastricato della piazza, e parte della basilica civile. Durante le varie spedizioni sono stati rinvenuti capitelli, lastre con bassorilievi e plinti con decorazioni raffiguranti teste di Medusa e di Giove Ammone, che sono visibili tanto nel Foro quanto al Museo Archeologico Nazionale.

[AQUILEIA. FORO ROMANO]
FOTO MASSIMO CRIVELLARI



[GRADO]

BASILICA DI SANT'EUFEMIA

GIÀ CATTEDRALE DEL
PATRIARCATO DI GRADO



Uscita Palmanova

26,3 km / 34 min

Informazioni

Basilica di Sant'Eufemia

Campo Patriarca Elia
34073 Grado
Tel. +39 0431 80146
Fax +39 0431 80146
parrocchia.grado@libero.it

Orari

Inverno
lunedì-domenica: 8.00-18.00
Estate
lunedì-domenica: 8.00-19.00

Cattedrale del Patriarcato di Grado, la Basilica di Sant'Eufemia sorge sulla piazza principale della città vecchia, affiancata dal battistero e dal campanile a cuspide.

Le prime notizie della Basilica risalgono al IV secolo, quando già esisteva certamente la cosiddetta «basilichetta di Petrus», su cui gettò le basi per una nuova costruzione l'Arcivescovo metropolitano di Aquileia, Niceta. L'opera fu

« Ubicata nella piazza
principale della città vecchia,
fu sede del Patriarcato
di Grado »

completata dal vescovo Elia, che dedicò la chiesa ai Santi Ermacora, Fortunato ed Eufemia, martire di Calcedonia, patrona dello stesso Concilio.

Nell'VIII secolo la Basilica fu culla del Patriarcato di Grado e, pur stretta dal controllo della Serenissima e dalla rivalità con Aquileia, mantenne il proprio ruolo fino al 1451, quando fu istituito il Patriarcato di Venezia.

Strutturato in tre navate, l'edificio religioso è caratterizzato dalla presenza di un grande affresco nella conca absidale, che raffigura Cristo in una mandorla, attorniato dai simboli degli Evangelisti, dalla Madonna, Santa Ermacora, San Giovanni Battista e San Fortunato.

Nel presbiterio, decorato in alto da affreschi risalenti al Quattrocento, si trova la pala d'oro, realizzata in argento sbalzato e cesellato: fu donata alla Basilica nel 1372 dal nobile veneziano Donato Mazzalorsa. Ripartita in tre registri, entro cornici polilobate, raffigura l'Annunciazione,

il Cristo e i simboli degli Evangelisti, figure di santi, Cristo in trono e San Marco.

All'interno della Basilica si trova anche la statua della Madonna degli Angeli che, in occasione della festa del Perdono di Barbana (prima domenica di luglio), viene portata in processione in laguna fino al santuario di Barbana.



[GRADO. BASILICA DI SANT'EUFEMIA]
FOTO ALESSANDRO CASTIGLIONI

RISERVA NATURALE DELLA VALLE CAVANATA

PARADISO
INCONTAMINATO PER I
BIRDPWATCHER



Uscita Palmanova

31,9 km / 28 min

Informazioni

Centro visite

Via Grado, 1
34073 Grado
Tel. +39 0431 88272
Fax +39 0431 88386
www.parks.it/riserva.valle.cavanata
urp@comunegrado.it

Posizionata nella parte più orientale della laguna di Grado, nella località di Fossalon, la Riserva Naturale della Valle Cavanata è stata utilizzata in passato come zona di pesca. Laguna, spiaggia, prato, bosco, stagno sfumano e si incrociano in un fazzoletto di terra incontaminato, che per questa multiforme quantità di ambienti differenti è luogo privilegiato per la sosta, la nidificazione e lo svernamento di oltre 260 specie di uccelli. La Riserva, grazie all'agibilità dei percorsi e ai supporti didattici, è pienamente fruibile da ampie fasce di popolazione e, in particolare, dalle famiglie.

« Tra spiagge e prati, percorsi indicati
per grandi e piccini »

La maggior parte della Riserva è costituita dalla valle da pesca, concentrato di specchi d'acqua e canali, intervallati da aree sabbiose sovente sommerse dall'acqua (le velme) e da isolotti (le barene). L'istituzione della Riserva, datata 1996, ha interrotto ogni attività di pesca e di allevamento di specie ittiche, favorendo l'approdo di esemplari dell'avifauna tipici delle zone umide.

Il Centro visite propone una mostra permanente, con finalità didattiche, formata da pannelli dedicati agli ambienti della Riserva e alla sua fauna, con una particolare attenzione per uccelli e pesci.

[RISERVA NATURALE DELLA VALLE CAVANATA]
FOTO GIANLUCA BARONCHELLI



[CLAUIANO]

IL BORGO

DAL MEDIOEVO, UNO
DEGLI ANGOLI PIÙ BELLI
D'ITALIA



Uscita Palmanova
6,2 km / 8 min

Affonda le proprie radici ai primi anni del Mille il Borgo di Clauiano, frazione del Comune di Trivignano. Curiosa l'origine del nome, che deriva con ogni probabilità dal possessore di un fondo, presumibilmente di nome Claudius oppure Clavilius.

Le prime notizie del borgo risalgono al 1013: in una pergamena, oggi custodita nella sede della Curia Arcivescovile di Udine, il Patriarca di Aquileia Poppone istituisce il Capitolo a cui conferisce un vasto territorio, comprendente molte ville, tra cui quella di Cleuian.

Toccato direttamente dall'inva-

sione turca, Clauiano passa – come gran parte del territorio che aveva come epicentro Palmanova – sotto la dominazione veneziana: la Serenissima avrà giurisdizione del borgo fino alla fine del Settecento, periodo nel corso del quale l'assetto urbanistico della località friulana viene rimodernato, con le case che vengono disposte una accanto all'altra lungo le vie, con l'idea di formare una sorta di cortina chiusa.

Due gli edifici religiosi che sorgono sul territorio del borgo: la chiesa di San Marco (di origine trecentesca) e la chiesa di San Giorgio, che risale al XVIII secolo. Gli stabili più antichi risalgono al XV secolo e si sono sviluppati perlopiù proprio attorno alla chiesa di San Giorgio: tra le ville particolarmente di pregio, la Casa Gardellini, del Seicento, considerata la più vecchia del borgo, e Villa Ariis, classico complesso padronale veneto-friulano, composto dall'abitazione, dai rustici annessi e da un grande orto recintato da una muraglia merlata con due colonne in pietra.

« Il nome deriva da un possidente di nome Claudius o Clavilius »



[M A N Z A N O]

A B B A Z I A D I R O S A Z Z O

P A C E E R O S E T R A I C O L L I
O R I E N T A L I D E L F R I U L I**Uscita Palmanova**

18,9 km / 25 min

Informazioni**Abbazia di Rosazzo**Piazza Abbazia, 5
33044 Manzano (Località Rosazzo)
Tel. +39 0432 759091
fondazione@abbaziadirosazzo.it
www.abbaziadirosazzo.it**Orari**

Lunedì-domenica: 9.00-12.00; 15.00-18.00

Morbidamente adagiata sulle colline sopra Manzano, ad appena venti chilometri da Palmanova e a una decina di chilometri dal confine con la Slovenia, l'abbazia di Rosazzo è luogo di incontro culturale, ricco di fascino e dalla storia misteriosa. L'abbazia è stata costruita attorno all'anno Mille, in circostanze non del tutto chiare: secondo la tradizione, nel IX secolo un eremita di nome Alemanno aveva deciso di stabilirsi sul colle che domina la vallata, costruendo un oratorio e una celletta che diventeranno il nucleo dell'intero complesso abbaziale.

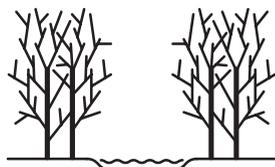
« Crocevia di cultura, adagiata sulle colline sopra Manzano »

In stile romanico, la chiesa — fulcro dell'intera borgata — è dedicata a San Pietro apostolo ed è realizzata a ca-

vallo del 1070: la struttura è semplice, con una pianta regolare a tre navate e la facciata che presenta un'unica bifora di probabile origine benedettina. All'interno, recentemente restaurati, si trovano gli affreschi di Francesco India, detto il «Moro» o anche «Torbido», risalenti tutti al 1535. Decisamente più recenti sono invece gli altari, seconda metà del Settecento (opere degli scultori udinesi Giovanni e Giuseppe Mattiussi), e le statue che adornano la chiesa. Accanto a essa, perno dell'abbazia, si trovano il chiostro e la cappella della Crocifissione.

All'esterno, il sentiero delle rose percorre il perimetro abbaziale e, in una suggestione di colori e profumi, raduna oltre 140 specie antiche e moderne. Il roseto è stato impiantato nel 1998 e comprende tutte le più importanti famiglie di rose antiche (gallica, alba, damascena, centifolia, noisette, bourbon, cinese, whicuraiana) oltre a diversi rosai moderni.

[CODROIPO]

PARCO DELLE
RISORGIVEUN'OASI TRA ZAMPILLI,
FIUMICIATTOLI E
SCOIATTOLI**Uscita Palmanova**

29,8 km / 30 min

Informazioni**Parco delle Risorgive di Codroipo**

33033 Codroipo

Orari

Tutto l'anno, tutti i giorni

Quarantacinque ettari, un'autentica oasi, tra zampilli, fiumiciattoli e scoiattoli. Il Parco delle Risorgive di Codroipo si trova a pochi chilometri dal centro abitato ed è stato istituzionalizzato con l'obiettivo di salvaguardare la zona umida che qui, dove nasce il fiume Stella, ha origine. Il Parco è un'oasi naturalistica di grande valore: sentieri, strade bianche, ponti e aree di sosta lo rendono funzionale alle esigenze delle famiglie, che possono sfruttare i tanti percorsi pedonali esistenti. È possibile osservare le olle circondate dalle caratteristiche fasce intorno all'area di risorgenza; nella zona più esterna delle depressioni sorgentifere, chiamata il molinieto, sono presenti diverse specie di graminacee, tra le quali è possibile distinguere i grossi ceppi del giunco nero.

La struttura fu istituzionalizzata nel 1983 e custodisce da allora varietà vegetali proprie del territorio, come la Amara Helodes o l'Ecastrum Palustre, simbolo a loro volta dell'intero Parco delle Risorgive.

« Il Parco è stato istituzionalizzato nel 1983
e custodisce anche piante pregiate »

A pochi metri dai corsi d'acqua crescono specie come l'ontano nero, il pioppo nero, il pioppo bianco e il salice argenteo. Nelle aree meno umide del Parco è possibile ammirare alberi di quercia, olmo campestre e acero. Tra alberi e prati, sono tanti gli animali che popolano le Risorgive: volpi, lepri, caprioli e scoiattoli.

[PASSARIANO DI CODROIPO]

VILLA MANIN

DIMORA DI NAPOLEONE,
NEL 1797 IL TRATTATO DI
CAMPOFORMIDO



Uscita Palmanova

26,3 km / 26 min

Informazioni

Villa Manin

Piazza Manin, 10
30333 Passariano di Codroipo
Tel. +39 0432 821213
Fax. +39 0432 821229
www.villamanin-eventi.it
asvm@regione.fvg.it

Orari

Martedì-domenica: 10.00-19.00
Chiuso lunedì

Tra i più importanti poli culturali del Friuli Venezia Giulia, sorge a pochi chilometri da Codroipo, nella frazione di Passariano, il complesso architettonico voluto dalla famiglia Manin, splendida costruzione che intendeva rivaleggiare in grandiosità con le più suggestive ville delle province venete. La costruzione del palazzo di Passariano fu avviata nella prima metà del Seicento per volontà di Lodovico I Manin, secondo i consigli del proto pubblico Giuseppe Benoni. Arricchito alla fine del secolo dalle barchesse, ovvero i portici che si dipanano ad angolo retto dalla facciata, nei primi anni del Settecento il complesso fu radicalmente ristrutturato: furono realizzati i portali laterali e le quinte della cosiddetta Piazza Quadra, a cui si aggiunsero in seguito i solenni bracci curvilinei dell'essedra, chiusa a meridione da due alte colombarie.

« Splendida costruzione che intendeva rivaleggiare con le più suggestive ville venete »

A ideare l'impianto architettonico di Villa Manin fu Domenico Rossi, tra i più importanti architetti veneziani dell'epoca,

che si ispirò a elementi tipici dei palazzi veneti coevi, ma anche alla berniniana piazza San Pietro a Roma.

Con Rossi collaborò, tra gli altri, il pittore francese Louis Dorigny, particolarmente apprezzato dalla nobiltà veneta, il quale dipinse a fresco, nel 1708, la sala situata al termine della barchessa orientale: nel tondo centrale della volta risalta, con luminoso gusto rococò, il Trionfo della Primavera (o dell'Aurora), tra le allegorie di Amore, Pace, Concordia e Abbondanza.

Sulle pareti compaiono vicende mitologiche ispirate ai temi di seduzione e metamorfosi, putti inseriti in medaglioni, amorini legati al tema delle quattro stagioni e figure allegoriche femminili su piedistalli, che richiamano il tema dei quattro elementi.

L'interno della villa ospita ambienti di pregio, a partire da quello in cui campeggia lo stemma dei Manin in stucco dipinto, mentre sul soffitto compaiono affreschi illusionistici di Pietro Oretti. Da segnalare la camera detta di Napoleone, che soggiornò in villa nel 1797 e che qui siglò il Trattato di Campoformido con gli Asburgo, ornata da stucchi e mobili settecenteschi.

« Ispirata a ville venete e a piazza San Pietro, custodisce opere di Oretti e Dorigny »

Dopo l'occupazione delle truppe francesi al termine del Settecento, l'edificio ospitò durante la Grande Guerra gli eserciti di Guglielmo II e Carlo d'Asburgo, mentre, nel corso della Seconda guerra mondiale, divenne rifugio per le opere d'arte della regione, in una sorta di anticipazione dell'attuale destinazione.

Le vicende ereditarie dei Manin, e la graduale perdita del contesto agricolo che dava vita all'insieme, portarono il complesso al collasso, prima del determinante intervento congiunto dell'Ente Ville Venete e della Soprintendenza ai Monumenti del Friuli Venezia Giulia.



[PASSARIANO DI CODROIPO. VILLA MANIN]
FOTO ULDERICA DA POZZO

[SAN MARTINO DI CODROIPO]

VILLA MANIN KECHLER

HEMINGWAY TRA BATTUTE
DI CACCIA E AVVENTURE
AMOROSE



Uscita Palmanova

31,8 km / 31 min

Informazioni

Villa Manin Kechler

Via San Pietro 1, Località San Martino
33033 Codroipo
Tel. + 39 0432 824684; 0432 775032
Fax + 39 0432 824696
www.comune.codroipo.ud.it
cultura@comune.codroipo.ud.it

Museo civico delle carrozze d'epoca

Tel. +39 0432 912493

Orari

Museo civico delle carrozze d'epoca
Giovedì-venerdì: 14.30-17.30
Sabato: 9-12.30
Domenica: 10.30-12.30; 14.30-18.30

Immersa in un parco che si estende su tre ettari, nella frazione codroipese di San Martino, si trova Villa Manin Kechler, pregevole esempio di dimora veneta, eretta nel XVI secolo. A disporre la costruzione fu la famiglia Manin che, a metà del Seicento, decise di liberarsene per avviare l'imponente progetto della villa di Passariano. Ad acquistarla fu la famiglia Kechler che poi, nell'Ottocento, trasformò in filanda la barchessa occidentale: in questo periodo, per incrementare e migliorare la produzione dei bachi da seta, fu coinvolto anche Louis Pasteur, che visitò la dimora di San Martino. L'ospite certamente più prestigioso fu però Ernest Hemingway, che passò da Villa Kechler in più di un'occasione: amico del conte Carlo, giunse per la prima volta da queste parti nel 1948, dedicandosi a letture, ma anche a intense battute di caccia e pesca.

Lo scrittore arrivò in Friuli per curare i postumi di un incidente aereo occorsogli in Africa e scoprì la natura selvaggia di Lignano Pineta, tra dune e boscaglie di pini. A San Martino, Hemingway fece anche in tempo a innamorarsi della diciannovenne Adriana Ivancich, con la quale ebbe una passionale relazione.

Il nucleo della villa è composto dalla casa padronale, attorno alla quale si sviluppano le barchesse: pur con modifiche rese necessarie dallo scorrere del tempo, gli edifici mantengono l'originaria conformazione cinquecentesca. Una delle barchesse ospita oggi il Museo civico delle carrozze d'epoca, fondato nel 2000: appartenenti alla collezione Lauda, le carrozze sono perfettamente funzionanti e ripristinate nella tappezzeria, con rigoroso rispetto filologico dei materiali dell'epoca di riferimento.

[SAN MARTINO DI CODROIPO. VILLA MANIN KECHLER]
FOTO LUIGI VITALE



La gastronomia è, certamente, il regno del gusto ed è piacevole sperimentarla in viaggio per scoprire le prelibatezze della pianura friulana. Ma la gastronomia è anche fondamentale per conoscere la cultura di queste terre.

Racconta fedelmente, attraverso i suoi ingredienti semplici e genuini, le origini contadine; incarna una tradizione fatta di gesti e consuetudini in cui la preparazione dei piatti richiedeva tempi lunghi e mani esperte.

3 [ENOGASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI]

Riflette influenze geoculturali che arrivano dalla costa e dai monti, da est e da ovest.

Il visitatore che decide di lasciare l'autostrada per addentrarsi in queste terre troverà tesori culturali, architettonici, naturali e anche enogastronomici.

D'obbligo sostare in una delle innumerevoli osterie, frasche, trattorie e agriturismi, dove molto spesso si trova ancora il *fogolâr furlan*, cuore pulsante della cucina friulana.

[PAIOLI IN RAME PER LA POLENTA]
FOTO MARIO VERIN



BENVENUTI NEL REGNO DELLA POLENTA

La tavola friulana è caratterizzata da autenticità dei sapori e genuinità degli ingredienti.

Anche in pianura, come in altre zone della regione, la gastronomia, costruitasi nel tempo attraverso continue rielaborazioni e rivisitazioni, risente di influssi mitteleuropei, veneti e slavi, testimonianza diretta di una storia di crocevia culturale. Si tratta, prevalentemente, di una cucina di terra, dalla spiccata connotazione popolare, con contaminazioni provenienti dai monti e dal mare capaci di generare sapori che si intrecciano e si sovrappongono.

I piatti più tipici richiamano la tradizione contadina, tramandata attraverso numerosissime ricette dalla gente delle campagne. Si utilizzano, oggi come allora, le materie prime raccolte nella fertile pianura, al ritmo delle stagioni. In primavera ecco arrivare in cucina gli asparagi (rinomati quelli bianchi di Fossalon), le tenere erbe di campo – ingredienti ideali per preparare squisite frittate, risotti e gnocchi – come lo *sclopit* (erba di Sileno), la *tale* (tarassaco), l'*argelut* (valerianella) e gli *urtiçons* (germogli di luppolo). In estate è il momento della frutta, le pesche innanzitutto, ma anche le mele. Si continua con la zucca e la selvaggina d'autunno;

« Da provare risotti e frittate di asparagi,
con *sclopit* o con gli *urtiçons* »

mentre le zuppe, oltre ai salumi e alle carni (specie quelle di maiale), caratterizzano la stagione invernale.

I veri protagonisti di questa cucina sono tuttavia mais e polenta, prodotti di una pianura particolarmente idonea alle coltivazioni, sia per i terreni fertili sia per la ricchezza di acqua sia per le favorevoli condizioni climatiche. Sono queste le campagne del grano, del mais e della Blave di Morteau (il mais di Mortegliano), una selezione della farina di polenta, che per generazioni ha rappresentato pane e companatico delle genti contadine.

Proprio a Mortegliano è nato il marchio «Blave di Morteau», a garanzia della qualità delle farine di mais con cui si prepara la polenta friulana.



[POLENTA TAGLIATA CON SPAGO]

FOTO DI ALESSANDRO CASTIGLIONI

PADRE DAVID MARIA TUROLDO RIEVOCA LA SUA INFANZIA A CODERNO ALL'INIZIO DEGLI ANNI VENTI DEL NOVECENTO

La mia tavola, la mia casa, la mia infanzia, ecco di cosa profumava. Prima di pannocchie, cotte in margine ai grandi campi di granoturco, pannocchie ancora latte, affumicate su un fuoco che noi ragazzi accendevamo nella campagna come un'avventura.

E poi ancora pannocchie, scartocciate nelle lunghe sere d'autunno in compagnia dei grandi, perché anche noi piccoli potevamo con le nostre mani liberare il frutto d'oro dei nostri campi.

E poi ancora pannocchie, sgranate col ferro che ci faceva male alle mani ... e poi ancora pannocchie, che finalmente diventavano farina nei nostri antichi mulini tuttora di pietra.

E finalmente la polenta. Polenta mia, guai se qualcuno parlerà male di te. Mattina, latte e polenta; mezzogiorno, minestra e polenta; la sera: radicchio, *argelut* e ancora polenta. E anzi nei giorni duri, di magra, io ricordo mio padre che tagliava due fette dalla piccola montagna d'oro e me ne metteva una per mano e mi dice: «Ecco una la chiamerai polenta e l'altra formaggio». E io ci credevo; e addentavo ora da una mano ora dall'altra, fingendo di mangiare polenta e formaggio. ... Io piangevo, eppure non potevo pensare male della polenta, non potevo dire male di mio padre.

David Maria Turoldo, *Mia infanzia d'oro*, Scheiwiller 1992

La polenta rappresentava il piatto unico dei contadini, preparato con una lunga cottura sul paiolo in rame, posto sul *fogolâr furlan*, che da sempre simboleggia il cuore della casa friulana. Attorno al calore del fuoco di legna si raccoglieva la famiglia per svolgere i lavori artigianali, per raccontarsi storie, per preparare il *gustà* (il pranzo).

Una volta terminata la cottura, si tagliava la polenta a fette sul tagliere e, servita con pane e cavoli, era l'alimento di base della dieta contadina. Ai signori (detti *sorestans*) non mancavano carne e pesce, mentre ai lavoratori (chiamati *sotans*, sottoposti) veniva data la zuppa, più ricca e nutriente, necessaria per sostenerli nelle fatiche dei campi.

Nate come piatti poveri, zuppe e minestre sono cucinate ancora oggi in tantissime varianti (tra le quali orzo e fagioli, fagioli e patate, pancotto con pezzi di pane raffermo).

Nella tradizione regionale rientra anche la zuppa *zuf*, a base di zucca, farina di mais, unita a latte e burro. Lo *zuf*, miscuglio in friulano, chiamato anche *mesta* o *mesta furlane* nel pordenonese, e *pestarei* in alcune zone della Bassa, è un semplice primo piatto, servito talvolta anche come energetica colazione.

Anche nella pianura non mancano la brovada (un piatto di rape macerate nella vinaccia, sfilacciate e cucinate) e il musetto, *musèt* in friulano (insaccato simile al cotechino di carne suina, lessato, bollito in acqua e servito a fette).

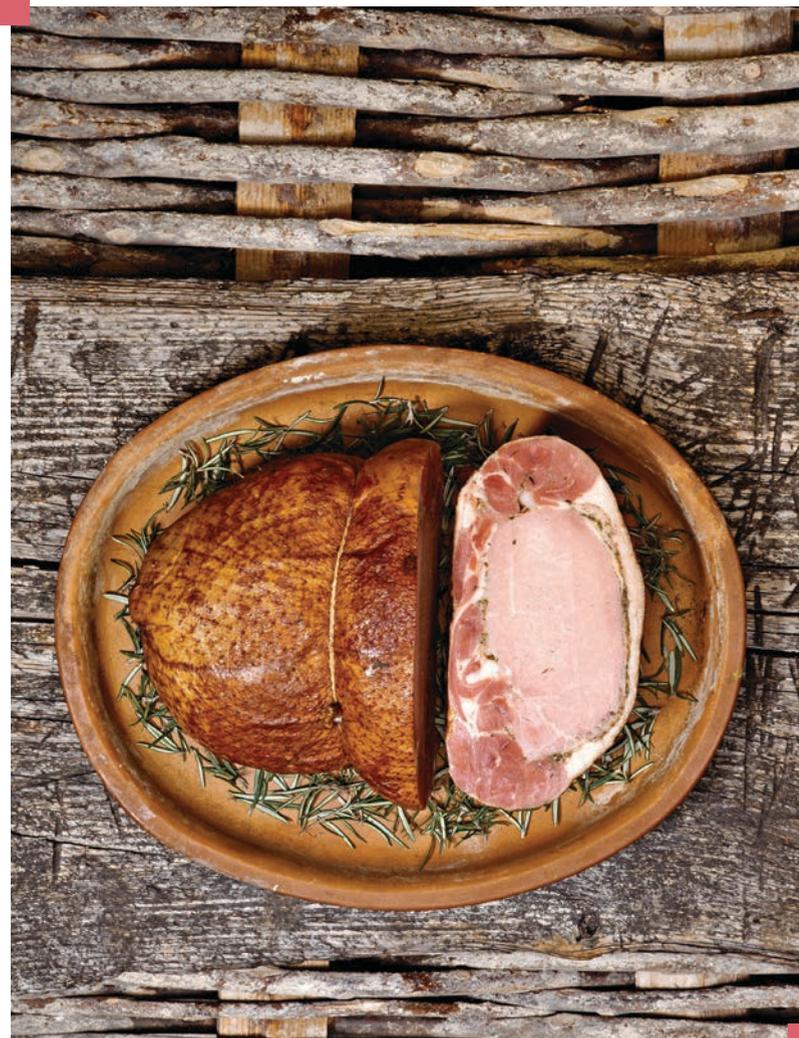
« Il *fogolâr furlan* da sempre simboleggia il cuore della casa friulana »

« La città di Palmanova si è conquistata un nome di rilievo per la produzione di specialità d'oca »

Altrettanto tipici e saporiti sono i salumi, ottimi come antipasto, da abbinare al formaggio su una croccante fetta di pane appena sfornato, magari preparato in casa con la farina di mais di Mortegliano. Gli amanti della buona forchetta non dovrebbero lasciarsi sfuggire la pancetta e l'ossocollo o il gustosissimo salame, sia fresco, sia cucinato con aceto e cipolla.

Oltre ai salumi di origine suina, in passato, sulle tavole delle famiglie contadine si trovavano (e si trovano tutt'oggi) anche le carni ruspanti degli animali da cortile, quali gallina, pollo e tacchino, accanto a coniglio, faraona, anatra e oca.

La città di Palmanova si è conquistata un nome di rilievo per la produzione di specialità d'oca. Di ottima qualità gli insaccati: il cotto d'oca, il porcaloca (prosciutto d'oca ripieno di filetto di maiale, cotto e affumicato), lo speck d'oca, il prosciuttino crudo d'oca, il salame d'oca.



[PORCALOCA]
FOTO DI LAURA TESSARO

In abbinamento ai salumi si trova una prelibata varietà di formaggi, grazie alla presenza di numerose latterie turinarie. Spacci e latterie rappresentano una tappa obbligatoria per i visitatori alla ricerca dei latticini tipici di queste zone, tra i quali non può mancare il cosiddetto formaggio Latteria, uno degli ingredienti più amati e utilizzati per la preparazione di molti piatti, tra i quali il frico (formaggio grattugiato, sciolto in una terrina con burro o lardo).

« **Montasio, formaggio da tavola per eccellenza di queste terre** »

C'è chi lo preferisce croccante, come antipasto e aperitivo, e chi morbido, unito a patate o cipolla, come secondo piatto.

Il formaggio da tavola per eccellenza è il Montasio, al quale va la menzione d'onore. Colore giallo paglierino o bianco, pasta semidura, gusto e caratteristiche inconfondibili che hanno permesso a questo formaggio di ottenere la Denominazione di Origine Protetta. Prende il nome dall'omonimo monte, situato nell'Alto Friuli, ma la sede del Consorzio per la tutela si trova a Codroipo, dove è attivo l'unico centro di stagionatura in Italia.



[FORMAGGIO LATTERIA]

FOTO LAURA TESSARO

Oltre alla tradizione di terra, si fondono nella cucina della pianura friulana molte influenze d'acqua, dolce e salata.

Dalla linea che congiunge Palmanova a Codroipo, verso la costa adriatica, si estende infatti una terra di risorgive, caratterizzata dallo sgorgare di fiumi, come lo Stella, dalle acque limpidissime.

Ai margini del Parco delle Risorgive, nel Comune di Codroipo, è situato un mulino del 1450, tuttora in funzione. Qui girano ancora le macine per la farina di polenta, frumento e farro. E qui si trova l'unico battitore di baccalà esistente in Italia.

« Dalla lavorazione di baccalà e stoccafisso alla trota, la specie ittica più consumata in Friuli »

La lavorazione del baccalà e dello stoccafisso richiama umili e antiche origini. Si tratta di due varianti del merluzzo, con differenti metodi di conservazione, che determinano sapori altrettanto diversi. Il baccalà viene conservato mediante salagione, mentre lo stoccafisso viene essiccato all'aria aperta.

La specie ittica di acqua dolce più consumata in Friuli è invece la trota, molto diffusa nei corsi di risorgiva, come lo Stella e il Varmo, caratterizzati dalla presenza di acque ricche ossigeno. Ottima da mangiare fresca e appena pescata o profumata alle erbe aromatiche.

Tra le numerose specie di mare, ricordiamo anguille e rombi. Il pesce azzurro proveniente dai mercati di Grado

e Marano trova, anche ai giorni nostri, un ampio spazio nella cucina della pianura friulana. A partire dai semplici brodetti e zuppe, fino alle più elaborate pietanze al forno o alla griglia. Sempre sfiziosi i fritti, da provare le *sarde in saor* (sardine o aringhe fritte in olio).

Come piatto povero, preparato dai pescatori della laguna, è nato il *boreto alla graisana*, pietanza tipica dei ristoranti di Grado. Cucinato con aglio, olio, sale e abbondante pepe nero si sposa alla polenta bianca.

Tra i contorni di verdure, il menù friulano invernale propone il *lidric cul poc*. Si tratta di una varietà di radicchio (cicoria bionda di Trieste) con la radice (il *poc*) bianca, croccante e amarognola, in contrasto con le foglie verdi e aromatiche. Ben rappresenta le genti di queste terre, dalle radici solide e concrete, dai modi decisi e ruvidi ma schietti (friulani conosciuti come *salts*, *onests* e *lavoradors*, cioè concreti, onesti e lavoratori).

Il *lidric cul poc* si mangia con le uova sode, condito con abbondante olio e aceto o, come vuole la tradizione, *cu lis fri-cis*, ovvero le cicciole di maiale.

Oggi, moderne interpretazioni di questa semplice pietanza propongono di condirlo con olio e aceto balsamico, oppure con olio e mela grattugiata.

« Il *lidric cul poc*, una varietà di radicchio con la radice (*poc*) bianca e croccante »



La mela occupa un posto di rilievo crescente, sia all'interno della cucina creativa, in abbinamento per esempio ai crauti in un piatto dai gusti agrodolci, sia come base per la preparazione del sidro, di succhi di frutta e pure per ottenere un ottimo aceto. Le mele sono anche ingrediente principe di diverse varietà di dolci, dalla classica torta di mele, allo strudel, alle frittelle, qui chiamate «pomelle», da servire calde con lo zucchero a velo.

« Mele abbinate ai crauti, mele per torte e frittelle »

Per concludere in modo solenne il pasto, occorre lasciare spazio alla Gubana.

Con la sua caratteristica forma a chiocciola e il suo ripieno a base di frutta secca nella pasta lievitata e cotto al forno, è il dolce tradizionale per eccellenza di tutto il Friuli Venezia Giulia. Tra le golosità tipiche di queste zone si trova poi il biscotto di Codroipo, arricchito con mandorle, nocciole, pinoli e uvette.

Se la Gubana è un dolce più invernale, sicuramente estiva è la *piarciolade*. Si tratta di una specie di macedonia di pesche tagliate a piccoli pezzi, solitamente affogate nel vino bianco. In genere si prepara con l'aggiunta di limone e zucchero a piacere. È un ottimo dessert, dissetante e a bassa gradazione alcolica. E si collega all'importante tradizione enologica, che sarà illustrata nel prossimo paragrafo.

DAGLI ANTICHI ROMANI ALLA MODERNA VITIVINICOLTURA

I vini del Friuli Venezia Giulia ben rappresentano le tante peculiarità di questa splendida regione dalla storia millenaria.

Le origini della coltivazione delle viti nelle zone dell'Alto Adriatico si intrecciano con la fondazione di Aquileia, città strategica per l'Impero Romano. Anche in precedenza, tra le popolazioni celtiche, la vite era una coltura diffusa, ma furono i romani a praticarne la coltivazione intensiva, con risultati eccellenti grazie al microclima ideale. E la fertile pianura sul mare diede ben presto i suoi frutti. Tanto da poterli vendere in tutto il Mediterraneo. Il porto fluviale di Aquileia divenne infatti un emporio commerciale di pregio con una grande varietà di merci scambiate: vetri, ambre, pietre dure, prodotti d'artigianato e, ovviamente, il vino.

Ne è una testimonianza il relitto della Julia Felix, la nave romana ritrovata sul fondale della laguna di Grado, nelle cui stive furono rinvenute anfore contenenti olio e anche vino.

Oggi il Friuli è suddiviso in dieci zone Doc di tutela della Denominazione di Origine Controllata, due delle quali interregionali, e tre Docg (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Sono l'espressione di una molteplicità di caratteristiche pedoclimatiche, capaci di tradursi in vini marcatamente identificativi del territorio che li produce.

« Le origini della coltivazione della vite si intrecciano con la fondazione di Aquileia »

Doc Friuli Aquileia

L'area stretta e lunga che dai bastioni di Palmanova si estende verso Aquileia, fino alla laguna di Grado, rientra nella Doc Aquileia.

Tipologie diverse di terreni caratterizzano questa fascia di pianura, dove si possono incontrare strati ghiaiosi alternati a marne giallastre e argillose, miste a sabbia. Grazie all'effetto addolcente del mare, e alla presenza di vento di bora, le temperature sono miti e il clima è asciutto.

La denominazione Doc, nata nel 1975 per volontà di un gruppo di produttori, abbraccia oggi circa 800 ettari vitati. Tra i vini spicca il Refosco dal Peduncolo Rosso, considerato tra i più celebri vitigni autoctoni rossi friulani. Secondo la tradizione, deriva direttamente dal Pucinum, il rosso prediletto di Livia, consorte di seconde nozze dell'Imperatore Augusto.

Consorzio Doc Friuli Aquileia, www.viniaquileia.it

Doc Friuli Grave

La zona che dalla città stellata si estende verso ovest rientra nella Doc Grave, un'ampia area pianeggiante del Friuli centrale di circa 7000 ettari, situata tra le province di Udine e Pordenone, a cavallo del fiume Tagliamento.

L'estesa pianura è formata da un suolo di origine alluvionale, con una composizione più grossolana nella parte nord e più minuta verso sud. L'ampia area sassosa determina una certa escursione termica tra il giorno e la notte, che si riflette in uve più zuccherine, caratterizzate da una maggior componente aromatica e profumata. Eleganti,

freschi e fruttati sono i vini delle varietà bianche. Corposi e armonici quelli a bacca rossa. Piacevoli da giovani, con l'invecchiamento acquistano intensità e struttura.

Consorzio Doc Friuli Grave, www.docfriuligrave.com

Doc Colli Orientali del Friuli

In direzione nord-est rispetto a Palmanova, spostandosi verso le colline, si raggiungono i Comuni di San Giovanni al Natisone, Corno di Rosazzo e Buttrio, da dove inizia la Doc Colli Orientali del Friuli. L'area Doc comprende 2000 ettari di vigneti sui dolci rilievi della porzione orientale della provincia di Udine, verso Cividale del Friuli, baricentro geografico e culturale della zona. I terreni sono costituiti prevalentemente di marne e arenarie. Diversi microclimi favoriscono una varietà di vitigni.

Con queste caratteristiche si producono bianchi morbidi e delicati, da un lato, e rossi corposi e strutturati, dall'altro. Il Consorzio, nato nel 1970 tra i primi in Italia, segue anche la gestione della Docg Picolit e Ramandolo e, dal 2011, dell'ultima costituita Docg Rosazzo, perla dell'enologia friulana.

Consorzio Doc Colli Orientali del Friuli, www.colliorientali.com



[VIGNETO]

FOTO DI MAURIZIO VALDEMARIN

LE PRINCIPALI FIERE DEL VINO

FIERA REGIONALE DEI VINI DI BUTTRIO

Storica Rassegna del vino, che si tiene da oltre ottant'anni nel mese di giugno. Cornice di questo evento è la splendida Villa di Toppo Florio al cui interno è consigliabile la visita del Museo del Vino.
www.fieravinibuttrio.it

FESTA DEL VINO DI BERTIOLO

Tradizionale fiera enologica che si svolge nel mese di marzo, legata alla ricorrenza religiosa di San Giuseppe. Nata nel 1950, si è sviluppata tenendo conto dello stile e delle esigenze del pubblico. Tipici chioschi per la mescita del vino e prodotti agro-alimentari locali lungo le vie del paese.
www.bertioolo.com

FIERA DEI VINI DI CORNO DI ROSAZZO

La fiera nasce nel 1970 sotto la spinta di un gruppo di viticoltori, con lo scopo di promuovere il turismo, le eccellenze enologiche e i prodotti del territorio. Si tiene nel secondo weekend di maggio.
www.fieradeivinicorno.it

MUSEO DEL VINO VIGNETI PITTARO

A pochi chilometri da Codroipo, merita una visita il Museo del Vino Vigneti Pittaro. Amanti del vino, intenditori, gourmand, o semplici curiosi, rimarranno entusiasti dell'offerta museale raccolta in questo luogo.

Il percorso espositivo inizia con un'ampia collezione storica di recipienti per il vino. Le teche contengono bicchieri, brocche, boccali e bottiglie, in grado di testimoniare, nelle diverse forme e materiali, lo scorrere del tempo e il cambiamento delle abitudini legate al consumo del vino dal tempo dei romani in poi. Non mancano calici e ampole per le funzioni religiose.

L'allestimento propone quindi alcune sezioni dedicate alla storia della viticoltura arrivando fino alla descrizione della moderna cantina.

Davvero interessanti sono le location storiche ricostruite fedelmente con oggettistica d'epoca, quali la cantina, l'osteria, il laboratorio dei pesi e delle misure, la bottega del mastro vetraio, la distilleria e la bottega del bottaio. Poster storici, documenti e utensili ricreano ambientazioni dal fascino antico molto suggestive.

Via Udine, 67 - Frazione Zompicchia
33033 Codroipo
Tel. + 39 0432 904726
Fax + 39 0432 908530
www.vignetipittaro.com
info@vignetipittaro.com
Orario
tutti i giorni: 8.00-12.00; 14.00-18.00

Come arrivare
Uscita Palmanova, 29 km / 35 min

STRADA DEL VINO DI AQUILEIA

AQUILEIA - STRASSOLDO - PALMANOVA -
TRIVIGNANO UDINESE
[KM 21]

La Strada del Vino di Aquileia è un itinerario di carattere enogastronomico e culturale che si sviluppa a partire dalla città romana di Aquileia fino a raggiungere l'antico borgo medioevale di Clauiano, attraverso la città stellata di Palmanova. Segnalato da apposita cartellonistica, con alcune deviazioni è possibile visitare numerosi altri centri, fra cui Grado sull'omonima laguna.

Qui proponiamo al visitatore in uscita dal casello di Palmanova un percorso *ad hoc*: può percorrere dapprima la strada verso sud, in direzione Aquileia, e quindi risalire verso nord in maniera circolare fino a Clauiano, da dove è agevole rientrare in autostrada. Le località interessate, pur vicine, spesso non sono collegate direttamente tra loro da arterie stradali importanti. Consigliamo di seguire le strade secondarie, nella tranquillità delle campagne, lungo le quali scoprire inediti angoli del Friuli Venezia Giulia, e dove inserire deviazioni per sostare nelle numerose aziende agricole, vitivinicole, spacci e ristoranti. Qui si possono gustare e acquistare i vari prodotti del luogo come pesche, asparagi bianchi, marmellate, miele, formaggi ovini e caprini, farine artigianali, salumi e prodotti a base di oca.

D'obbligo, inoltre, assaggiare il Refosco dal Peduncolo Rosso, storico vitigno rosso autoctono. L'elenco completo delle aziende aderenti alla Strada si può trovare online, sul sito segnalato in calce. Di seguito, una nostra selezione, alla quale vanno ad aggiungersi altre attività riportate nelle successive sezioni della Guida.

L'itinerario suggerito inizia attraversando Bagnaria Arsa, fino a raggiungere il Borgo di Strassoldo (sosta all'azienda Villa Vitas, www.villavitas.it), proseguendo quindi verso Cervignano del Friuli (cantina Tenuta Ca' Bolani, www.casavinicolazonin.it). Vale la pena inserire una tappa a Borgo Gortani (azienda Obiz, www.obiz.it) e, lungo la stessa strada (agriturismo La Rosta, www.larosta.it), passare per Terzo d'Aquileia (azienda Fattoria Clementin, www.fattoriaclementin.it, e azienda Ballaminut Cristian, www.ballaminut.com) fino a raggiungere Aquileia. Dalla città romana (azienda agricola Puntin Dario, in via San Zili, 14), si può poi rientrare passando per Fiumicello (con una deviazione in via Isonzo, 76a alla vendita diretta dell'azienda La Mel e in via Isonzo, 74 per una sosta all'agriturismo Bosco Isonzo). Lasciato Fiumicello (agriturismo Ai Cocolars, www.aicocolars.com) si attraversano verso nord Villa Vicentina (Borgo Pacco, azienda Cortona, www.cortona-vini.it) e Ruda, dove visitare, su prenotazione, il parco e le cantine della storica dimora di Villa Iachia (in via Aquileia, 2, www.villaiachia.it).

Riprendendo la strada, si oltrepassano i Comuni di Campolongo Tapogliano e San Vito al Torre. Di grande interesse il paese delle meridiane, Aiello del Friuli (dove visitare il Museo della Civiltà Contadina del Friuli Imperiale); poi, attraverso Visco, si raggiunge Trivignano Udinese. Merita sicuramente una visita la frazione rurale di Clauiano, tra i borghi più belli d'Italia. Da Santa Maria La Longa (a Mereto di Capitolo, azienda Gortani Renato e figli, www.gortanifarm.it) si arriva quindi a Palmanova.

Prima di rientrare in autostrada, non può mancare una sosta presso la gelateria Nonna Pallina.

Strada del vino di Aquileia
Via Julia Augusta, 18
33051 Aquileia
Tel. +39 0431 919066
www.stradadelvinoaquileia.it
info@stradadelvinoaquileia.it

ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI

Acque di risorgiva

Dove si incontrano alta e bassa pianura friulana, dopo aver compiuto un lungo percorso nelle falde sotterranee, affiorano in superficie, a temperatura costante (10° circa), acque sorprendentemente limpide e ricche di calcio e magnesio.

È la terra delle risorgive. A Paradiso di Pcenia viene imbottigliata l'acqua, una oligominerale pura, che porta il nome della località.

Asparagi bianchi

Tra i prodotti di spicco dell'entroterra lagunare, emergono gli asparagi bianchi di Fossalon di Grado. In una zona dal clima mite, ricca di acqua a poca profondità per la vicinanza con il mare, si è creato l'habitat ideale per colture pregiate. Questi asparagi si caratterizzano per le dimensioni abbastanza grandi e per il turione – cioè la parte commestibile – completamente bianco, più morbido, polposo e non fibroso rispetto a quello di altre varietà. Il loro valore nutrizionale è elevato, essendo ricchi di vitamine e sali minerali. Ottimi per preparare risotti e frittate o da degustare al naturale con le uova sode, abbinati a un buon calice di Friulano.

Tra fine aprile e inizio maggio, si celebra la tradizionale sagra degli asparagi di Fossalon.

Blave di Mortean

Nel panorama dei prodotti agricoli della pianura friulana, il mais è sicuramente il protagonista indiscusso. Da esso si ottiene la farina gialla, ingrediente fondamentale per la polenta. La produzione maidicola di Mortegliano si è distinta grazie alle favorevoli condizioni ambientali, al clima mite e ai terreni fertili. Caratteristiche del territorio e bontà del mais, da un lato, e passione ed esperienza degli agricoltori, dall'altro, hanno condotto alla nascita e selezione di una farina di alta qualità, riconoscibile sotto il marchio «Blave di Mortean» (www.lablavedimortean.com). La farina è apprezzata per le sue qualità organolettiche davvero eccellenti nel sapore, colore, consistenza e profumo.

Formaggi e latticini

La cultura culinaria friulana può vantare una solida tradizione casearia. È facile trovare una ricca lista di formaggi nei menù dei ristoranti, delle osterie e nelle botteghe. Si tratta di formaggi perlopiù a latte vaccino, talvolta degustati in semplicità con mieli e marmellate agrodolci, o inseriti come ingredienti basilari del ricettario friulano. Da non dimenticare anche la presenza di ricotte, affumicate e non, caciotte e mozzarelle fiordilatte, prodotte nelle latterie turnarie (ricordiamo la tradizionale Festa Regionale della Ricotta Friulana).

Tipico di tutto il Friuli Venezia Giulia è il formaggio Latteria, il cui nome ricorda le latterie sociali turnarie, importanti sbocchi economici per i piccoli allevatori di bovini da latte della regione. Tra le più note, la latteria di Coderno (www.latteria-coderno.it), la latteria sociale di Mortegliano (www.latteria-

mortegliano.it) e quella di Talmassons.

L'eccellenza dei prodotti caseari è rappresentata dal Montasio (citato già nel 1773), che nasce seguendo precise regole produttive e mantenendo peculiari caratteristiche sensoriali, oggi tutelato dalla Dop, tra i pochi formaggi italiani ad aver ricevuto questo importante riconoscimento. Può essere fresco, mezzano, stagionato e stravecchio, per soddisfare tutti i gusti. Alcuni produttori e stagionatori del Montasio hanno costituito, il 20 novembre 1984, il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, che ha sede a Codroipo (www.formaggio-montasio.net).

Fumento, orzo e riso

Oltre al mais, che è il cereale principale della pianura centrale del Friuli, occorre citare il frumento, l'orzo distico e il riso. Da molti anni si coltivano il frumento e l'orzo in Friuli, ma solo di recente sono state perfezionate le produzioni a uso alimentare umano. Sempre di recente è stato introdotto il riso, un cereale che richiede una grande disponibilità d'acqua e che, per questa sua peculiarità, ha trovato condizioni climatiche favorevoli proprio in alcune zone della Bassa.

Con il riso coltivato in Friuli è nata anche una birra artigianale (www.domenicofraccaroli.com) dal sapore delicato, di colore giallo paglierino e poca schiumosa, caratterizzata da una contenuta gradazione alcolica.

Frutta

La produzione di ortaggi, frutta e verdura occupa un posto di rilievo nell'agricoltura della pianura friulana.

Da segnalare soprattutto le pesche nella zona di Fiumicello. Terreno fertile, buona dotazione idrica grazie alla presenza di pozzi e risorgive, e brezza marina che modera le alte temperature estive, favoriscono le coltivazioni frutticole di alta qualità. Nel mese di luglio viene organizzata la rinomata Mostra regionale delle Pesche. Inoltre, sempre grazie agli elementi climatici e pedologici, il territorio è particolarmente vocato alla melicoltura fin dal tempo degli antichi romani. Testi scritti in latino, citazioni di letteratura friulana, documenti agrari raccontano nei secoli la diffusione di questa coltura.

Le mele friulane si caratterizzano per l'equilibrio tra dolcezza e acidità, per essere croccanti e sostanziose, per qualità e profumo. Il 27 giugno 2003, su iniziativa di Peter Larcher, è stata costituita l'Associazione per la Certificazione Dop della mela del Friuli Venezia Giulia con sede a Mortegliano (www.melajulia.it). E oggi la mela ha ottenuto il marchio Dop.

Grappe e liquori

Il Friuli primeggia nella produzione di ottime grappe, eccellenti in purezza da monovitigno, ma da provare anche alle more di rovo o di gelso, oppure alle mele, ai mirtilli, all'erbaluisa, alla liquirizia e altre ancora. In queste terre hanno sede distillerie di spicco, con prodotti di grande prestigio internazionale.

L'azienda Nonino ha legato il suo nome alla grappa, conosciuta a livello mondiale, ma anche alla promozione culturale grazie al Premio che porta il suo nome.

Salumi d'oca

L'allevamento dell'oca domestica è antichissimo nelle aie della regione. Animali di poche pretese, dei quali si utilizzava tutto. Con l'avvento del benessere, l'allevamento di oche venne via via dismesso e, delle ricette per i salumi d'oca di un tempo, se ne perse la memoria.

Le carni di questo animale, tuttavia, hanno dalle peculiarità molto interessanti, che le rendono ideali per una dieta moderna: ottime caratteristiche organolettiche (carne rossa sostanziosa, tendenzialmente magra, grassi leggeri) e sapore equilibrato. In regione, il salume più tradizionale è sicuramente il salame d'oca. Molto apprezzati anche il petto affumicato, lo speck, il porcaloca, il prosciutto cotto e il prosciuttino crudo. E ovviamente il foie gras.

Da ricordare, la Festa dell'oca e del Vin Novello a Lavariano, nel mese di novembre.

Salumi di maiale

Nel mondo rurale delle campagne friulane i salumi di maiale erano molto diffusi. Per l'utilizzo di varie parti dell'animale si ricorreva spesso a diverse tecniche di macinazione e insaccatura. Le carni venivano macinate e mescolate, con l'aggiunta di sale, spezie e altri aromatizzanti.

Molte aziende agricole preparano ancora oggi ottimi salami stagionati nostrani. Seguendo le lavorazioni tradizionali, si sono sviluppati sul territorio della pianura friulana importanti prosciuttifici, come il Salumificio Dentesano a Percoto (www.dentesano.it) e il Salumificio Uanetto a Castions di Strada.

Sorbetti

Nel cuore del Friuli, a Mortegliano, si produce una specialità che sta conquistando l'Europa e gli Stati Uniti: il sorbetto. L'azienda Della Negra (www.dellanegra.com) si è specializzata nella produzione di questo fresco dessert ai gusti classici (agrumi, fragola, limone, mandarino e mela) accanto a quelli speciali (moscato rosé, fragolina, the verde e cioccolato). La produzione tiene conto soprattutto della stagionalità della frutta, oltre ai prodotti della tradizione: il sambuco, il tartufo di Muzzana, i vini, le zucche e i melograni.

Tartufo bianco di Muzzana

In Comune di Muzzana del Turgnano, nella Selva di Arvonchi e Coronata, si trova una piccola miniera d'oro: un'area, poco lontana dal mare, caratterizzata dalla presenza di Tuber magnatum Pico, ovvero un purissimo tartufo bianco friulano. Circa 10 mila anni fa, in queste zone si estendeva la grande foresta planiziale che caratterizzava l'intera Europa centro-orientale. La particolarità di questo bosco, che si estende su una superficie di 163 ettari, è l'uso civico, per cui solo i cittadini del luogo possono raccogliergli i frutti, oltre al tartufo scoperto nel novembre del 2011, i funghi e la legna.

Vini

Il Friuli è a tutti noto per la varietà e l'eccellenza della sua produzione vinicola. È da queste terre che provengono alcuni dei più pregiati vini italiani, dai rossi corposi e ricchi di aromi come il Merlot, il Cabernet Franc, il Pinot nero, il Refosco dal Peduncolo Rosso ai bianchi freschi e fruttati e di gran carattere, tra i quali ricordiamo gli autoctoni Friulano e Ribolla Gialla, gli internazionali Chardonnay, Pinot bianco e grigio. Tra i vini dolci il Verduzzo.



[VENDEMMIA]

FOTO MATTEO LAVAZZA SERANTO

RICETTE PER UN PRANZO TIPICO

PASTA E FAGIOLI

- Ingredienti per 4 persone

200 g di fagioli secchi, 1 cipolla, olio, 150 g di pasta ditalini piccoli, sale e pepe.

- Preparazione

Mettere in ammollo i fagioli in acqua per circa mezza giornata. Ammorbidire la cipolla con un po' d'olio, aggiungere i fagioli e abbondante acqua. Far bollire il tutto per tre ore, salare, ridurre in purea una piccola parte di fagioli. Rimettere sul fuoco, aggiungere la pasta e, a cottura ultimata, preparare. Impiattare la minestra versando sopra un po' d'olio.

POLENTA

- Ingredienti per 6 persone

500 g di farina di mais per polenta, 2 l di acqua, 1 cucchiaino di sale

- Preparazione

Mettere l'acqua a bollire nel paiolo a fuoco vivo. Quando l'acqua giunge alla temperatura di ebollizione, far cadere a pioggia la farina stemperandola. Salare il tutto e mescolare costantemente per 50 minuti; ne risulterà una polenta cremosa e profumata. Lasciarla raffreddare per qualche istante e servirla poi sul tagliere.

SALAME E
CIPOLLA
(SALAMP E
CIVOLE)

- Ingredienti

1 salame poco stagionato, meglio se di casa, 1 cipolla, 4/5 cucchiari di aceto, olio di oliva

- Preparazione

Tagliare la cipolla a fettine sottili. Mettere un filo d'olio in una padella, possibilmente antiaderente, e scaldarla sul fuoco; poi versare la cipolla e farla rosolare lentamente. Tagliare il salame a fette grosse, mettere le fette nella padella per pochi minuti, fino a quando cambiano colore. Girare le fette e ripetere l'operazione.

Annaffiare il tutto con un po' d'aceto, lasciare evaporare e servire la pietanza accompagnata da una bella fetta di polenta.

PANE INDORATO
(SOPIS
INDORADIS)

- Ingredienti

Pane raffermo, 1/2 litro di latte, 2 uova, zucchero q.b., olio q.b. per friggere

- Preparazione

Immergere 8 fette di pane raffermo in una pastella fatta con farina, latte, zucchero e uova e lasciarle inzuppare. Friggerle quindi in olio o strutto bollente e posarle su carta assorbente per asciugare. Servirle ben calde, bagnate con uno sciroppo di vino rosso e zucchero o vin brulé.

Un tempo si usava mettere il ramoscello di un albero sulla strada, per indicare la presenza di un luogo per la mescita o per la vendita di vino. Ancora oggi si trovano, specie nelle campagne, queste tipiche indicazioni, anche se un detto friulano recita: «*L'ostarie dal vin bon no à bisugne di frascje*» (L'osteria del vino buono, non ha bisogno di frasca).

4 [PRANZI E CENE]

I locali di una volta stanno via via lasciando spazio a più moderne trattorie e a innovativi agriturismi, spesso ricavati dalle tipiche case a corte dei borghi rurali. Lunghe facciate continue allineate sulla strada, con androni e portali che conducono a cortili, aie, *braide* (campi) e *broilli* (poderi). All'interno, sono conservati gli ambienti della vita contadina, oltre al *fo-golâr*, il granaio e il *foledôr* (la tinaia, dove si pigiavano le uve).



Presentiamo nelle prossime pagine una selezione di locali caratteristici, individuati lungo tre direttrici.

La prima si sviluppa a sud, verso la costa adriatica. Da Palmanova, percorrendo la via Julia Augusta – l'importante arteria che collegava Aquileia con il Norico, la terra dei popoli germani – si arriva nella zona lagunare. Quest'area, tra le grandi pianure e il mare, è caratterizzata da una successione di zone boschive, prati e riserve naturali.

La seconda si dirige a nord-est, tra le prime dolci colline orientali, da Buttrio a Manzano.

Infine la terza punta a ovest, da Palmanova a Codroipo, lungo la strada Napoleonica – chiamata anche Stradalta – tra terre di mezzo e risorgive.

Vi proponiamo una selezione indicativa di locali distribuiti sul territorio, con alcune informazioni in sintesi. È stata attribuita una fascia di prezzo a pasto: € meno di 25 euro, €€ da 25 a 50 euro, €€€ oltre 50 euro.

[PALMANOVA]

CAFFETTERIA TORINESE - APERITIF BAR

Sosta d'obbligo nella piazza centrale di Palmanova, per un caffè semplice o per un caffè alla crema di zabaione. La caffetteria, situata in uno dei palazzi più vecchi di Palmanova, inserita nei «Locali Storici del Friuli Venezia Giulia», ha un arredamento moderno e diffonde musica d'atmosfera. Spettacolari, nel gusto e nella preparazione, i pasticcini, ma anche i finger food salati e le tartare di verdure, ideali per accompagnare un aperitivo. Il locale offre bibite senza coloranti, frutta, verdura centrifugata, carni crude, cibo dei presidi slow food, servito seguendo le disponibilità stagionali.

Caffetteria Torinese - Aperitif Bar

Piazza Grande, 9
33057 Palmanova
Tel. + 39 0432 920732
Fax + 39 0432 924419
www.caffetteriatorinese.com
info@caffetteriatorinese.com
Fascia di prezzo: €
Orari: 7.00-24.00, tutti i giorni
Prenotazione consigliata: no

Come arrivare

Uscita Palmanova, 1,5 km / 2 min

OSTERIA CAMPANA D'ORO

La nascita di questo locale — originariamente un'osteria che vendeva vini sfusi — risale alla metà dell'Ottocento. La storica locanda, dal 1968 dell'attuale proprietà, è oggi un ambiente caratteristico, ideale per cene romantiche, eventi e pranzi tranquilli in un'atmosfera familiare. Accanto alle ricette tradizionali della cucina friulana contadina, si trova una prelibata scelta di pietanze di mare, grazie al pescato freschissimo proveniente da Marano. Consigliate le fettucine con i fasolari o il boreto di rombo. Notevoli i prodotti caseari nostrani, come il Montasio alla griglia con polenta bianca. I dolci sono fatti in casa (da provare il pasticcio di mele, mandorle e cannella con salsa di vaniglia).

Osteria Campana d'Oro

Borgo Udine, 25/b
33057 Palmanova
Tel. + 39 0432 928719
www.osteriacampanadoro.it
info@osteriacampanadoro.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: domenica sera, lunedì
sera, martedì tutto il giorno
Posti: 50
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 1,5 km / 2 min

[BAGNARIA ARSA]

AZIENDA AGRITURISTICA MULINO DELLE TOLLE

Lungo la strada che da Palmanova porta a Cervignano è ben visibile questo casolare rustico, ristrutturato in chiave moderna, ideale per una sosta a pochi chilometri dall'uscita autostradale. Dopo gli antipasti a base di salumi della casa e formaggi misti, la cucina propone piatti della tradizione friulana. Tra i primi citiamo gli gnocchi con ricotta affumicata; tra i secondi, faraona, frico e polenta, brasato di maiale freddo con scaglie di grana su letto di rucola. Ottimi vini della casa accompagnano le pietanze. All'esterno, area giochi per bambini e d'estate possibilità di mangiare all'ombra del bel pergolato.

Azienda Agrituristica Mulino delle Tolle

Località Casa Bianca
Via Julia, 1
33050 Bagnaria Arsa
Tel. + 39 0432 924723
Fax +39 0432 924723
www.mulinodelletolle.it
info@mulinodelletolle.it
Fascia di prezzo: €€
Orari: pranzo e cena
Giorno di chiusura: lunedì, martedì e
mercoledì
Posti: 160
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 1,5 km / 2 min

[RUDA]

**OSTERIA
ALTRAN**

Cascina situata nelle campagne di Ruda. L'interno è caratterizzato da un'atmosfera domestica, fatta di mobili d'epoca, oggetti vintage, fiori e libri storici. All'esterno è presente un ampio spazio, ricavato sotto la vecchia tettoia. I piatti sono ispirati alla cucina del territorio, rivisitati in maniera creativa. Da citare, i ravioli di ricotta e limone con busara e scampi alla piastra, l'orzo mantecato ai formaggi friulani, la quaglia arrostita, la zuppa di anatra con verdure e il medaglione di stinco di vitello alla liquirizia.

Osteria Altran

Località Cortona, 19
33050 Ruda
Tel. +39 0431 969402
osteria.altran@libero.it
Fascia di prezzo: €€€
Orari: aperto solo a cena (tranne sabato)
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Posti: 130
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 18 km / 16 min

[CERVIGNANO
DEL FRIULI]**AGRITURISMO
BORGO FORNASIR**

Non si tratta della classica trattoria di campagna, ma di un locale — collocato nell'antica distilleria dell'azienda — che coniuga antico e moderno, eleganza e funzionalità, sobrietà e ricercatezza. I piatti sono curati e ben presentati. Il menù propone variazioni legate alle stagioni. Tra i primi, agnolotti agli asparagi, tra i secondi l'anatra al tartufo. Ottimi vini di produzione propria.

Agriturismo Borgo Fornasir

Borgo Fornasir, 2
33052 Cervignano del Friuli
Fascia di prezzo: €
Orari: 19.00-24.00
Giorno di chiusura: venerdì, sabato e domenica
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 9 km / 15 min

AL CAMPANILE

Nella piccola frazione di Scodovacca si trova questo locale dalle origini antiche. Dispone di due sale arredate in modo classico e di un giardino, dove mangiare d'estate all'ombra di alberi secolari. Il menù propone piatti della tradizione, con spunti di novità. Antipasti mai banali; tra i primi spiccano gli gnocchi con le susine o con la zucca e ricotta affumicata, tra i secondi, gulasch di cinghiale con patate o kiffel di patate. Da provare la torta al cioccolato con salsa all'albicocca, la torta di mandorle della nonna e il Kaiser strudel alle mele. La prenotazione è vivamente consigliata nei fine settimana.

Al Campanile

Via Fredda, 3 - Località Scodovacca
33052 Cervignano del Friuli
Tel. + 39 0431 32018
Fascia di prezzo: €€
Orari: 11.30-22.30
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Posti: 40
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 13 km / 22 min

**FRICHERIA
TRATTORIA BAR
AL CAVALLINO**

Piatto forte di questa trattoria è il frico, proposto in moltissime varianti, da quello classico con polenta a quelli con erba cipollina, al crudo, alla pancetta o alle pere e fichi e pure alla grappa. Ottime e abbondanti sono anche le carni, in particolare le costate di limousine, fornite da un allevamento della zona. Tra i primi, piatti originali come tagliatelle di canapa con gorgonzola e noci. Prezzi competitivi in un ambiente rustico e accogliente. Ottima selezione di birre locali e grappe sfiziose.

Fricheria Trattoria Bar Al Cavallino

Via Taglio, 4 - Località Strassoldo
33050 Cervignano del Friuli
Tel. +39 0431 939413
www.fricheriaalcavallino.com
info@fricheriaalcavallino.com
Fascia di prezzo: €
Orari: pranzo e cena
Giorno di chiusura: giovedì
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 6 km / 9 min

[**AQUILEIA**]**AI PATRIARCHI**

L'alta qualità dei prodotti, unita a una reinterpretazione della cucina marinara, si esprime in piatti innovativi, quali l'amatriciana di pesce spada, il risotto di branzino e uva regina, il filetto di pesce di giornata in crosta di grissini e salsa di gaspacho. Nel locale della famiglia Mattiussi si possono tuttavia gustare anche proposte meno elaborate, come gli scampi al pane su vellutata di borlotti o piatti di carne, come la coscia di faraona farcita. Come dessert strudel e crostate alla frutta fatte in casa. Ampia lista di vini Doc friulani.

Ai Patriarchi

Via Giulia Augusta, 12
33051 Aquileia
Tel. +39 0431 919595
www.hotelpatriarchi.it
info@hotelpatriarchi.it
Fascia di prezzo: €€€
Orari: pranzo e cena
Giorno di chiusura: sempre aperto
Posti: 300
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 16 km / 27 min

[**LA COLOMBARA**]

Nel locale appena fuori Aquileia, la famiglia Aizza ha saputo creare un'atmosfera piacevole, caratterizzata da una grande cura dei particolari. A partire dalla cucina, dove protagonisti indiscussi sono gli gnocchi, la pasta, il pane e i dolci, tutti fatti rigorosamente in casa. Il menù propone pietanze di terra, con attenzione alla stagionalità delle materie prime, e di mare, a base di pesce fresco. Tra le specialità di carne segnaliamo il tradizionale salame all'aceto e il cotechino con brovada. Tra quelle di pesce, le tagliatelle al pesce spada e il filetto di San Pietro gratinato al forno.

La Colombara

Località La Colombara
Via San Zilli, 41
33051 Aquileia
Tel. +39 0431 91513
www.lacolombara.it
info@lacolombara.it
Fascia di prezzo: €€
Orari: pranzo e cena
Giorno di chiusura: lunedì e giovedì a pranzo
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 9 km / 15 min

[**GRADO**]**TRATTORIA DE TONI**

Cucina tradizionale nel centro storico di Grado, in un ambiente accogliente e rustico. Il menù propone specialità a base di pesce, con ricette dell'isola rivisitate: spaghetti con scampi alla busara e gnocchetti fatti in casa con i fasolari, tra i primi piatti. Tra i secondi, calamaretti alla griglia e seppioline con polenta bianca, cicale di mare al vapore, cozze e *scotadeo*, pescato fresco. Infine, dolci fatti in casa, quali la torta di fichi e la zuppa inglese. Tra i vini, importanti etichette del territorio.

Trattoria De Toni

Piazza Duca d'Aosta, 37
34073 Grado
Tel. +39 0431 80104
www.trattoriadetoni.it
Fascia di prezzo €€€
Orari: 9.00-15.00; 18.00-22.30
Giorno di chiusura: mercoledì
Posti: 30 (+30 esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 27 km / 41 min

TAVERNETTA ALL'ANDRONA

Storico locale sprofondato nella Grado *vecia*. Lo si deve cercare, quasi nascosto nello slargo (*androna*) dietro l'abside di Santa Maria dove ci si può sedere ai tavoli del *dehors* estivo. L'ambiente interno, con i muri ricoperti di perlinato, si ispira alle taverne marinare. La cucina, pur attingendo alla tradizione gradese, è ricca di fantasia. Ottimi i crudi, come le tartare di tonno, da provare gli spaghetti con le sarde, San Marzano e pinoli, e i filetti di branzino in tempura. Dessert fatti in casa, così come pasta e pane. Carta dei vini ricca e curata.

Tavernetta all'Androna

Calle Porta Piccola, 6
34073 Grado
Tel. +39 0431 80950; 81256
www.androna.it
info@androna.it
Fascia di prezzo: €€€
Orari: 9.00-15.00; 18.00-22.30
Giorno di chiusura: martedì
Posti: 35 (+50 esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 27 km / 41 min

[TRIVIGNANO
UDINESE]ANTICO
CANTINONE
FOFFANI

Nella piazza principale di Clauiano è situata la casa padronale della famiglia Foffani, di origine cinquecentesca. Nella parte rustica della proprietà si trova l'agristorero Antico Cantinone, dove si può sostare per un aperitivo o per un pranzo leggero. Spuntini a base di salumi e formaggi di malga e latteria, accompagnano un buon bicchiere dell'azienda Foffani. Visite in cantina su prenotazione.

Antico Cantinone Foffani

Piazza Giulia, 13 - Località Clauiano
33050 Trivignano Udinese
Tel. +39 0432 999584
Fax +39 0432 999800
www.foffani.it
info@foffani.it
Fascia di prezzo: €
Orari: 10.30 - 19.30
Giorno di apertura: sabato e domenica
Posti: fino a 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 5 km / 10 min

/ 134 /

[CAMPOLONGO
AL TORRE -
TAPOGLIANO]
AGRODOLCE

Oltrepassando il portone di una vecchia villa padronale in centro a Campolongo, si raggiunge il locale attraverso il suo secolare giardino. La ristrutturazione degli ambienti è stata condotta con sensibilità; antico e moderno si fondono offrendo una gradevole sensazione ai clienti. L'ambiente è curato nei minimi dettagli. Adatto per un aperitivo lungo o un pranzo veloce. Tra i primi piatti, ravioli agli asparagi; tra i secondi, tagliata di pollo.

Agrodolce

Corso Marconi, 4
33040 Campolongo al Torre
Tel. +39 0431 973474
www.agrodolce.biz
info@agrodolce.biz
Fascia di prezzo: €€
Orari: 17.00-23.00 (lunedì, mercoledì, giovedì); 11.00-24.00 (sabato e domenica)
Giorno di chiusura: martedì
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 11 km / 15 min

[MANZANO]
LE BADIE

In collina, a poca distanza dalla millenaria Abbazia di Rosazzo, si trova questo locale.

Il menù propone i piatti tipici della tradizione, come l'orzotto (da provare con i inferli), gli gnocchi fatti in casa, il frico, le carni di maiale, la selvaggina. Ingredienti di stagione per le frittate alle erbe selvatiche e i minestrone di verdura. Abbinamento di vini Doc della zona, sfusi e in bottiglia.

Le Badie

Via Emanuele Lodi, 1 - Località Rosazzo
33044 Manzano
Tel. +39 0432 755070
www.lebadie.com
info@lebadie.com
Fascia di prezzo: €€
Orari: pranzo e cena
Giorno di chiusura: mercoledì
Posti: 60 (+100 esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 16 km / 26 min

RONCHI
SANT'EGIDIO

In cima a un poggio circondato dai vigneti, in un panoramico casale fortificato del XIII secolo, a poca distanza dall'Abbazia di Rosazzo, si trova questo caratteristico agriturismo. Menù tipicamente friulano. Affettati freschissimi e ottimi formaggi come antipasti. Tra i primi, gnocchi con ricotta affumicata, crespelle alle erbe, minestrone con orzo e fagioli. Tra i secondi, salame con aceto e cipolla, frico, frittate, coniglio, brovada e musetto. Il tutto abbinato a un eccellente vino della casa.

Ronchi Sant'Egidio

Via Poggjobello, 20
33044 Manzano
Tel. +39 0432 750171
www.ronchisantegidio.it
info@ronchisantegidio.it
Fascia di prezzo: €
Orari: 19.00-24.00
Giorno di chiusura: lunedì, martedì, mercoledì
Posti: 60
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 16 km / 26 min

/ 135 /

[**CORNO DI ROSAZZO**]**AL POSTIGLIONE**

Ubicato in un vecchio casale, il locale, restaurato secondo la tradizione, conserva il bel focolare friulano. Tavole apparecchiate con estro e con gusto. Menù semplice, genuino, legato ai prodotti stagionali e alla tradizione. Da provare le carni alla griglia, preparate da Francisco, tra le quali eccelle la costata di pezzata friulana, con contorni di verdure. Ottimo abbinamento con i vini dell'azienda Perusini.

Al Postiglione

Via del Torrione, 19 - Località Gramogliano
33040 Corno di Rosazzo
Tel. +39 0432 759022
www.perusini.com
info@perusini.com
Fascia di prezzo: €€
Orari: 19.00-23.00 (giovedì e venerdì);
12.00-15.00 e 19.00-23.00 (sabato e domenica)
Giorno di chiusura: lunedì, martedì, mercoledì
Posti: 50 interni (+50 esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 18 km / 31 min

/ 136 /

[**SAN GIOVANNI AL NATISONE**]**RISTORANTE CAMPIELLO**

Locale rinomato per le specialità a base di pesce, originali e gustose. Avviato nel 1966 come trattoria, è oggi un raffinato ristorante. La cucina è creativa, ma non trascura i piatti della tradizione. Accanto al ristorante si trova l'osteria wine-bar dove degustare in maniera più informale selezionati salumi, formaggi e i piatti regionali più semplici. Carta dei vini con un'ottima scelta.

Ristorante Campiello

Via Nazionale, 40
33048 San Giovanni al Natisone
Tel. +39 0432 757910
www.ristorantecampiello.it
info@ristorantecampiello.it
Fascia di prezzo €€€
Orari: pranzo e cena
Giorno di chiusura: sabato a pranzo e domenica
Posti: 100
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 14 km / 23 min

[**SANTA MARIA LA LONGA**]**AGRITURISMO DA IVAN**

Poco a nord di Palmanova – lungo la s.r. 352 che porta a Udine – si trova questo piccolo locale. Ambiente familiare e accogliente, piatti semplici e genuini, serviti con cortesia. Buoni gli affettati con formaggio, abbinati ai sottaceti fatti in casa. Gustosi gli gnocchi di polenta con lo speck e l'orzotto con salsiccia. Da provare il salame all'aceto e il gulasch con polentina. Da segnalare le grappe della casa, in particolare quella all'uvetta e fichi.

Agriturismo da Ivan

Via Clauiano, 8 - Frazione Mereto di Capitulo
33050 Santa Maria La Longa
Tel. +39 0432 995626
Fascia di prezzo: €
Orari: 11.00-14.00 e 17.00-22.00 (lunedì, mercoledì, giovedì, venerdì e sabato);
11.00-14.00 e 17.00-24.00 (domenica)
Giorno di chiusura: martedì
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 5 km / 9 min

[**PORPETTO**]**ALLA TAVERNETTA DA ALIGI**

Per tutto il mese di febbraio (in occasione della Festa degli innamorati del maiale) il locale propone squisite specialità, con menù di 14 portate. Ma la cucina offre anche le pietanze tradizionali, come il frico con polenta morbida e lardo, vellutate secondo stagione con zucca o asparagi, l'orzotto con erbe di campo o porcini. Non mancano gustosi piatti a base di pesce. Biscottini e dolci fatti in casa. Da assaggiare la crostata.

Alla Tavernetta da Aligi

Via Matteotti, 16
33050 Porpetto
Tel. +39 0431 60201
www.allatavernettadaaligi.it
cliagrop@alice.it
Fascia di prezzo: €€
Orari: 10.00-23.00
Giorno di chiusura: mercoledì e domenica sera
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 6,5 km / 9 min

/ 137 /

[LESTIZZA]

AI COLONOS

Situato in una vecchia casa colonica, il locale, da semplice agriturismo, è diventato un centro di cultura e spettacolo che ospita iniziative come «Avostanis», durante la stagione estiva, e «In file», in inverno. Atmosfera accogliente e familiare. In cucina, primi con pasta fatta in casa e gnocchi al ragù. Tra i secondi, le specialità classiche della cucina friulana, come frico, fagioli in umido, toc in braide, salame all'aceto, porchetta al forno. Ottimi dolci per concludere il pasto.

Ai Colonos

Via Giovanni da Udine, 8
33050 Villacaccia di Lestizza
Tel. +39 0432 764912
www.aicolonos.it
info@agriturismoaicolonos.it
Fascia di prezzo: €
Orari: pranzo e cena
Giorno di apertura: venerdì, sabato
(domenica su prenotazione)
Posti: 70
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 23 km / 25 min

[MORTEGLIANO]

TRATTORIA
ALBERGO DA
NANDO

Il menù propone una cucina tradizionale, reinterpretata con passione. Ampia e accurata la selezione di prodotti: dai formaggi di malga a quelli delle latterie locali, dai salumi dei piccoli artigiani a quelli di aziende note. Piatto forte della casa è la polenta condita. Da provare: gnocco d'oca ripieno, *cialsons*, agnello, capretto e pollo nostrano. Tra i dolci della casa, i *blavins*, biscotti realizzati con farina di mais. Vini e distillati di gran prestigio.

Trattoria Albergo Da Nando

Viale Divisione Julia, 14
33050 Mortegliano
Tel. +39 0432 760187
www.danando.it
info@danando.it
Fascia di prezzo: €€€
Orari: 9.00-24.00
Giorno di chiusura: martedì e domenica
sera
Posti: 120 (+150 esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 14 km / 16 min

[POCENIA]

TRATTORIA AL
PARADISO

Il locale si trova in un'elegante casa rustica cinquecentesca, con muri di pietra e travi a vista. La cucina, fusione di tradizione e innovazione, esalta i gusti del territorio. Tra le specialità, i pasticci di asparagi o melanzane, le tagliatelle al tartufo, i ravioli ai porcini e crema di ricotta di capra, lo strudel alle erbe di campo, le insalate di funghi porcini. Tra i secondi, le carni alla griglia e cacciagioni, come il carpaccio di cervo affumicato, il petto di germano reale selvatico, l'oca allo spiedo.

Trattoria Al Paradiso

Via Sant'Ermacora 1 - Località Paradiso
33050 Pocenia
Tel. +39 0432 777000
www.trattoriaparadiso.it
info@trattoriaparadiso.it
Fascia di prezzo: €€
Orari: aperto solo la sera
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Posti: 90
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 19 km / 23 min

[BERTIOLO]

TRATTORIA
AGRISTELLA

Lungo le rive del fiume Stella, è situato questo locale che offre cucina tipica friulana, con parco attrezzato per bambini. Si inizia con specialità quali il petto d'oca, la trota affumicata, la polentina e funghi per continuare con pappardelle con porcini e ricotta, tagliatelle al capriolo e gnocchi rucola e speck. Tra i secondi, il filetto di trota di Sterpo gratinata con funghi e grigliata mista di costa, pollo e salsiccia. La gestione è familiare.

Trattoria Agristella

Via Piave, 16 - Località Sterpo
33032 Bertioło
Tel. +39 0432 917229
www.sterpo.it
info@sterpo.it
Fascia di prezzo €€
Orari: 10.00-22.00 (da martedì a giovedì);
10.00-23.00 (da venerdì a domenica)
Giorno di chiusura: lunedì
Posti: 140
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 26 km / 27 min

[CODROIPO]

AI GELSI

In un ambiente raffinato, si possono gustare piatti della tradizione, rivisitati in chiave moderna, come gli gnocchi di patate mantecate alle verdure con fonduta di toc in braide. Tra i piatti di pesce, insalate di crostacei con pomodorini, burrata e bacon, tagliolini all'astice, tataki di tonno, servito con cips di patate, sesamo e salsa di soia, San Pietro con lattuga, fritto dell'Adriatico con verdure. Per finire, torta di pesche, Sacher, crema di latte, melone e cocco al biscotto croccante. Ricca carta dei vini.

Ai Gelsi

Via Circonvallazione Ovest, 12
33033 Codroipo
Tel. +39 0432 907064
www.gelsi.com
info@gelsi.com
Fascia di prezzo €€€
Orari: 12.00-14.30 e 19.30-22.30 (da martedì a domenica); 19.30-22.30 (lunedì)
Giorno di chiusura: pranzo lunedì
Posti: 500
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 28 km / 32 min



[PETTO D'OCA]

FOTO LAURA TESSARO

Percorrendo gli itinerari culturali ed enogastronomici della pianura friulana si possono incontrare produttori agricoli, cantine, spacci, artigiani. Strutture d'epoca o moderne dove prevedere una sosta, con storie e tradizioni da scoprire, con prodotti genuini da acquistare, con oggetti tipici da portarsi a casa.

5 [SHOPPING]

Vi suggeriamo alcuni punti facilmente raggiungibili dal casello di Palmanova dove trovare idee interessanti per lo shopping che potranno coinvolgere anche le più irrefrenabili faction victim.

[PRODOTTI DA FORNO]
FOTO ALESSANDRO CASTIGLIONI



[PALMANOVA]

PALMANOVA OUTLET VILLAGE

A pochi minuti dall'uscita del casello di Palmanova, si trova un centro commerciale che raccoglie circa 90 negozi di marche italiane e internazionali, di abbigliamento, accessori, cosmetici e casalinghi, dove fare acquisti tutto l'anno.

Shopping all'Outlet Village vuol dire grandi firme e autentiche occasioni. I negozi si snodano lungo un'unica lunga via, dove non mancano le offerte degli spacci aziendali. Sono inoltre previsti servizi di noleggio passeggini, area giochi per i più piccoli e una zona attrezzata come nursery per le mamme fashion. Periodicamente vengono organizzati eventi e spettacoli.

Palmanova Outlet Village

S.P. 125, km 1,6
33041 Ioannis di Aiello del Friuli
www.palmanovaoutlet.it
Orario: 10.00-20.00.
Giorno di apertura: tutti i giorni

Come arrivare

Uscita Palmanova, 1,5 km / 2 min

MERCATO DI
PALMANOVA

Il lunedì mattina vale la pena sostare a Palmanova, nel centro storico. Ci si può immergere nel più grande, animato e colorato mercato della regione, nel quale espongono moltissimi produttori con bancarelle di frutta e verdura, salumi e formaggi, abbigliamento e molto altro ancora. Si tratta di un mercato settimanale di antichissima tradizione, la cui istituzione risale alla prima metà del Seicento.

Un appuntamento imperdibile per gli appassionati dello shopping all'aria aperta. Tappa da concludere rigorosamente con l'immane aperitivo in piazza.

Mercato di Palmanova

Piazza Grande
33057 Palmanova
Orario: 6.00-13.00
Giorno di apertura: lunedì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 1,5 km / 2 min

BOTTEGA
BISTROT

La Bottega Bistrot è il posto dove degustare e acquistare le prelibatezze firmate Jolanda e Colò, nome di spicco in Italia e in Europa. Dal salame d'oca alle seduzione del catalogo gourmand il passo è breve. Specialità che spaziano dal foie gras, alle terrine, ai confit, ai salmoni affumicati, per passare attraverso lavorazioni di salumi di razze suine particolari, come il patanegra iberico o il mangalica ungherese. La ricerca di specialità alimentari da sempre si coniuga con un desiderio di innovazione nella famiglia Pessot, proprietaria del marchio, che guida l'azienda dal 1976.

Bottega Bistrot

Via 1° maggio, 21
33057 Palmanova
Tel. +39 0432 920321
Fax + 39 0432 924664
www.bottegabistrot.it
www.jolandadecolo.it
info@jolandadecolo.it

Come arrivare

Uscita Palmanova, 1,5 km / 2 min

[CERVIGNANO DEL FRIULI]

AZIENDA AGRICOLA LA CORTE

Lungo la via Julia Augusta, all'ingresso della frazione di Strassoldo, al termine di un viale ombreggiato da vigorosi tigli, si trova l'azienda agricola La Corte, specializzata nell'allevamento bovino e caprino. L'azienda, a conduzione familiare, ha una lunga esperienza nell'allevamento di bovini di pezzata rossa e, negli ultimi anni, ha ampliato la stalla con un gregge di capre, dal cui latte si ricavano, lavorandoli direttamente in azienda, i tipici prodotti caprini, fra cui spiccano la caciotta e la gustosa ricotta. Per l'acquisto dei prodotti, nel piccolo negozio interno, telefonare in azienda in orario di lavoro. Accanto alla stalla, in un angolo dedicato, si trova il distributore automatico di latte crudo vaccino.

Azienda agricola La Corte

Via Julia Augusta, 51 - Località Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli
Tel. + 39 0431 93122
Fax + 39 0431 93122
az.agricola_lacorte@virgilio.it

Come arrivare

Uscita Palmanova, 6 km / 9 min

[AQUILEIA]

DISTILLERIA
AQUILEIA

Grazie alla determinazione di Flavio Comar, enologo, viene avviato negli anni Sessanta l'impianto con due alambicchi. Dal 1993 il figlio Alessandro porta avanti la tradizione distillatoria; la produzione si raffina ulteriormente e nascono alcuni capolavori, come le due Centenara, e altre linee, tra cui la Spirit. La distilleria produce molti altri liquori pregiati, distillati alla frutta, il nocino e l'amaro. Come vuole la tradizione friulana, i prodotti di Comar sono sempre molto alcolici, ma mai aggressivi. Storica la Sgnape dal Checo.

Distilleria Aquileia

Via Julia Augusta 87/a
33051 Aquileia
Tel +39 0431 91091
Fax +39 0431 918696
www.distilleriaaquileia.com

Come arrivare

Uscita Palmanova, 17 km / 30 min

[FIUMICELLO]

BIANCHIN
ENRICO

Chi ama le pesche non può evitare una visita all'azienda dei coniugi Bianchin, dove potrà scegliere tra dodici differenti varietà del frutto, di cui si raccolgono ogni anno 400 quintali. In primavera si possono acquistare anche gli asparagi, produzione molto diffusa nella zona, mentre in inverno viene proposto il radicchio Rosa di Gorizia e Canarino.

Bianchin Enrico

Via Matteotti, 39
33050 Fiumicello
Tel. + 39 0431 96245
enrico.bianchin@libero.it
Orario: da lunedì al sabato orario di negozio

Come arrivare

Uscita Palmanova, 18 km / 27 min

[TRIVIGNANO UDINESE]

AZIENDA AGRICOLA ARIIS

Nel Borgo rurale di Clauiano, si trova l'azienda agricola della famiglia Ariis, nel settore del vino dal 1867. Situata nella Villa Ariis, dimora del XVIII secolo, l'azienda produce vini di alta qualità, tra i quali il Sauvignon, il Friulano, il Merlot, il Cabernet franc e il Cabernet sauvignon. Accanto ai vini si producono anche miele, propoli e aceto di vino.

Azienda agricola Ariis

Via della Filanda, 2 - Località Clauiano
33050 Trivignano Udinese
Tel. +39 0432 999367
Fax +39 0432 999367
laura@viniariis.it
www.viniariis.it

Come arrivare

Uscita Palmanova, 4,5 km / 8 min

BUTEGHE DAL MULIN - MULINO MORAS

Da cinque generazioni la famiglia Morassi si occupa di arte molitoria. Il capostipite è Giacomo, seguito dal figlio Giovanni, e poi da Geremia che, nel 1905, affittò il mulino di Trivignano. Dal 1927, anno in cui Geremia e suo figlio Giacomo acquistarono il mulino, la famiglia ha avuto un crescente successo, tanto da essere annoverata oggi tra le realtà più significative della regione.

All'attività dell'antico Mulino Moras si è aggiunta da alcuni anni la Buteghe dal Mulin, un piccolo emporio, dove si possono acquistare i più svariati tipi di farine, marmellate e altri prodotti sfiziosi.

Buteghe dal Mulin - Mulino Moras

Via Palma, 40
33050 Trivignano Udinese
tel. +39 0432 999006
www.mulinomoras.it
info@molinomoras.it
Orari: 8.00-12.00 e 14.00-18.00 (lunedì-
venerdì); 9.00-12.00 (sabato)

Come arrivare

Uscita Palmanova, 4,5 km / 8 min

[MANZANO]

BALSAMERIA MIDOLINI

La Balsameria Midolini viene fondata circa cinquant'anni fa, quando Lino Midolini acquistò una prima partita di 25 botticelle per produrre una salsa balsamica da uve friulane. Oggi la Balsameria conta oltre 2000 botti disposte nei solai dell'antica azienda di famiglia. Un autentico tesoro che le ha consentito di ottenere la menzione nel Libro dei Guinness dei Primati del 1998 come la «più grande balsameria del mondo». Il condimento balsamico, chiamato Asperum, è realizzato secondo antiche ricette, con un processo del tutto naturale, attraverso un lungo e lento invecchiamento del mosto cotto di uve di Refosco e Friulano travasato in botticelle di diversi tipi di legni pregiati, che conferiscono alla salsa un gusto agrodolce, abbinamento ideale per le verdure.

Balsameria Midolini

Via delle Fornaci, 1
33044 Manzano
Tel. +39 0432 754555
midolini@midolini.com
www.midolini.com
Visite guidate su prenotazione

Come arrivare

Uscita Palmanova, 15 km / 24 min

[SANTA MARIA
LA LONGA]FRANZ ARREDI
DI VIVIANA
FRANZ

Nel loro laboratorio artistico, Viviana e Silvia Franz realizzano le loro creazioni. Oggettistica, complementi d'arredo, bomboniere, articoli da regalo e una vasta linea di monili e bigiotteria. Nella collezione «Incanto» sono presenti piccole opere d'arte realizzate in ceramica raku, tecnica da cui tanti anni fa, furono affascinate. L'anima del raku consiste nella gioia di sperimentare, con istintività, riuscendo a cogliere una sensazione fugace e dando vita a oggetti particolari e irripetibili.

Franz Arredi di Viviana Franz

Via Palmanova, 29
33050 Santa Maria La Longa
Tel. + 39 0432 920787
Fax *39 0432 927334
franz.arredi@libero.it

Come arrivare

Uscita Palmanova, 5 km / 9 min

[CORNO DI
ROSAZZO]VILLA NACHINI
- OSTERIA,
ENOTECA

Villa Nachini-Cabassi (1720) viene considerata tra i primi esempi di villa veneta in Friuli. In questa sede prestigiosa, recentemente ristrutturata, si possono trovare un infopoint, l'enoteca/ristorante e il punto vendita della Doc Colli Orientali del Friuli. Nei locali dell'antico *foledôr* è possibile scoprire, degustare e acquistare la produzione vitivinicola delle aziende che hanno aderito al progetto. Vini delle aziende del territorio, prodotti artigianali di storiche realtà friulane, grappe e prelibatezze tipiche.

Villa Nachini - Osteria, Enoteca

Piazza 27 maggio, 25
33100 Corno di Rosazzo
Tel. + 39 0432 759214
www.colli-orientali-friuli.com
Giorni di apertura: da martedì a domenica
Orario: 9.00-12.30 e 15.30-19.30

Come arrivare

Uscita Palmanova, 15 km / 24 min

[PAVIA DI UDINE]

DISTILLERIA NONINO

La famiglia Nonino si tramanda l'arte della distillazione dal 1897. L'attività fu avviata quando Orazio Nonino, il capostipite, stabilì a Ronchi di Percoto la sede della propria azienda, esistita fino ad allora solamente attraverso l'attività di distillazione itinerante. La storia di famiglia prosegue con Luigi e Antonio. Sarà poi Benito, con la moglie Giannola, a rivoluzionare la produzione di grappa nel 1973, quando furono selezionate le bucce di un singolo vitigno, le vinacce dell'uva Picolit, dando vita alla prima grappa monovitigno. Oggi, in azienda, anche le figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta. La grappa Nonino è conosciuta in tutto il mondo e il suo nome è legato anche al prestigioso «Premio Nonino Risit d'Aur».

Distilleria Nonino

Via Aquileia, 104 - Frazione Percoto
33050 Pavia di Udine
Tel. +39 0432 676331
Fax +39 0432 676038
www.grappanonino.it
info@nonino.it
Visite guidate su prenotazione

Come arrivare

Uscita Palmanova, 9,5 km / 17 min

SOCIETÀ AGRICOLA MANSUTTI FULVIO & C. SS

L'azienda fu fondata da Giuseppe Mansutti, padre di Fulvio, attuale titolare insieme al figlio Luca. Giuseppe, classe 1929, seminava oltre 10 ettari interamente a mano. Oggi, anche se la coltivazione segue le moderne tecnologie, sono rimaste inalterate le caratteristiche organolettiche che contraddistinguono le sue rape dal colletto viola: amarognole con una vena dolce, proprio come vuole la tradizione friulana. Dopo la macerazione in vinacce, una volta tolte dai tini, vengono pelate e tagliate a striscioline, confezionate in sacchetti e pronte per il consumo.

Società agricola Mansutti Fulvio & C. ss
Via Selvuzzis, 19
33050 Pavia di Udine
Tel. +39 0432 675105
www.brovadamansutti.it
info@brovadamansutti.it

Come arrivare
Uscita Palmanova, 14 km / 21 min

AZIENDA AGRICOLA DEL FRATE VALENTINO

Dal 1850 la famiglia Del Frate si dedica all'attività agricola, specializzandosi nella produzione di aglio, che viene messo in vendita nello spaccio aziendale, ricavato, dal 2006, nella vecchia stalla. Oltre all'aglio, Del Frate offre prodotti legati a questa coltivazione, come grissini all'aglio, aglio sott'olio e crema di aglio. Si possono inoltre trovare ortaggi di stagione (cipolle dorate, bianche e rosse, patate, asparagi, zucchine, fagioli), vino, prodotti sott'olio, formaggi e insaccati derivati dall'allevamento di suini.

Azienda agricola Del Frate Valentino
Via della Chiesa, 3 - Risano
33050 Pavia di Udine
Tel. +39 0432 564224
Fax +39 0432 564224
www.aziendaagricoladelfrate.it
valentino.delfrate@libero.it
Orari: 7.00-19.00 (lunedì-sabato)

Come arrivare
Uscita Palmanova, 10 km / 16 min

[POCENIA]

FRASCA FRACCAROLI

La cantina Fraccaroli e la «frasca» sono situate nel borgo settecentesco di Paradiso. Il locale, rustico ma elegante, ha tavoli, sedie e mobili in legno massiccio. Si possono degustare tutti i vini dell'azienda Fraccaroli abbinati ad affettati e formaggi artigianali locali. Nella frasca si possono acquistare i vini prodotti nelle aziende agricole della famiglia Fraccaroli, tra i quali il Friulano e l'Amarone, il riso — unico riso coltivato in Friuli Venezia Giulia — e la birra di riso sempre prodotta dall'azienda.

Frasca Fraccaroli
Agriturismo Locanda Fraccaroli
Via Nievo 1 - Località Paradiso
33050 Pocenia
Tel. +39 0432 777242
www.domenicofraccaroli.com
info@domenicofraccaroli.com

Come arrivare
Uscita Palmanova, 19 km / 22 min

[MORTEGLIANO]

AZIENDA AGRICOLA LA QUERCIA

Azienda a conduzione familiare, propone farine di polenta e prodotti da forno a base di mais, in uno spaccio aperto al pubblico. La produzione è caratterizzata dall'utilizzo di semi e procedimenti tradizionali.

Azienda agricola La Quercia
Via Chiasiellis, 12
33050 Mortegliano
Tel. +39 338 6988733

Come arrivare
Uscita Palmanova, 14 km / 16 min

LA LATTERIA DI MORTEGLIANO

Fondata nel 1915, la latteria è una delle poche rimaste sul territorio. Senza abbandonare i sistemi di produzione tradizionali, ha saputo innovarsi e offrire prodotti genuini e diversificati. La base della produzione sono immancabilmente il Montasio Dop e il formaggio marchiato col nome Morteau. Chi è alla ricerca di prodotti particolari, può assaggiare il Morteau al peperoncino. Ma non mancano i formaggi a pasta molle, filata e fresca, mozzarelle, stracchini, yogurt e burro. E ancora frico croccante e frico con patate, pronti da consumare.

La latteria di Mortegliano

Via Micon, 15
33050 Mortegliano
Tel. +39 0432 760178
Fax +39 0432 760178
www.latteriamortegliano.it
latteriasociale@mortegliano@virgilio.it
Orari di apertura: 8.30-12.30 e 16.00-19.00 (lunedì- sabato); martedì e mercoledì solo mattino

Come arrivare

Uscita Palmanova, 15 km / 18 min

AZIENDA AGRICOLA S.S. POMIS

L'azienda prende il nome dalle mele, *lis pomis* in friulano. La melicoltura è il *core business* di questa azienda agricola nata alla fine degli anni Settanta. La produzione di mele spazia dalle royal gala, alle golden delicious, alle granny smith, alle pink lady e alle fuji. Dalla spremitura delle mele si ottengono anche succhi dissetanti. Ottimo l'aceto, prodotto naturalmente dalle mele, molto più digeribile di quello di vino. Nello spaccio aziendale, aperto tutto l'anno, si trovano anche miele, frutta e verdura.

Azienda agricola ss Pomis

Via Morsano, 91
33050 Mortegliano
Tel. +39 0432 767615
www.pomis.com
info@pomis.it
Visite guidate su prenotazione
Orari: 8.30-12.30 e 15.00-19.00

Come arrivare

Uscita Palmanova, 14 km / 16 min

[CODROIPO]

MULINO ZORATTO

Il mulino, dall'Ottocento di proprietà della famiglia Zoratto, già mugnai della famiglia Manin, ha origini molto antiche, databili al 1450. Situato lungo la roggia S. Odorico, ai margini del Parco Naturale delle Risorgive, è conosciuto anche come Mulino di Bert (dal nome dei proprietari che lo gestirono nel XVII secolo). Attraverso la lenta lavorazione di macine e laminatoi, produce ricercate farine da polenta, raffinate e integrali, macinate a pietra, accanto a quelle adatte per il pane, di grano duro, tenero, al farro e al kamut.

Oltre all'attività molitoria di produzione di farine, la forza dell'acqua permette anche l'esclusiva battitura dello stoccafisso norvegese, con un grosso cilindro.

Mulino Zoratto

Via Molini, 70
33033 Codroipo
Tel. +39 0432 906143
Fax +39 0432 906658

Come arrivare

Uscita Palmanova, 28 km / 32 min

SAVONITTI MATTIA SAS

A Codroipo si trova l'azienda più antica d'Italia specializzata nella lavorazione di budella. Nata a Buia oltre 150 anni fa, ai tempi dell'Impero Austro-Ungarico, si è poi trasferita a Codroipo. Il fondatore, Domenico Savonitti, individuò con lungimiranza un prodotto che rispondeva alle esigenze di conservazione delle carni di maiale. Accanto alle produzioni a base di budella, l'azienda ha poi ampliato l'offerta con spezie, aromi naturali, spaghetti, reti, attrezzature e oggettistica da banco e da lavoro.

Savonitti Mattia sas
Piazza Chiesa, 14 - Goricizza
33033 Codroipo
Tel. +39 0432 907393
Fax +39 0432 908319
www.savonitti.com
mattia@savonitti.com

Come arrivare
Uscita Palmanova, 28 km / 32 min

GALLERIA DE MARTIN

È un'arte da indossare quella di Piero De Martin, artista orafo che si è fatto apprezzare per l'originalità delle sue creazioni. In ogni opera plastica, sia nelle terrecotte policrome sia nelle sculture gioiello, è costante la presenza di materiali poveri (terrecotte, paste vitree, acciaio) accanto a materiali preziosi (pietre, oro, argento, diamanti). Dall'unione di questi elementi nascono gioielli caratterizzati da intrecci armonici, elegante sintesi di semplicità e raffinatezza. De Martin espone e vende le sue opere, oltre che nella Galleria di Codroipo, anche in alcune gioiellerie di Palmanova e Lignano.

Galleria De Martin
Via Italia, 3
33033 Codroipo
Tel. +39 0432 905265
Orari: 9.00-12.00 e 16.00-18.00; chiuso domenica e lunedì

Come arrivare
Uscita Palmanova, 28 km / 32 min

SPACCIO LATTERIA DI CODERNO

Fondata nel 1889, come cooperativa turnaria, la latteria di Coderno rappresenta uno dei nomi di riferimento del settore lattiero-caseario friulano. Il prodotto di spicco per eccellenza è il Montasio, accompagnato da altri formaggi, quasi una trentina, tra i quali il Latteria con marchio del caseificio, scamorze, ricotte, trecce, mozzarelle fiordilatte. Nel corso degli anni ha aperto una serie di punti vendita sul territorio.

Spaccio Latteria di Coderno
Piazza Dante, 11
33033 Codroipo
Tel. +39 0432 900094
Orari: 8.30-12.45 e 15.45-19.00

Come arrivare
Uscita Palmanova, 28 km / 32 min

CANTINA KECHLER

In una prestigiosa villa seicentesca, a San Martino di Codroipo, sono ospitate le Cantine Kechler, ricavate nel fienile ottocentesco, ristrutturato mantenendo e valorizzando la tipica struttura friulana. I muri sono in sasso, pietra e laterizi. L'azienda, i cui vigneti si trovano nelle Grave, è stata inaugurata nel 2007. Tra i vini prodotti, Chardonnay, Pinot grigio, Cabernet franc e Merlot.

Cantina Kechler
Via Santi Pietro, 14
33033 San Martino di Codroipo
Tel. +39 0432 909688
www.cantinakechler.com
info@cantinakechler.com

Come arrivare
Uscita Palmanova, 29 km / 34 min

[RIVIGNANO]

**CERAMICHE FABBRO SNC
DI FABBRO ARTURO & C.**

L'arte di produrre e decorare a mano ceramiche tipiche si tramanda da quattro generazioni. Dal 1919 l'azienda artigiana si è specializzata nella decorazione e produzione di ceramiche artistiche e d'uso. Oggetti per la cucina (brocche), per l'arredamento (vasi per fiori, applique, lampadari), ciotole, bomboniere, articoli per souvenir. Proposte con disegni tradizionali e innovativi, create in proprio e realizzate a mano, le Ceramiche Fabbro sono conosciute in Italia e all'estero.

Ceramiche Fabbro snc di Fabbro Arturo & C.

Vicolo Roggia Molino, 7
33050 Rivignano
Tel. +39 0432 775062
Fax. +39 0432 773139
www.ceramichefabbro.it
Orari: 8.00-12.30 e 15.00-19.00
Chiuso il mercoledì

Come arrivare

Uscita Palmanova, 30 km / 33 min



[MULINI DI STALIS]

FOTO MASSIMO CRIVELLARI

APPUNTI DI VIAGGIO

*Finito di stampare
nel mese di ottobre 2014
da Geca Industrie Grafiche - San Giuliano Milanese (Mi)*