

[OLTRECASELLO]¹

DA VILLESSE A GORIZIA

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: giugno 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 (per gentile concessione), tranne quelle di pp. 47, 63, 73 (Archivio di Autovie Venete).

Punto informativo di FVG Turismo per il territorio isontino:
Infopoint FVG
Corso Italia, 9
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 535764 / Fax +39 0481 539294
info.gorizia@turismo.fvg.it

[I N D I C E]

1.TERRITORIO

UN PO' DI STORIA	20
DAL TORRE ALL'ISONZO	24
MOSAICO DI CULTURE	26

2.ITINERARI STORICO-ARTISTICI**GORIZIA**

IL CASTELLO DI GORIZIA	32
LA CHIESETTA DI SANTO SPIRITO	36
I MUSEI PROVINCIALI	40
IL DUOMO DI GORIZIA	44
PALAZZO CORONINI CRONBERG	48
PIAZZA DELLA TRANSALPINA	52
SINAGOGA DI GORIZIA	56
SACRARIO MILITARE DI OSLAVIA	58

NOVA GORICA

MONASTERO DELLA CASTAGNEVIZZA	60
IL PONTE DI SALCANO	64
CIMITERO EBRAICO DI VALDIROSE	68

FARRA D'ISONZO

IL MUSEO DELLA CIVILTÀ E CULTURA CONTADINA	70
MUSEO DELL'AUTOMOBILE E DELLA TECNICA	74

GRADISCA D'ISONZO

IL DUOMO DI GRADISCA	76
PALAZZO TORRIANI	80
LA CINTA MURARIA	84

CORMÒNS

IL DUOMO DI SANT'ADALBERTO	88
PALAZZO LOCATELLI E PIAZZA XXIV MAGGIO	92
MASSIMILIANO I	95
CHIESA DELLA BEATA VERGINE DEL SOCCORSO	96

3.ENOGASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI

UNA CUCINA TRA MEDITERRANEO E MITTELEUROPA	100
IN VIAGGIO TRA I VIGNETI	106
ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI	116

4.PRANZI E CENE**GORIZIA**

TRATTORIA ALLA LUNA	131
ROSENBAR	132
BORGO CASTELLO 23	132
AL CHIOSTRO	133
TRATTORIA DA MAJDA	133
TRATTORIA 101	134
TRATTORIA DA GIANNI	134
AI TRE SOLDI GORIZIANI	135
AL PONTE DEL CALVARIO	135

NOVA GORICA

LOCANDA KEKEC	136
---------------	-----

SAN FLORIANO DEL COLLIO

OSTERIA KORSIC	138
VOGRIC	139

FARRA D'ISONZO	139
BORGO COLMELLO	139
MOSSA	140
VECCHIE PROVINCE	140
GRADISCA D'ISONZO	140
AL PONTE	140
ROMANS D'ISONZO	141
LOCANDA CASA VERSA 1834	141
CAPRIVA DEL FRIULI	142
RISTORANTE VINNAERIA LA BAITA	142
TAVERNETTA AL CASTELLO	142
BRAZZANO DI CORMÒNS	143
TERRA & VINI	143
CORMÒNS	144
TRATTORIA AL CACCIATORE - LA SUBIDA	144
FELCARO	145
GIARDINETTO	145
DOLEGNA DEL COLLIO	147
AL CJANT DAL RUSIGNUL	147
CASTELLO DI TRUSSIO DELL'AQUILA D'ORO	147
5. SHOPPING	148
GORIZIA	150
MERCATO COPERTO	150
AZIENDA AGRICOLA ZIAN LUIGIA	150
PASTICCERIA CENTRALE	151
IL FORNAIO	151
TORREFAZIONE CAFFÈ GORIZIANA	152
CAFFÈ MATTIONI	152
AUREA S.R.L.	153
RADIKON	153

LUCINICO	154
MACELLERIA CARGNEL VINICIO	154
COOPERATIVA APICOLTORI LA CASA DELL'APE	154
MEDEA	155
LIS ROSIS	155
GRADISCA D'ISONZO	155
AZIENDA AGRICOLA BLASON	155
CORMÒNS	156
BORG DA OCJS	156
CANTINA PRODUTTORI CORMÒNS	157
PROSCIUTTIFICIO LORENZO D'OSVALDO	158
ACETO SIRK	158
KANDIE, AZIENDA AGRICOLA DI STECCHINA FABIO	159
MAGNÀS	159
TENUTA DI ANGORIS	160
AZIENDA AGRICOLA WALTER FERESIN	160
CAPRIVA DEL FRIULI	161
WINE STORE CASANOVA	161
DOLEGNA DEL COLLIO	161
TRUSS VINO THEK	161
VENICA & VENICA	162
SAN FLORIANO DEL COLLIO	162
KOMJANC DI ALESSIO KOMJANC E FIGLI SS	162
BRAZZANO	163
ZORZON DI DEGANIS GIORGIO	163
VILLESSE	163
UN GRANDE CENTRO COMMERCIALE	163

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]

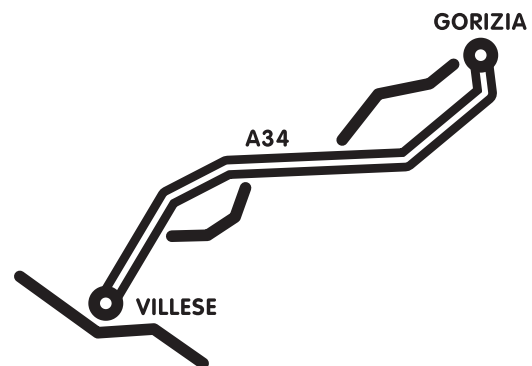
Immersi nei nostri pensieri, concentrati sulla guida e sulla meta, attaccati ad auricolari e bluetooth, attratti da musica e notiziari, impegnati in conversazioni con chi ci sta accanto, preoccupati dal traffico e dal ritardo che costantemente ci assilla, ci muoviamo senza più la consapevolezza di ciò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

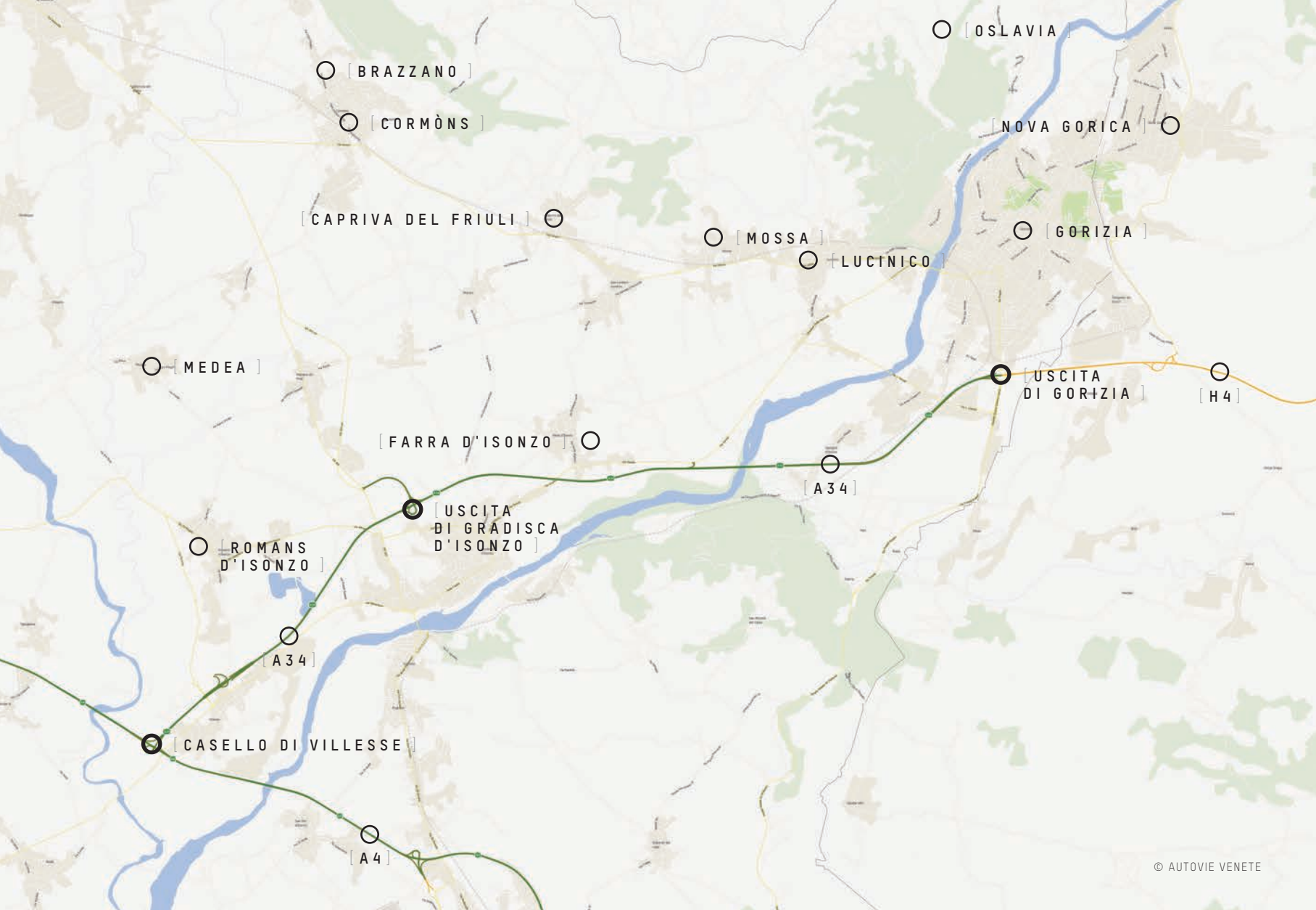
TUTTE LE DISTANZE E I TEMPI DI PERCORRENZA SONO
CALCOLATI DAL CASELLO AUTOSTRADALE PIÙ VICINO AL
LUOGO CITATO

RACCORDO A34 VILLESSE / GORIZIA



QR CODE / GOOGLE MAPS





[OSLAVIA]

[BRAZZANO]

[CORMONS]

[NOVA GORICA]

[CAPRIVA DEL FRIULI]

[MOSSA]

[GORIZIA]

[LUCINICO]

[MEDEA]

[USCITA
DI GORIZIA]

[H4]

[FARRA D'ISONZO]

[A34]

[ROMANS
D'ISONZO]

[USCITA
DI GRADISCA
D'ISONZO]

[A34]

[CASELLO DI VILLESSE]

[A4]

Dal torrente Torre al fiume Isonzo, passando per i declivi del Collio e i boschi che circondano Nova Gorica. Nel cuore della Mitteleuropa, il territorio del Goriziano sublima le contaminazioni culturali assorbite in secoli

1 [TERRITORIO]

di storia intensa e a tratti tumultuosa, crogiolo unico di lingue, religioni e pensieri. Dai Patriarchi di Venezia agli Asburgo, passando per la dominazione della Repubblica di Venezia alle inevitabili influenze del mondo slavo, il Goriziano è uno scrigno da scoprire in ogni sua sfaccettatura: dalla cultura alla natura, dall'arte all'enogastronomia.

[TORRENTE TORRE. ALTA VAL TORRE]
FOTO ULDERICA DA POZZO



UN PO' DI STORIA

Il territorio goriziano è stato sin dal 1200 al centro di cambiamenti geopolitici anche repentini: solo in seguito all'estinzione della dinastia dei Conti di Gorizia, Avvocati della Chiesa di Aquileia, acquisì la struttura territoriale rimasta invariata sino al 1918, con la fine della Grande Guerra. All'alba del XV secolo le terre dei Patriarchi di Aquileia passarono sotto il dominio della Repubblica di Venezia: mossi dalla ferma intenzione di rivendicare i diritti di successione degli ormai estinti Conti di Gorizia, nel 1508 i veneziani iniziarono la guerra contro gli Asburgo. Le battaglie si interruppero soltanto tredici anni più tardi, quando gli Asburgo ebbero definitivamente la meglio e guadagnarono il titolo di eredi dei Conti di Gorizia. Nel 1809, gran parte del

territorio goriziano fu annesso alle Province illiriche, mentre una parte minore era entrata a far parte dell'Impero Napoleonico già due anni prima, nel 1807. In seguito alla caduta di Bonaparte i confini vennero dunque ridefiniti e rimasero invariati fino alla fine della Prima guerra mondiale. Sebbene a metà del XVIII secolo iniziassero a insediarsi anche nel Goriziano i primi stabilimenti industriali, il territorio mantenne a lungo la sua prevalente vocazione agricola, con primogeniture e sperimentazioni che ne fan-

« Nel 1508 i veneziani
iniziarono la guerra
contro gli Asburgo »

no ancora oggi una terra all'avanguardia nella produzione non soltanto enologica, ma anche di particolarissime varietà di ortaggi, come la Rosa di Gorizia. Cent'anni dopo, nel XX secolo, grazie al nuovo collegamento ferroviario e alla strategica posizione confinaria, si assistette a una fioritura del commercio, interrotta però, dallo scoppio della Prima guerra mondiale e dal Fronte dell'Isonzo (maggio 1915), con battaglie e bombardamenti che provocarono gravi lesioni al tessuto urbano e produttivo dell'area. Nel novembre del 1918 il Goriziano fu occupato dall'Italia e in seguito al Trattato di Rapallo (1920) divenne parte del territorio italiano. Nel 1923 la Provincia di Gorizia fu soppressa e i suoi territori vennero annessi alle Province di Udine e Trieste, prima di una parziale marcia indietro quattro anni più tardi, quando, con la ridefinizione dei confini, la Provincia fu ricostituita.

Dopo la Seconda guerra mondiale il territorio goriziano fu conquistato dall'esercito partigiano e, in seguito agli Accordi di Belgrado e Duino (1945), l'area fu divisa in zona A, amministrata dalle forze armate anglo-americane, e in zona B, amministrata dalla Jugoslavia. Il Goriziano divenne oggetto di un'accesa contesa politico-diplomatica: con la firma del Trattato di pace di Parigi (1947) gran parte del territorio fu annesso alla Jugoslavia, mentre la parte minore, compresa Gorizia, rimase all'Italia. Il nuovo confine – quasi invalicabile nei primi anni – correva ai bordi della città di Gorizia, separandola dal suo entroterra tradizionalmente legato alla città. Nella parte slovena, nel 1948, iniziò così la costruzione di una nuova città, Nova Gorica.

« Il Trattato di Osimo (1975) rese definitive le frontiere terrestri e marittime tra i due Stati »

Con l'Accordo di Udine (1955), firmato tra Italia e Jugoslavia, venne creato negli anni della Cortina di Ferro un nuovo confine con un regime di liberalità senza precedenti tra Stati appartenenti a due blocchi politici differenti, che regolava gli scambi transfrontalieri tra i titolari del lasciapassare e il transito agricolo degli agricoltori proprietari di fondi attraversati dalla linea di confine.

Il Trattato di Osimo (1975) rese definitive le frontiere terrestri e marittime tra i due Stati, mentre gli accordi sulla promozione della collaborazione economica contribuirono al miglioramento delle condizioni di vita della popolazione confinaria. In quel periodo l'area confinaria fu per entrambi gli Stati estremamente importante e degna di particolari attenzioni, rappresentando il confine uno strumento di sviluppo reciproco. Le rilevanti differenze tra i due territori non impedirono, tuttavia, continui scambi culturali, economici, sportivi.

Nei decenni a seguire le due città confinanti, insieme ai paesi circostanti, svilupparono così due agglomerati urbani adiacenti e collegati. Nel corso degli anni a venire, la neonata Repubblica di Slovenia adottò standard democratici e ottenne il riconoscimento internazionale, diventando nel 2004 membro dell'Ue e nel 2007, dieci anni esatti dopo l'Italia, entrò a far parte dell'area Schengen.



[SACRARIO MILITARE DI OSLAVIA. INTERNO]

FOTO LUIGI VITALE

DAL TORRE ALL'ISONZO

Incollata al confine sloveno, la Provincia di Gorizia figura da qualche anno stabilmente ai vertici delle classifiche sulla qualità della vita, proposte da autorevoli studi e ricerche. Oltre ai servizi, è il contesto ambientale che contribuisce alla serenità dello scorrere del tempo nell'Isonzino: il placido fluire dell'Isonzo, i parchi e i giardini perfettamente curati e armonicamente inseriti persino nel cuore del tessuto urbano, il dolce declinare del Collio, puntinato di vigne che ogni anno sorprendono i palati dei più esigenti sommelier, con vini ambiti e apprezzati

« L'Isonzo ha ispirato poeti
come Giuseppe Ungaretti
e Simon Gregorčič »

ai quattro angoli del mondo. L'area tra Villesse e Nova Gorica è compresa tra due corsi d'acqua: a sud, il torrente Torre è il principale affluente del fiume Isonzo, che attraversa Gorizia e lambisce anche Farra e Gradisca. L'Isonzo, fiume sacro alla Patria per le vicende legate alla Grande Guerra, scorre per 136 chilometri a partire dalla sorgente sul monte Triglav, nel cuore delle Alpi Giulie, prima di tuffarsi nel mare Adriatico. Il caratteristico colore smeraldino del corso d'acqua, che ha ispirato poeti come

Giuseppe Ungaretti e Simon Gregorčič, si lascia ammirare in particolare nelle giornate illuminate dal sole: dal Parco di Piuma o dal Ponte IX Agosto a Gorizia, ma anche dalla località di Salcano, vicino a Nova Gorica, è possibile immergersi in un'atmosfera quasi incantata, resa unica dallo scorrere delle fredde acque del fiume. Che, inevitabilmente, ha caratterizzato pure lo sviluppo industriale e rurale del territorio isontino: in particolare nel capoluogo, a pochi metri dagli argini, sorsero il cotonificio e alcune fabbriche tessili che potevano sfruttare la presenza dell'Isonzo per le proprie produzioni. Crocevia di culture, il Goriziano rispecchia questa stimolante miscellanea anche nella conformazione morfologica del proprio territorio: la pianura, tra i corsi inferiori di Isonzo e Vipacco, è lambita dall'altopiano carsico, mentre l'area prealpina è anticipata dalla zona collinosa del Collio, che abbraccia il territorio sloveno e quello goriziano, fino a Cormons.

MOSAICO DI CULTURE

Gorizia, attraversata da un confine che oggi resta giusto sulle carte geografiche. Ma anche Cormòns, ancora legatissima al ricordo degli Asburgo. E così Gradisca d'Isonzo, che più delle altre città dell'Antica Contea fu interessata dal dominio della Serenissima. Per tacere di Nova Gorica, città giovane per fondazione e vocazione, meta privilegiata di chi ama lo sport e il divertimento. Una commistione di culture che si riverbera in ogni aspetto della vita quotidiana, dall'arte all'enogastronomia, facendo del Goriziano un territorio inimitabile nelle sue innocue e affascinanti contraddizioni.

I primi insediamenti nell'area risalgono al I secolo a.C. e riguardano in particolare due centri ancora oggi individuabili: Castrum Silicanum (oggi Salcano) e Pons Aesontii, che coincide con l'odierna frazione della Mainizza, nel Comune di Farra. Il primo riferimento a Gorizia è datato 1001 e appare nel documento con cui Ottone III dona al Patriarca di Aquileia Giovanni e a Guariento, Conte del Friuli, «medietatem unius villae que sclavonica lingua vocatur Goriza», ovvero, «a ciascuno metà del villaggio che in lingua slava è denominato Gorizia». Al secolo successivo risale la costruzione del Castello di Gorizia, simbolo della città, che domina il centro urbano dalla collina che dà il nome (Gorica in sloveno significa appunto collinetta, altura) al capoluogo isontino.

« medietatem unius villae que
sclavonica lingua vocatur Goriza »

Crocevia dei mondi latino, germanico e slavo, Gorizia mantiene ancora oggi una forte impronta mitteleuropea, che si percepisce in maniera nitida nello sviluppo urbano della città, costellata di piazze, viali alberati, ville e numerosi giardini: il clima mite, la placida tranquillità e i tanti parchi le sono valsi, nel corso del dominio asburgico, l'eloquente appellativo di Nizza d'Austria. E proprio agli Asburgo lega in maniera indissolubile il proprio passato Cormòns, che, sorta ai piedi del monte Quarin, fu stazione militare romana e fortificazione longobarda. Contesa tra i Patriarchi di Aquileia e i Conti di Gorizia, nel 1497 passò – con il resto della Contea – sotto la tutela di Massimiliano I d'Asburgo, ancora oggi ricordato con una statua posizionata in piazza della Libertà. Cormòns è attualmente un raffinato centro culturale, che ha saputo abbinare in maniera sapiente l'arte (la musica, con il jazz, e la letteratura, con una rassegna – CormònsLibri – particolarmente seguita) alla produzione enologica di primissimo livello, autentico motore dell'economia della città. Se la principale piazza della città (piazza XXIV Maggio) ospita l'Enoteca comunale – punto di ritrovo per artisti, rappresentanti delle istituzioni e cittadini comuni – a poche centinaia di metri dal centro storico sorge la Cantina Produttori di Cormòns, nata alla fine degli anni Sessanta per radunare oltre duecento viticoltori della zona.

Storia di storie intrecciate, l'Isontino. Così, se Cormòns risulta più legata all'Austria, Gradisca d'Isonzo affonda una parte importante delle proprie radici nella dominazione della Repubblica di Venezia, come si evince dalla stessa struttura urbanistica della città. Baluardo della Serenissima, infatti, il centro storico gradiscano venne racchiuso tra il 1479 e il 1499 da una pode-

rosa cinta muraria, che custodisce un nucleo urbano raccolto intorno al Castello: eleganti edifici si affacciano sulle caratteristiche calli, cadenzate dai raffinati sottoporteghi che celano piccole botteghe artigianali. Larghi assi viari paralleli, intersecati da strette calli: un impianto regolare, che rende immediata la similitudine con gli accampamenti militari. Lo sviluppo architettonico fu così voluto dalla Repubblica di Venezia che, insediata nel Friuli patriarcale nel 1420, fece sessant'anni più tardi di Gradisca

una roccaforte a difesa dei propri territori, insidiati dai Turchi. Per la costruzione della cinta muraria fu interpellato an-

che Leonardo da Vinci, che venne inviato in riva all'Isonzo nel 1500 su ordine del Senato veneto.

« Farra d'Isonzo, centro di 1700 abitanti che confina con la città della Fortezza »

Attraversata dapprima da Unni, Longobardi, Goti, Ostrogoti e infine anche dagli stessi Turchi che puntavano a Gradisca, fu pure Farra d'Isonzo, centro di 1700 abitanti che confina proprio con la città della Fortezza. I romani avevano da queste parti una stazione, che sorgeva sull'Isonzo: la già citata Pons Aesontii, che richiama nel nome il ponte di cui di recente sono affiorati dei pregevoli resti. Farra – che deriva dal longobardo Fara, ovvero fortezza – ha vissuto la propria storia medioevale imperniata soprattutto sul castello, andato distrutto nel Duecento. Infeudata dalla famiglia Strassoldo, fu difesa dalle invasioni di Ungari e Turchi prima di essere conquistata dall'Austria.



[GORIZIA. CITTÀ VECCHIA]

FOTO MASSIMO CRIVELLARI

Dal complesso del Castello di Gorizia, dai suoi Musei e signorili palazzi, dal Sacrario di Oslavia, ricordo imperituro dei caduti della Prima guerra mondiale, un rapido salto oltre confine per ammirare alcune opere di rilevanza internazionale, come il ponte di Salca-

2 [ITINERARI STORICO - ARTISTICI]

no con il più grande arco in pietra al mondo costruito sopra un fiume.
E poi Farra d'Isonzo, con le sue tradizioni contadine ripercorse nel Museo del borgo di Colmello di Grotta, la splendida Gradisca d'Isonzo, racchiusa dalla cinta muraria eretta dai veneziani nel 1479 per proteggerla dalle incursioni dei Turchi, e Cormòns, vivacissimo centro agrituristico di tradizione asburgica.

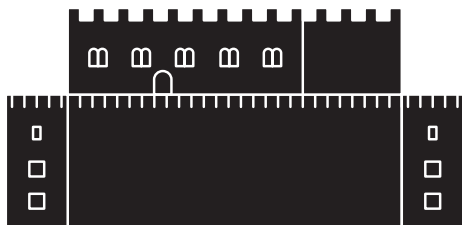
[VEDUTA DI CORMÒNS]
FOTO FABRICE GALLINA



[GORIZIA]

IL CASTELLO DI
GORIZIA

UN TUFFO NEL MEDIOEVO

**Uscita Gorizia**

5,3 km / 8 min

Informazioni

Castello di Gorizia - Museo del Medioevo Goriziano
 Borgo Castello, 36
 34170 Gorizia
 Tel./Fax +39 0481 535146
www.comunegorizia.it
urp@comune.gorizia.it

Orari

Lunedì: 9.30-11.30
 Martedì-domenica: 10.00-19.00

Simbolo e tappa obbligata per i turisti che arrivano in città, il Castello di Gorizia risale all'XI secolo e sorge sull'altura che domina il centro storico. Il maniero ha cambiato aspetto a più riprese nel corso di oltre un millennio di storia: dell'antico mastio – abbattuto dai veneziani perché considerato troppo vulnerabile alle artiglierie – resistono oggi soltanto le fondamenta, visibili dal cortile dei Lanzi. L'attuale conformazione rispecchia quella che caratterizzava la struttura nel XVI secolo ed è frutto della ricostruzione degli anni Trenta, resasi necessaria dopo che i bombardamenti della Prima Guerra mondiale avevano semidistrutto ampie parti del corpo centrale e dei torrioni.

« L'attuale conformazione rispecchia
 quella che caratterizzava
 la struttura nel XVI secolo »

Il Castello di Gorizia riflette così l'evoluzione avvenuta tra il XIII e il XVI secolo, con l'aggiunta progressiva di edifici e strutture difensive: nel corso degli anni è passato dalle mani dei Conti di Gorizia al dominio asburgico, con le brevi parentesi veneziana (da qui il leone marciano che campeggia sul portale d'ingresso, che fu però posizionato per la prima volta soltanto nel 1919) e napoleonica.

Il cuore del Castello è rappresentato dal cortile dei Lanzi da dove sono visibili il duecentesco Palazzetto dei Conti e il Palazzo degli Stati Provinciali, risalente al XV secolo,

mentre del XVI-XVII secolo è il cosiddetto Palazzetto Veneto, che raccorda i due corpi principali. Gli allestimenti puntano a ricreare l'atmosfera di principesca dimora che a lungo ha permeato l'atmosfera castellana: al piano terra trovano posto una piccola sala da pranzo e la cucina, arredate con tavoli e credenze d'epoca completi di stoviglie tardo-medioevali; sempre al piano terra il suggestivo ambiente della Sala dei Cavalieri ospita una collezione di armi in uso nella Contea di Gorizia dall'XI al XVI secolo, integrata all'esterno da riproduzioni di macchine da guerra.

« armi in uso nella Contea
di Gorizia dall'XI
al XVI secolo »

Al piano nobile si trovano la Sala del Conte, oggi adibita a sala convegni, e il Salone degli Stati Provinciali, sul quale si

affaccia un ballatoio in legno che conserva uno spettacolare soffitto a cassettoni. Sempre al primo piano è situata la Sala della Musica, che racchiude accurate riproduzioni di strumenti medioevali. Al secondo piano del Palazzetto dei Conti, oltre alla raccolta Cappella palatina dedicata a San Bartolomeo, nella quale sono conservate importanti tele di scuola veneta, si trova il cosiddetto Granaio, interessante sala didattica del Museo del Medioevo Goriziano.



[CASTELLO DI GORIZIA. PORTALE D'INGRESSO]

FOTO MASSIMO CRIVELLARI

LA CHIESETTA DI SANTO SPIRITO

LUOGO DI PREGHIERA
PER GLI ABITANTI
DEL BORGO CASTELLO



Edificata per volontà dei fratelli Michele e Giovanni Rabatta fra il 1398 e il 1414, la chiesetta di Santo Spirito si trova ai piedi del Castello, a pochi passi dai Musei provinciali e da Casa Ressaer. L'edificio presenta una facciata ornata da un campanile a vela, un piccolo rosone, due finestre trilobate e un protiro pensile arricchito dalle effigi e dagli stemmi di casa Rabatta.

« L'edificio presenta una facciata
ornata da un campanile a vela »

L'impianto è costituito da tre absidi, due delle quali pensili, poste sulla parete orientale, mentre l'ingresso è collocato a meridione. La chiesa fu restaurata alla fine del secolo scorso e poi parzialmente ricostruita dopo i bombardamenti del 1917.

Uscita Gorizia

5,3 km / 8 min

Informazioni

Chiesa di Santo Spirito

Borgo Castello
34170 Gorizia
Tel./Fax +39 0481 530193

Orari

Visuale interna attraverso una vetrata
posta all'ingresso
Sante Messe: 9.30, domenica e festivi



I MUSEI PROVINCIALI

OMAGGIO ALLA GRANDE
GUERRA E ABITI DA SERA



Uscita Gorizia

5,3 km / 8 min

Informazioni

Musei provinciali di Gorizia - Museo della Grande Guerra e Museo della Moda e delle Arti Applicate

Borgo Castello, 13 (Case Dornberg e Tasso)

34170 Gorizia

Tel. +39 0481 530382 - 533926

Fax +39 0481 534878

www.provincia.gorizia.it

musei@provincia.gorizia.it

Orari

09.00-19.00

Chiuso lunedì

Scendendo dal Castello verso valle, ci si imbatte nelle case Dornberg e Tasso, sede dei Musei provinciali. Il polo, gestito dalla Provincia di Gorizia, accoglie il Museo della Grande Guerra che, in un percorso articolato in nove sale, racconta le vicende della Prima guerra mondiale sul fronte dell'Isonzo. L'intero percorso espositivo si sviluppa attorno a una ricostruzione di due soldati caduti tra i resti di una trincea, a sottolineare le particolari modalità dell'intervento italiano nel conflitto. Nella prima sala il visitatore può ammirare l'uniforme completa e originale di un sottotenente della Brigata Toscana, 77° Reggimento di fanteria, e un fucile Mannlicher-Carcano modello 1891, utilizzato dal Regio Esercito nei due conflitti mondiali. Per completare la documentazione fotografica e materica, è

« è stato ricostruito un percorso di trincea,
con armi come le mitragliatrici
Saint Etienne e Schwarzlose »

stato ricostruito un percorso di trincea, con armi come le mitragliatrici Saint Etienne e Schwarzlose affiancate ad attrezzature originali, quali telefoni da campo, binocoli e maschere antigas. Nella quinta sala è esposto il cappotto, completo di gradi ai paramani, del generale Luigi Cadorna, che guidò l'Esercito italiano dal 1914 al 1917, mentre a pochi passi è possibile ammirare un bicicletta Bianchi da bersagliere, equipaggiata con un moschetto '91 Ts. L'ultimo locale è interamente dedicato alla figura di Armando

Diaz, con reperti originali come un binocolo da campo, una scheggia raccolta a Medea e perfino un Backgammon

« il Museo della Moda e delle Arti
Applicate è tra i più importanti
del suo genere in Europa »

tascabile, posizionati su uno scrittoio da lavoro.

Al primo piano delle case Dornberg e Tasso si trova il Museo della Moda e delle Arti Applicate, tra i più importanti del suo genere in Europa. Filo conduttore è il tema dell'ornamento scintillante: filati metallici, paillettes, perline di vetro, canutiglie e strass fanno splendere le toilettes da sera fra cui spiccano eccellenze come uno spettacolare abito Neoclassico – realizzato in un raro tipo di tulle di seta ricamato in ciniglia e paillettes d'argento, con applicazioni di crespo di seta lilla – e due abiti degli anni Venti provenienti da Vienna e appartenuti a Margaret Stonborough-Wittgenstein (1882-1958), ritratta da Gustav Klimt nel 1905 in uno dei suoi più celebri ritratti con la veste bianca e vaporosa che era il suo abito da sposa. Recentemente rinnovato, il percorso espositivo ricrea idealmente l'atmosfera teatrale, tanto che nelle prime sale appare addirittura un palco, cimelio dell'antico Teatro di Società di Gorizia, accanto a strumenti musicali, cartelloni, fotografie e documenti. I pezzi esposti, prevalentemente abiti da sera, appartengono al periodo che va dalla fine del Settecento agli anni Venti del secolo scorso.



[GORIZIA. MUSEO DELLA GRANDE GUERRA.
MANICHINO DI SOLDATO] FOTO MASSIMO CRIVELLARI

IL DUOMO DI GORIZIA

L'EREDITÀ DEL
PATRIARCATO



Uscita Gorizia

4,4 km / 7 min

Informazioni

Duomo di Gorizia

Corte Sant'Ilario
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 530193
www.cattedrale.arcidiocesi.gorizia.it
cattedrale@arcidiocesi.gorizia.it

Orari

8.30-19.00
Chiuso domenica pomeriggio
Sante Messe: feriali: 8.30/18.30;
festivi: 9.00/10.30/12.00/19.00

Abbandonato Borgo Castello e lasciata alle spalle piazza Cavour, in corte Sant'Ilario domina la scena il Duomo di Gorizia, intitolato ai Santi Ilario e Taziano, patroni della città. Il primo nucleo della chiesa risale al 1296, mentre la prima notizia esplicita sulla chiesa di Sant'Ellaro (Sant'Ilario) è contenuta nella concessione del Patriarca Bertrando ad Alberto IV, Conte di Gorizia, rilasciata nel 1342 per erigere un nuovo altare. Dell'originaria cappellina non restano oggi che il vestibolo dell'altare del Santissimo Sacramento e l'edicola sulla facciata esterna. Accanto a questa

« Gli affreschi
di Sant'Acazio rappresentano
un *unicum* nel panorama
dell'arte gotica goriziana »

prima cappella, sorse a dieci metri di distanza, nel XIV secolo, la cappella sepolcrale dei Conti di Gorizia, interamente percorsa da robusti costoloni

che si intrecciano fittamente e che danno forma a spicchi entro i quali trovano posto interessanti pitture. Gli affreschi di Sant'Acazio, altamente suggestivi per la loro ricercata eleganza, rappresentano un *unicum* nel panorama dell'arte gotica goriziana. Alla fine del XIV secolo, per far fronte all'aumento della popolazione della città bassa, la chiesa fu ampliata: i lavori furono ultimati nel 1525, mentre nel 1588 fu eretto il campanile, a base quadrata. Tra il 1688 e il 1702 il Duomo subì radicali modifiche, che lo portarono ad assumere l'attuale conformazione: venne abbattuta l'unica navata centrale in stile gotico e

ricostruita al suo posto una chiesa a tre navate, in stile barocco, con due gallerie e matronei sopra le navate laterali e un'ampia tribuna per l'organo e il coro sopra la porta centrale. Gli altari delle navate minori risalgono al XVII-XVIII secolo: tra questi, emergono l'altare maggiore, realizzato nel 1707 da Giovanni e Leonardo Pacassi, e il prezioso pulpito ornato con bassorilievi. La facciata venne completata solo nel corso del XIX secolo in stile neoclassico, ma già nel 1886 vennero effettuati interventi di restauro. Durante la Prima guerra mondiale i bombardamenti distrussero il tetto, lesionando gravemente anche il campanile e alcuni altari. Il Duomo custodisce un patrimonio artistico pregevole, risalente per lo più al XVIII secolo; si segnalano, in particolare, alcuni paramenti sacri riccamente decorati, i gioielli donati da Maria Teresa d'Austria al primo Arcivescovo di Gorizia e i dipinti di Giuseppe Tominz e Giuseppe Battig.



[DUOMO DI GORIZIA. INTERNO]

PETRUSSI FOTO PRESS - UDINE

PALAZZO CORONINI CRONBERG

DIMORA ARISTOCRATICA
IMMERSA NEL VERDE



Uscita Gorizia

7,3 km / 12 min

Informazioni

**Fondazione Palazzo
Coronini Cronberg onlus**
Viale XX Settembre, 14
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 533485
Fax +39 0481 547222
www.coronini.it
info@coronini.it
prenotazioni@coronini.it

Orari

Da mercoledì a domenica:
10.00-13.00 e 15.00-18.00
Chiuso lunedì e martedì

Costruito tra il 1593 e il 1598, Palazzo Coronini Cronberg è oggi sede dell'omonima Fondazione, nata per volontà del suo ultimo proprietario, il Conte Guglielmo Coronini Cronberg (1905-1990). La signorile dimora, circondata da uno dei parchi più belli del Triveneto, sorge in quella che ai tempi della costruzione era considerata la prima periferia di Gorizia, sulla strada che dalla piazza Grande (oggi piazza Vittoria) conduceva alla Porta nord della città. Il palazzo, ristrutturato nel 2006 e probabilmente costruito su una fortificazione a torre, ospita oggi un percorso museale che si snoda lungo quindici sale, impreziosite dagli arredi cinque e seicenteschi del piano terra, dai sontuosi salotti settecenteschi, dalle sale Impero e dagli ambienti ottocenteschi del piano nobile. Soprammobili, argenti, porcellane, cristalli, fotografie, ritratti e ogget-

« La signorile dimora, costruita
tra il 1593 e il 1598, è circondata
da uno dei parchi più belli del Triveneto »

ti di uso quotidiano, provenienti dai quattro angoli del globo, permettono di immergersi in un'atmosfera affatto artificiale, offrendo al visitatore la percezione di un'abitazione realmente vissuta dagli antichi proprietari. Tra ricordi e cimeli di famiglia si possono ammirare opere d'arte di straordinario valore: dipinti attribuiti a Bernardo Strozzi, Tiziano, Rubens, Liberale da Verona, Antonio Canova, tele di Alessandro Magnasco, Giambattista Langet-

ti, Giuseppe Tominz, Vladimir L. Borovikovsky, sculture di Bertel Thorvaldsen, Giuseppe Ceracchi e Franz Xaver Messerschmidt.

Il palazzo è circondato da uno splendido parco all'inglese, che si estende su una superficie di cinque ettari. Voluto verso la fine

dell'Ottocento dal Conte Alfredo Coronini, si sviluppa su diversi livelli, nei quali si scopro-

no importanti reperti archeologici aquileiesi, un elegante tempietto in stile Liberty, piante rare e preziose: frassini, tigli, cedri dell'Himalaya, piante esotiche, un Ginkgo Biloba, i nespoli del Giappone, bamboo e una centenaria quercia da sughero. Per creare il parco furono trasportati oltre seimila carri di terra e massi dal Carso goriziano.

« Lo splendido parco all'inglese
si sviluppa su diversi livelli »



[GORIZIA. PARCO DI PALAZZO CORONINI CRONBERG]

FOTO MASSIMO CRIVELLARI

PIAZZA DELLA TRANSALPINA

DALLA CORTINA DI FERRO
ALL'EUROPA SENZA
CONFINI



Uscita Gorizia
7,4 km / 12 min

Nel 1947 il nuovo confine tra Italia e Jugoslavia — stabilito dal Trattato di Parigi — venne tracciato dividendo in due piazza Transalpina, lo spiazzo antistante all'omonima stazione ferroviaria, inaugurata nel 1906 a servizio della tratta Jesenice-Trieste alla presenza dell'Arciduca Francesco Ferdinando d'Asburgo. Attraversata dal cosiddetto «Muro di Gorizia» — una barriera ad altezza d'uomo composta da un muretto di calcestruzzo sormontato da una rete metallica — la Transalpina divenne uno dei simboli della separazione politico-ideologica tra l'Europa occidentale e quella orientale durante gli anni della guerra fredda. La stazione e alcuni quartieri periferici del capoluogo isontino rima-

« Attraversata dal “Muro di Gorizia”
divenne uno dei simboli
della separazione tra l'Europa
occidentale e quella orientale »

sero oltreconfine, assegnati alla Jugoslavia: proprio a ridosso della nuova linea di frontiera sorse la città di Nova Gorica ovvero la nuova Gorizia. Sul-

la facciata della stazione campeggiavano fino al 1991 la stella rossa e la scritta in serbo-croato: «Mi gradimo socijalizam» (Noi costruiamo il socialismo); nell'anno dell'indipendenza slovena, per le festività natalizie, alla stella venne aggiunta una coda, che la trasformava in cometa. Le operazioni di smantellamento della barriera che divideva la piazza sono iniziate nel febbraio del 2004, dopo che la stessa rete era stata utilizzata per manifestazioni simboliche (una partita di pallavolo con il muro a dividere

le due metà campo): il 30 aprile dello stesso anno, la piazza – completamente rinnovata – ha ospitato la cerimonia ufficiale che ha sancito l'ingresso della Slovenia nell'Unione Europea, alla presenza dell'allora presidente della Commissione europea Romano Prodi. Tuttavia, è solo con l'adesione della Slovenia agli accordi di Schengen, nel 2007, che il confine tra Italia e Slovenia è definitivamente caduto, con l'abolizione di tutti i controlli di frontiera. Al

« Al posto del muro, nel 2004,
è stato composto un mosaico circolare,
opera del triestino Franco Vecchiet »

posto del muro, nel 2004, è stato composto un mosaico circolare, opera del triestino Franco Vecchiet, che rappresenta l'esplosione dei numeri (57/15) che campeggiavano sul cippo confinario posto al centro della piazza. Il mosaico è attraversato da una fila di pietre che riproduce idealmente la linea di confine, mentre al centro è stata posizionata una piastra metallica circolare, che replica proprio le iscrizioni riportate sul cippo, ora posto sul lato destro della piazza.



[GORIZIA. TARGA DI PIAZZA TRANSALPINA]

FOTO MAURIZIO VALDEMARIN

SINAGOGA DI GORIZIA

UN LUOGO FUORI
DAL TEMPO



Uscita Gorizia

6,6 km / 11 min

Informazioni

**Museo della Sinagoga
«Gerusalemme sull'Isonzo»**

Via Ascoli, 19
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 532115
Fax +39 0481 522056

Orari

La Sinagoga è di rito askenazita, ovvero tedesco. È aperta al pubblico il martedì e il giovedì, dalle 17.00 alle 19.00, e la seconda domenica mattina del mese, dalle 10.00 alle 13.00. In questi orari si può telefonare per prenotare visite guidate fuori orario.

Realizzata nel 1756, la Sinagoga di via Ascoli è stata frequentata come luogo di culto dalla comunità ebraica di Gorizia fino al 1969 quando, a causa del numero troppo esiguo di ebrei rimasti in città, venne accorpata a quella di Trieste. Nel 1978 la comunità di Trieste decise di donare l'edificio in abbandono al Comune, con l'obiettivo di arrivare a un restauro che consentisse di destinare la struttura ad attività culturali legate all'ebraismo: dopo i lavori di riqualificazione, la riapertura è stata festeggiata nel 1984. Da luogo di culto la Sinagoga si è dunque trasformata in percorso museale che, realizzato al pianterreno dell'edificio, è stato strutturato pensando ai più giovani e al visitatore tipo, non necessariamente esperto conoscitore della storia e delle tradizioni ebraiche. Al primo piano si trova il tempio, che conserva la profonda suggestione di un luogo fuori dal tempo, dove poche modifiche sono intervenute dal Settecento, quando venne costruito, a oggi. Il museo ebraico «Gerusalemme sull'Isonzo» consente al visitatore di ripercorrere la storia del popolo ebraico attraverso i secoli, soffermandosi in particolare sulla comunità ebraica goriziana. Il museo comprende isole informatiche e pannelli didattici a corredo dell'esposizione permanente, mentre una sezione è interamente dedicata a Carlo Michelstaedter e alle sue opere pittoriche. Queste, insieme ai manoscritti originali e alle edizioni delle sue opere e dei saggi che lo riguardano, fanno parte del Fondo a lui intitolato, costituito grazie alla donazione della sorella Paula.

Il complesso della Sinagoga è gestito in collaborazione con l'Associazione «Amici di Israele», che, a cadenza regolare, organizza eventi e iniziative dedicate alla presenza ebraica nel Goriziano.

IL SACRARIO MILITARE DI OSLAVIA

IN RICORDO DELLA
GRANDE GUERRA



Uscita Gorizia

9,8 km / 19 min

Informazioni

Sacrario Militare di Oslavia

Via Ossario
34170 Oslavia
Tel. +39 0481 531788 - 0481 489024
(Direzione Sacrario Militare di Redipuglia)

Orari

Da aprile a settembre, da martedì a sabato:
09.00-11.30; domenica: 9.00-13.00
Da ottobre a marzo, da martedì a sabato:
08.30-12.00 e 13.30-17.00
Apertura straordinaria nei giorni 1 e 4
novembre

Il Sacrario Militare di Oslavia sorge tra Piuma e Oslavia, sui rilievi a nord di Gorizia, dal cui centro dista meno di 5 chilometri.

Fu eretto nel 1938 su progetto dell'architetto romano Ghino Venturi e ha l'aspetto di un'imponente fortificazione costituita da una torre centrale in pietra bianca con cripta e da tre torri laterali, collegate internamente attraverso gallerie sotterranee. Vi si accede da una monumentale gradinata in pietra, fiancheggiata da filari di piante.

Il Sacrario raccoglie 57.201 salme di caduti italiani (di cui 20.761 noti e 36.440 ignoti) e 539 di caduti austro-ungarici (di cui 138 noti e 401 ignoti), tutti esumati dai cimiteri di guerra sparsi sui campi di battaglia della Battaglia della Bainsizza e del Vipacco. I loculi dei caduti noti sono disposti

« 57.201 salme di caduti italiani
e 539 di caduti austro-ungarici »

lungo le pareti all'interno della torre centrale e lungo le pareti interne delle torri laterali; i caduti ignoti sono tumulati, collettivamente, in tre grandi ossari al centro delle torri laterali. Ogni giorno, al vespro, la campana «chiara» suona in memoria dei caduti.

[NOVA GORICA]

MONASTERO DELLA
CASTAGNEVIZZALA PICCOLA SAINT-DENIS
CHE ACCOGLIE I RE
BORBONI**Autostrada H4 / Uscita 5**

9 km / 12 min

Informazioni

Monastero della Castagnevizza
 Frančiškanski samostan Kostanjevica
 Škrabčeva 1, C.P. 103
 5000 Nova Gorica
 Tel. +38 6(0)5 330 77 50
 Fax +38 6(0)5 330 77 51
www.samostan-kostanjevica.si
info@samostan-kostanjevica.si

Orari

09.00-12.00 e 15.00-17.00
 Domenica e giorni festivi: 15.00-17.00
 Sono ammessi gruppi solo su prenotazione
 La Biblioteca Škrabec può essere visitata solo
 in gruppo e su prenotazione

A due passi dal centro urbano di Nova Gorica, sulla collina di Kostanjevica, sorge la chiesa della Maria Annunziata con l'adiacente convento francescano. La chiesa, tra le principali mete di pellegrinaggio per i goriziani fino alla ridefinizione dei confini del 1947, è ancora oggi luogo di culto particolarmente amato dai fedeli dell'area isontina. Amministrato dai frati francescani, il complesso è stato, per un periodo successivo alla guerra, anche sede della nunziatura apostolica. Nel 1623 il Conte Mattia Della Torre fece costruire sul proprio territorio una piccola chiesa, in cui fu posizionata un'immagine della Madonna davanti alla quale i fedeli si raccoglievano in preghiera. In quegli anni fu edificato anche un convento, che, prima dei francescani, ospitò per oltre

« La chiesa è luogo di culto particolarmente
amato dai fedeli dell'area isontina »

centotrent'anni i padri carmelitani, cacciati nel 1785. A partire dal 1811 il monastero è amministrato dai francescani sloveni. La chiesa, distrutta durante la Prima guerra mondiale, venne rinnovata tra il 1924 e il 1929 e arricchita con pregevoli stucchi: al centro dell'altare di marmo è conservata l'immagine della Madonna con il Bambino, incorniciata d'oro e adornata da un cerchio di raggi. Numerose lapidi sepolcrali dimostrano il legame dei credenti con il complesso monastico. La Castagnevizza è conosciuta nel mondo come la piccola Saint-Denis, perché accoglie le spoglie degli ultimi discendenti della famiglia reale francese dei Borboni.

Durante la rivoluzione del 1830 il re Carlo X venne destituito e, insieme con la famiglia, esiliato dalla Francia. Trovò rifugio presso il Conte Coronini di Gorizia e volle essere sepolto nel monastero. La biblioteca del convento è dedicata

a padre Stanislav Škrabec, il maggiore linguista sloveno, che visse nel monastero per più di quarant'anni:

« padre Stanislav Škrabec visse
nel monastero per più di quarant'anni
e a lui è dedicata la Biblioteca »

quando i francescani dovettero trasferirsi dal Monte Santo a Gorizia, trasportarono alla Castagnevizza anche la loro ricca biblioteca, composta da preziosi scritti, datati persino XVI secolo; complessivamente le due sale ospitano oltre diecimila volumi, tra cui una trentina di incunaboli. Per il suo valore, la biblioteca è stata dichiarata nel 1952 monumento culturale.



[MONASTERO DELLA CASTAGNEVIZZA]

PETRUSI FOTO PRESS - UDINE

IL PONTE DI SALCANO

GIOIELLO DI INGEGNERIA
SUL FIUME ISONZO



Autostrada H4 / Uscita 5

10,6 km / 12 min

Il ponte di Solkan (Salcano) è il più imponente ponte della Transalpina, linea ferroviaria che in Slovenia collega Jesenice con Nova Gorica. È il ponte con il più grande arco in pietra al mondo costruito sopra un fiume e il più grande arco in pietra tra tutti i ponti ferroviari. La campata dell'arco centrale misura ben 85 metri, mentre la lunghezza totale della struttura è di 220 metri. Il progetto è opera di Rudolf Jaussner, la costruzione fu invece condotta da Leopold Or-

« Per la costruzione dell'arco centrale furono
impiegate 4533 pietre di calcare di Aurisina »

ley, che, in meno di due anni – dalla primavera del 1904 al dicembre dell'anno successivo –, portò a compimento l'intervento di realizzazione dell'infrastruttura. La costruzione fu ostacolata soprattutto dal fiume Isonzo che si era ingrossato varie volte nel corso dell'attività di cantiere. Per la costruzione dell'arco centrale furono impiegate 4533 pietre di calcare di Aurisina, appositamente tagliate. Durante la Prima guerra mondiale il ponte, minato dall'esercito austriaco, fu gravemente danneggiato: dopo lo sfondamento di Caporetto dell'ottobre 1917 fu provvisoriamente riparato e, nel 1918, fu nuovamente attraversato da treni. Lo Stato italiano lo riparò radicalmente, ricostruendo l'arco di pietra, con i lavori che terminarono nel 1927.



[PONTE DI SALCANO]

FOTO MIRKO BIJUKLIČ - ASSOCIAZIONE TURISTICA DI NOVA GORICA

CIMITERO EBRAICO DI VALDIROSE

LAPIDI DEL XIII SECOLO E
DIMORA ETERNA
DI MICHELSTAEDTER



Superato il valico di Salcano, basta percorrere mezzo chilometro per imbattersi nel cimitero ebraico di Valdirose (in sloveno Rožna Dolina), vicino a Nova Gorica. Istituito nell'attuale delimitazione nel 1881 dalla comunità ebraica goriziana, il cimitero accoglie complessivamente un migliaio di sepolture, la maggioranza delle quali risalenti al Novecento: il prato scosceso su cui è stato ricavato il camposanto, tuttavia, conserva lapidi anche ben più antiche (ventisette per la precisione), trasportate a Valdirose dal precedente cimitero.

« l'ospite più illustre del cimitero
è Carlo Michelstaedter, filosofo
e letterato goriziano »

Si tratta di manufatti con epigrafi risalenti al XIII, al XVII e al XIX secolo.

Il cimitero fu usato fino alla fine della Seconda

guerra mondiale, quando le persecuzioni nazifasciste decimarono la comunità ebraica goriziana. Le semplici lapidi si alternano a quelle più ricche delle importanti famiglie goriziane, su tutte i Morpurgo e i Michelstaedter: l'ospite più illustre di questo cimitero è proprio Carlo Michelstaedter, scrittore, filosofo e letterato goriziano, morto nel 1910.

Autostrada H4 / Uscita 5

11 km / 13 min

[FARRA D'ISONZO]

IL MUSEO DELLA
CIVILTÀ E CULTURA
CONTADINAAGRICOLTURA E MESTIERI
IN MOSTRA**Uscita Gorizia**

7,6 km / 9 min

Informazioni**Museo di Documentazione della
Civiltà Contadina Friulana**Strada della Grotta, 8
34074 Farra d'Isonzo
Tel. +39 0481 888567 - 888002
Fax +39 0481 888609**Orari**

Il Museo è visitabile su appuntamento

A Farra, nel borgo di Colmello di Grotta – sorto nel 1730 e sviluppatosi nel corso del tempo con case coloniche, forni e pozzi – si trova il Museo di Documentazione della Civiltà Contadina Friulana. Le quattordici sale che compongono il percorso espositivo ripercorrono la vita agreste nel periodo tra il XVIII e il XX secolo, a partire dal racconto dei mestieri dell'epoca, dal bottaio al calzolaio, fino al fabbro. Il piano terra della struttura ospita la sala da pranzo, con sedie e mobili in legno, una vecchia macchina per schiacciare i pomodori, la zanzariera che proteggeva gli insaccati dagli attacchi degli insetti e la zangola per fare il burro. Accanto, il cjavedal (l'alare del fogolare), pentole e padelle, il tostino

« Le quattordici sale ripercorrono
la vita agreste nel periodo
tra il XVIII e il XX secolo »

per l'orzo, i ferri da stiro alimentati dalle braci. La bottega del bottaio è ricostruita con il banco da lavoro, i compassi per disegnare il fondo delle botti, l'alesatore per fissare il fondo della botte alle doghe, le pialle per lisciare il legno, lime e trapani a mano.

La stanza dedicata al vino ripropone invece le varie fasi della lavorazione, dalla vendemmia alla conservazione: sono esposti aratri risalenti ai primi del Novecento, spruzzatori per il solfato, un torchio in legno per il Picolit di manifattura viennese dell'inizio del XIX secolo, ma anche imbuti, tini, damigiane. Non mancano poi le ricostruzioni della bottega

del fabbro, di una cucina e del laboratorio del calzolaio.

Al piano superiore è allestito uno spazio dedicato alle Casse Rurali, dalla nascita fino al 1918. A Farra, la prima Cassa nacque nel 1903: il Museo accoglie i registri dei soci, le foto dei consiglieri di amministrazione, i libretti colonici e il testo di un progetto di legge sul colonato del 1910. Attività in voga e fondamentale per l'economia locale era l'allevamento del baco da seta. A Farra la bachicoltura affonda le

« Attività in voga e fondamentale
per l'economia locale
era l'allevamento del baco da seta »

proprie origini nel Settecento, quando, grazie all'impulso fornito da Maria Teresa d'Austria, venne costruito il Fila-

toio: il percorso espositivo ripercorre le fasi della nascita del laboratorio, ma anche le procedure di allevamento del baco e di produzione della seta. Un autentico capolavoro in seta è il Gonfalone della Società «La Fratellanza» realizzato dalla Contessa Matilde Coronini nel 1879: rappresenta due mani che si stringono sotto una pianta di gelso, simbolo del Comune di Farra.



[FARRA D'ISONZO. MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA]
PETRUSSI FOTO PRESS - UDINE

MUSEO DELL'AUTOMOBILE E DELLA TECNICA

UN TRIBUTO A HENRY
FORD



Uscita Gorizia

5,2 km / 5 min

Informazioni

Museo dell'Automobile e della Tecnica

Via Gorizia, 150
34070 Farra d'Isonzo
Tel. +39 0481 520063 - 338 8767044
Fax +39 0481 520063
pgratton@alice.it

Orari

Il Museo è visitabile su appuntamento

Sessanta automobili e quaranta motociclette, che risalgono al periodo tra 1897 e il 1970. Ma anche bici, radio civili e militari, grammofoni, telefoni e telescriventi. È il piccolo grande tesoro custodito all'interno del Museo dell'Automobile e della Tecnica, realizzato da Paolo Gratton a Farra, in una struttura che richiama, nella sua facciata, la prima fabbrica Ford in Italia, attiva a Trieste dal 1923. Il percorso espositivo è dedicato in particolare alla memoria di Henry Ford I e al contributo che fornì all'ideazione della catena di montaggio. Nel Museo sono riprodotte le prime cinque fasi della produzione della Ford Modello T, prima autovettura realizzata con questo sistema di assemblaggio. Tra le vetture esposte, spiccano la Ford 8V (primo otto cilindri in blocco unico), una Ford sportiva del 1909, la Baby Ford del 1933 (la prima interamente costruita in uno

« Il pezzo più antico è un'automobile
Cleveland a trazione elettrica »

stabilimento europeo), modelli della Fiat e autovetture che risalgono alla Prima e Seconda guerra mondiale. Il pezzo più antico dell'esposizione è rappresentato da un'automobile Cleveland a trazione elettrica. Durante la visita è possibile chiedere dimostrazioni sul funzionamento di alcuni macchinari e strumentazioni. I visitatori possono ammirare anche biciclette e moto d'epoca, apparecchi di ricezione via cavo, grammofoni, telescriventi, riproduttori a rullo di cera e incisori.

[GRADISCA D'ISONZO]

IL DUOMO

IL CUORE DEL CULTO
GRADISCANO**Uscita Gradisca d'Isonzo**

3 km / 5 min

Informazioni**Duomo SS. Pietro e Paolo**Via Bergamas
34072 Gradisca d'Isonzo
Tel. +39 0481 99148

Alle spalle di Palazzo Torriani si trova il Duomo di Gradisca, intitolato agli apostoli Pietro e Paolo. Incerta risulta essere la collocazione temporale del nucleo originario della chiesa: un documento del 1342, custodito dall'archivio dell'Arcidiocesi di Udine, testimonia l'esistenza di un edificio religioso in una zona sovrapponibile a quella dell'odierno Duomo gradiscano; lo scritto non specifica tuttavia se la data menzionata faccia riferimento alla costruzione o a una successiva ristrutturazione del fabbricato. La chiesa era allora dedicata a San Salvatore: un'intitolazione che lascia intendere come siano stati i Longobardi — che dopo la loro conversione erano soliti intitolare proprio al santo i luoghi

« Nel corso dei secoli, la principale chiesa gradiscana ha subito una serie di trasformazioni e restauri »

di culto — a costruire la primitiva chiesetta, probabilmente ristrutturata nel XIV secolo dal Capitolo di Aquileia. Nel corso dei secoli, la principale chiesa gradiscana ha subito una serie di trasformazioni e restauri: nel 1789, con l'istituzione della Diocesi di Gradisca, la chiesa parrocchiale di San Salvatore diventò cattedrale e fu intitolata agli apostoli Pietro e Paolo. La facciata tripartita, costruita in pietra del Carso su disegno di Paolino Zuliani, segue la suddivisione interna a tre navate e risale al 1752, mentre la parte centrale della facciata, raccordata alle ali laterali da volute, è timpanata ed è caratterizzata da colonne binate, abbellite

da capitelli corinzi. Il portale centrale è sormontato da una finestra rettangolare. All'interno, l'altare maggiore, risalente al 1690, è opera di Leonardo Pacassi, così come le statue laterali dei Santi Pietro e Paolo e la cornice marmorea, posta intorno alla pala della Resurrezione che risale al Cinquecento ed è attribuita a Pomponio Amalteo. Sono andati persi, invece, gli affreschi di Giulio Quaglio, della cui «Gloria di Angeli» rimane solo qualche lacerto superstite, conservato presso il

Museo Civico a Palazzo Torriani. Il campanile è stato edificato tra il 1644 e il 1666, in sostitu-

« Fa parte integrante del complesso anche la Cappella Torriana »

zione dell'originaria campana, che si trovava sopra la facciata principale dell'edificio religioso. Fa parte integrante del complesso anche la Cappella Torriana, originariamente cappella privata della nobile famiglia Della Torre: nella cappella, il cui soffitto è decorato con eleganti stucchi della fine del Seicento, si trova il monumentale sepolcro di Nicolò II Della Torre, uno dei primi capitani austriaci di Gradi-sca, morto nel 1557 e ritratto come guerriero sul proprio sarcofago.



[GRADISCA D'ISONZO. DUOMO]

FOTO MASSIMO CRIVELLARI

PALAZZO TORRIANI

MUNICIPIO E GALLERIA
NEL SOLCO DEI DELLA
TORRE



Uscita Gradisca d'Isonzo

1,8 km / 3 min

Informazioni

Palazzo Torriani - Municipio di Gradisca d'Isonzo

Via Ciotti, 49
34072 Gradisca d'Isonzo
Tel. +39 0481 967911
www.comune.gradisca-d-isonzo.go.it

Galleria Regionale d'Arte Contemporanea «Luigi Spazzapan» - Palazzo Torriani

Via Ciotti, 51
Tel./Fax +39 0481 960816
www.galleriaspazzapan.it
galleriaspazzapan@libero.it

Orari

Martedì-sabato-domenica: 10.00-19.00
Mercoledì-giovedì-venerdì: 15.00-19.00
Chiuso lunedì

Museo Documentario della Città - Palazzo Torriani

Via Bergamas, 30
Tel. +39 0481 947913
Fax +39 0481 960622

Durante il capitanato di Francesco Ulderico Della Torre (1656-1695) sorsero a Gradisca edifici pubblici come la Loggia dei Mercanti (in via Battisti) e il Monte di Pietà (nell'odierna via Dante), al cui interno è posta una scultura che ritrae proprio il capitano Della Torre, un'opera considerata tra le più interessanti del Goriziano. Della Torre si occupò anche della sistemazione della residenza della sua famiglia, Palazzo Torriani, in cui si svolgevano i ricevimenti dell'aristocrazia gradiscana e oggi sede municipale. Il complesso, probabilmente unico esempio di architettura palladiana nel territorio goriziano, è in realtà il risultato di varie fasi edificatorie che, a partire dall'inizio del 1600, si sono protratte fino al 1725. Con il suo corpo centrale sopraelevato e lievemente sporgente rispetto alle barchesse, la residenza gradiscana dei Della Torre rientra nella tipologia della «villa suburbana», compromesso architettonico d'invenzione palladiana fra il palazzo di città, chiuso e compatto blocco che

« Il complesso è probabilmente l'unico esempio
di architettura palladiana nel territorio goriziano »

s'impone con forza nel tessuto urbano, e la dimora di campagna che, articolandosi con ali e padiglioni, ricerca maggiormente il rapporto con l'ambiente esterno. Al piano terra si segnala un ricco portale a vano centinato, con colonne dal fusto rustico cinghiate da fasce lapidee, capitelli dorici e dadi sorreggenti un timpano ad arco spezzato. Il complesso ospita, tra l'altro, la Galleria di Arte Contemporanea Spazzapan

e il Museo Documentario della Città.

Inaugurata nel gennaio del 1977, la struttura espositiva è il risultato di un'intensa attività condotta unitamente dal Comune, dalla Provincia e dalla Fondazione della Cassa di Risparmio di Gorizia. Ospita la collezione permanente dedicata al pittore gradiscano Luigi Spazzapan, con chine, tempere e oli, attraverso cui viene ripercorsa l'intera produzione dell'artista. Uno spazio importante è quello dedicato, al secondo piano, alla realizzazione di eventi espositivi d'arte

« Il complesso ospita la Galleria
d'Arte Contemporanea Spazzapan
e il Museo Documentario della Città »

contemporanea che hanno portato la Galleria sulla scena nazionale e internazionale. Il Museo Civico raccoglie le te-

stimonianze che ripercorrono la storia di Gradisca e custodisce anche alcune tele di autori ignoti, nonché lacerti di affresco provenienti dal Duomo gradiscano, come la «Gloria di angeli», attribuita al pittore comasco Giulio Quaglio.



[GRADISCA D'ISONZO. PALAZZO TORRIANI]

FOTO MASSIMO CRIVELLARI

LA CINTA MURARIA

INGEGNO VENEZIANO CON
IL TOCCO DI LEONARDO



La cinta muraria di Gradisca risale al 1479, quando i veneziani la eressero per proteggere la cittadina dagli assalti dei Turchi. La fortificazione venne caratterizzata dalle alte mura e da sei torrioni detti: della Campana, di San Giorgio, del Portello, della Spiritata, della Marcella e della Calcina. L'accesso, invece, veniva consentito dalle due grandi porte denominate Porta Nuova e Porta del Soccorso. Il sistema di fortificazione difendeva sia l'antico nucleo urbano sia il Castello, al cui interno trovava sede il Palazzo del Capitano. La città «veneziana», alla cui opera di fortificazione lavorò anche Leonardo da Vinci che mise a punto nuove armi e difese a protezione della fortezza, venne conquistata dagli Asburgo nel 1511.

« La città “veneziana”, alla cui opera di
fortificazione lavorò anche Leonardo da Vinci »

Durante le guerre napoleoniche svolse un importante ruolo difensivo fino al marzo del 1797, quando, dopo accanita resistenza, fu occupata dalle truppe di Bonaparte. Dopo successive, alterne occupazioni francesi e austriache, con il trattato di Vienna del 3 ottobre 1866 (Terza Guerra di Indipendenza), Gradisca d'Isonzo rimase all'Austria per passare poi stabilmente all'Italia dopo la Prima guerra mondiale.

Uscita Gradisca d'Isonzo



[GRADISCA D'ISONZO. LA ROCCA]
FOTO LUIGI VITALE

[CORMÒNS]

IL DUOMO DI
SANT'ADALBERTODIPINTI DEL TOMINZ E
SCULTURE DI FIASCHI**Uscita Gradisca d'Isonzo**

9,6 km / 11 min

Informazioni**Duomo di Sant'Adalberto**

Via Pozzetto, 6
34071 Cormòns
Tel./Fax +39 0481 637152
www.chiesacormons.it
parrocchiacormons@aliceposta.it

Il Duomo di Cormòns, dedicato a Sant'Adalberto, è la principale chiesa del centro collinare, imponente per la sua maestosità, per la sua posizione e per il suo campanile che, in tutta la Diocesi di Gorizia, è per altezza secondo solo a quello di Aquileia. La prima notizia di una chiesa dedicata a Sant'Adalberto si ha nel 1289, in un contratto stipulato nella «villa di Cormòns davanti alla chiesa di Sant'Adalberto». La costruzione dell'edificio attuale ha inizio nel 1756, a partire dall'abbattimento di parte della vecchia cent'anni e inglobando nella costruzione la vecchia chiesa che nel frattempo rimase integra, al fine di assicurare la continuità delle funzioni religiose. I lavori terminarono nel 1762, ma la costruzione richiese ancora parecchi anni e

l'intervento si concluse soltanto nel 1822, quando la chiesa fu consacrata dall'Arcivescovo Giuseppe Walland. La facciata è divisa da quattro lesene poste su alti basamenti e fu completata nel 1896, per celebrare i novecento anni del martirio di Sant'Adalberto, con la collocazione del rosone in ferro battuto e dorato, opera del cormonese Maghet, e delle tre statue, opera dello scultore Girolamo Fiaschi: raffigurano la Madonna, al centro, Sant'Adalberto patrono della parrocchia, a sinistra, e San Filippo Neri patrono del Comune di Cormòns, a destra. Sul presbiterio rialzato spicca l'altare maggiore: di fattura tardo barocca, è dominato da un alto ciborio fitto di colonnine, che reggono un cupolino decorato da rilievi plastici che rappresentano

« La costruzione dell'edificio
attuale ha inizio nel 1756 »

la Vergine Assunta con glorie di putti. Le statue dei Santi Adalberto, a sinistra, e Giacomo, a destra, completano l'insieme. Gli altari laterali sono tutti marmorei e di esecuzione ottocentesca: alla sinistra l'altare del Sacro Cuore del 1891, con una pala moderna realizzata dal cormonese Castellani; l'altare di San Giuseppe, il più interessante, è opera dello scultore Novelli di Gradisca e presenta un finissimo lavoro di marmi intarsiati. L'altare impropriamente detto della Trinità, risalente al 1811, è eseguito invece in stile Impero con marmi bianchi e verdi ed è sormontato dalla pala di Giuseppe Tominz che raffigura i Santi Ermacora e Fortunato. Alla destra si trova l'altare di San Filippo Neri, eseguito dall'altarista Angelo de Cecho nel 1803. La pala raffigura San Filippo Neri in gloria con in primo piano San Valentino e Sant'Antonio Abate. Rivela la stessa mano dell'autore di

« l'altare di San Giuseppe, il più interessante, è opera dello scultore Novelli di Gradisca »

quello del Trinità e può essere attribuita anch'essa al Tominz.

Le decorazioni murali del Duomo furono terminate nel 1893 e sono opera di Giuseppe Comuzzi di Udine, mentre le pitture del soffitto della navata e del presbiterio sono di Leandro Rigo. Le prime rappresentano il martirio di Sant'Adalberto e la gloria della Madonna; le altre, i quattro Evangelisti.



[CORMÒNS PIAZZA XXIV MAGGIO E DUOMO]

FOTO MARIO VERIN

PALAZZO LOCATELLI E PIAZZA XXIV MAGGIO

CUORE PULSANTE DELLA
VITA CITTADINA



Uscita Gradisca d'Isonzo

9,7 km / 11 min

Informazioni

Palazzo Locatelli - Museo Civico del Territorio

Piazza XXIV Maggio, 22

34071 Cormons

Tel. +39 0481 637152

cultura@com-cormons.regione.fvg.it

L'elegante Palazzo Locatelli, sede del Comune di Cormons, fa da scenario a piazza XXIV Maggio. La residenza venne fatta costruire tra il 1748 e il 1789 dal barone Giorgio Antonio Locatelli, ampliando un edificio preesistente. Di origine bergamasca e nobili con diploma fin dal 1209, i Locatelli vennero eletti membri della nobiltà germanica dall'Imperatore Ferdinando II nel 1634 e si stabilirono a Cormons proprio nel XVIII secolo. L'edificio ha una pianta a «L» rivolta verso la piazza che si sviluppa lungo via Matteotti, formando una corte interna chiusa sulla quale si affacciano numerosi rustici. La facciata di Palazzo Locatelli è divisa simmetricamente, con un portale centrale in pietra,

« i Locatelli vennero eletti membri della nobiltà
germanica dall'Imperatore Ferdinando II nel 1634 »

sormontato da una bifora. Le decorazioni di tipo floreale del piano terra risalgono al Settecento. Nell'angolo destro di Palazzo Locatelli ha sede l'Enoteca di Cormons, che offre un'ampia selezione dei vini del Collio. All'interno dell'edificio, dall'atrio centrale, si accede allo scalone che porta alla sala di rappresentanza, decorato nel XIX secolo dal pittore udinese Antonio Picco (1828-1897) con scene di vita e costume. Sulla corte interna si affacciano numerosi rustici, utilizzati in passato come deposito per il vino e il grano, ed edifici di successiva costruzione, come il folador e le scuderie, restaurati e oggi sede del Museo Civico del Territorio, che raccoglie sculture e bozzetti in gesso, alcuni patinati in

bronzo, di Alfonso Canciani (1863-1955), nato nella vicina Brazzano, e divenuto un apprezzato scultore nella Vienna di Klimt dopo un inizio oscuro come semplice scalpellino. Le opere sono state donate nel 1993 dalla figlia dello scultore, Nerina, che ha destinato alla città alcuni pezzi che documentano tutto l'arco della carriera dell'artista, dal «Lavo-

« il Museo Civico raccoglie
opere di Alfonso Canciani di
Brazzano, apprezzato scultore
nella Vienna di Klimt »

ratore stanco» (1890), che gli permise di essere ammesso alla Scuola di scultura dell'Accademia di Vienna, al famoso «Lanciasassi» (1894) che, in copia, è

stato recentemente collocato nella piazza antistante al Municipio, ai ritratti degli anni viennesi, e, infine, alle opere eseguite tra il 1920 e il 1949 quando viveva e lavorava a Trieste. L'opera più imponente, il bozzetto per il «Monumento a Dante» (1896) con cui partecipò alla Biennale di Venezia del 1899 e fu premiato alla Secessione viennese (1900), è ospitata nella cappella di Palazzo Locatelli, a cui si accede da un altro lato del giardino.

MASSIMILIANO I, LA DEDIZIONE DI CORMÒNS AGLI ASBURGO



Nel 1500 l'imperatore Massimiliano I, erede dei beni del defunto Conte di Gorizia, conferma le franchigie, i privilegi e gli Statuti di cui godeva Cormòns. Nella piazza Libertà, su un alto basamento di pietra, si trova il monumento in bronzo a Massimiliano I voluto dal Comune per festeggiare, nel 1900, il quarto centenario della dedizione di Cormòns alla Casa d'Austria ed eseguito nel 1903 dal viennese Edmund Hofman. È stato ricollocato in piazza di recente, dopo che, per molti decenni, era stato relegato nel giardino del Museo provinciale di Palazzo Attems, a Gorizia.

CHIESA DELLA BEATA VERGINE DEL SOCCORSO

SIMBOLO DELLA
DEVOZIONE CORMONESE



Uscita Gradisca d'Isonzo

11,1 km / 14 min

La chiesa della Beata Vergine del Soccorso è situata sulle pendici del monte Quarin, sulla strada che conduce alla cima. Denominata popolarmente chiesa di Sant'Anna, domina Cormòns e l'intera pianura.

Fu edificata nel 1636 dal barone Luca Del Mestri, parroco di Cormòns e Arcidiacono di Gorizia, per offrire agli abitanti del monte un luogo di culto dopo che la chiesa di San Pietro era stata distrutta

« Da segnalare il ricco altare in legno, realizzato nella prima metà del Seicento, esempio dello stile barocco italo-germanico »

nel 1525 insieme al castello. Il progetto originario prevedeva che la chiesa fosse unita tramite un porticato a un convento dei domenicani. In realtà, solo il porticato vide la

luce e rimase integro fino al 1889 quando, a causa di un cedimento del terreno, fu demolito e sostituito dall'attuale contrafforte.

La facciata della chiesa è di stile tardo-rinascimentale, mentre gli interni sono piuttosto semplici. Da segnalare il ricco altare maggiore in legno, realizzato nella prima metà del Seicento, esempio dello stile barocco italo-germanico all'epoca molto in voga, con ai lati le statue lignee di San Pietro e di Sant'Anna con la Madonna bambina. L'altare di destra, dedicato all'Annunziata, è di epoca più tarda, così come la cantoria e l'armadio dell'organo.

Oggetto di razzie in epoca napoleonica, ancora in tempi recenti la chiesa ha subito molti furti, al punto da spingere la Soprintendenza a spostare le opere rimaste.

Il territorio goriziano offre un punto di incontro, anche gastronomico, fra Oriente e Occidente. La cucina isontina è una sintesi gustosa e raffinata di culture e tradizioni diverse, rielaborate dagli abitanti fino a diventare espressioni capaci di raccontare, in

3 [ENOGASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI]

una sinfonia di piatti tipici, la storia del territorio e i suoi molteplici rapporti col Mediterraneo e la Mitteleuropa. Profonde radici friulane, austriache e slovene, arricchite da influssi tedeschi e ungheresi, si ritrovano nelle pietanze locali, *summa* di una cucina ricca, variegata e sempre appagante.

[FORMAGGI TIPICI]
FOTO LAURA TESSARO



UNA CUCINA TRA MEDITERRANEO E MITTELEUROPA

Sulla tavola goriziana, soprattutto quella cittadina, risultano compresenti, quando non sovrapposte, diverse anime che danno origine a singolari contrasti: nei sapori, tra dolce e salato, tra aspro e suadente; nelle preparazioni, tra nobile e contadino, tra viennese e veneziano.

Qui si possono trovare alcune tipicità della cucina friulana

« Appartengono alla cultura
gastronomica rurale
la jota e la minestra di cavoli »

come il musetto e brovada, ovvero il co-techino servito con le rape bianche grattugiate e lasciate fermentare

nella vinaccia, accanto agli gnocchi di susine di gusto mitteleuropeo, in versione sia salata che dolce, al gulasch d'ascendenza ungherese, alla preparazione della selvaggina di impronta asburgica, ai cevapcici di provenienza slava, allo strudel con ricotta o mele, susine, ciliegie, di matrice austriaca.

L'influsso veneto si fa sentire nella campagna friulana attraverso la presenza di minestre, risotti e polenta, immancabile abbinamento alle pietanze. In particolare, appartengono alla cultura gastronomica rurale le minestre ricche di verdure; da segnalare la jota (minestrone di cappucci, fagioli, patate e crauti) e la minestra di cavoli. Tra i pri-

mi piatti eccelle la pasta fatta in casa e tagliata a strisce (blecs), condita con sughi d'arrosto e selvaggina, ma anche gli gnocchi di pane, gli gnocchi di semolino e quelli di patate ripieni di susine, conditi con burro fuso e cannella.

La carne di maiale occupa un posto di rilievo sia come protagonista di gustosi antipasti sia quando è destinata alle grigliate. L'Isontino propone un ventaglio di affettati che vanno dal prosciutto a insaccati di ogni tipo, dai genuini salami fatti in casa all'ossocollo, al lardo, alla «soppressa» (un salame speziato di taglia grossa). Molto spesso la fetta di prosciutto viene ancora sapientemente tagliata a mano. Assolutamente da provare il prosciutto cotto nel pane servito con salsa di kren (rafano), abbinato a un bicchiere di vino pregiato, nell'immancabile rito del *tajut* (bicchiere di vino, in friulano).

La tradizione asburgica, nelle sue molteplici forme, ha fortemente influenzato la preparazione delle carni: si pensi al kaiserfleisch (carrè di maiale affumicato, cosperso di kren fresco grattugiato e accompagnato da crauti), alla lepre alla boema (lepre stufata cui si aggiunge zucchero diluito in aceto bianco), al gulasch e alla cacciagione (fagiano, lepre, capriolo e cinghiale). Di tradizione slava i cevapcici (salsicette piccanti) e la Lubjanska, sorta di milanese ripiegata con prosciutto e formaggio all'interno. Squisiti anche i bolliti di carni varie.

La memoria contadina ha invece trasmesso le profumatis-

« Assolutamente da provare il prosciutto cotto
nel pane servito con salsa di kren »

sime frittate alle erbe in diverse varianti: per esempio, con gli asparagi, con i germogli di luppolo selvatico, con dodici varietà di erbe selvatiche.

Tra i contorni, da ricordare le patate «in tecia» (saltate in padella con le cipolle), i kipfel (piccole mezzelune fritte, fatte con un impasto simile a quello degli gnocchi di patate), l'abbinamento radicchio e fagioli. Verdure rustiche e legumi sono alla base della saporita enogastronomia friulana, tutta giocata sulla semplicità delle ricette e della genuinità dei prodotti.

Tipicamente friulano è il frico — una ricetta servita come secondo piatto o piatto unico a base di formaggio fatto cuocere lentamente al quale possono essere aggiunti altri ingredienti, quali patate o cipolle —, così come altri ingredienti protagonisti della cucina goriziana, che hanno reso celebre la regione: il formaggio Montasio, il prosciutto di San Daniele, gli asparagi della bassa friulana.

Questa contaminazione culinaria presenta anche influenze di mare, con ricette che fondono la tradizione di terra del mondo contadino con quella del vicino Adriatico, utilizzando il pesce che arriva freschissimo dalla laguna di Grado e Marano, celebre per i suoi prodotti ittici. Seppie, branzini, orate, triglie, sgombri, sardelle, sardoni, i minuscoli e deliziosi «ribaltavapori», oltre ai frutti di mare, come le delicate vongole di laguna, i celebri fasolari (da gustare crudi, gratinati o sontuosamente abbinati al primo) si trovano in molti menù della zona: venature gastronomiche mediterranee si sposano nel piatto con quelle dell'entroterra alpino. I dolci hanno un ruolo significativo nella cucina locale: tra tutti eccelle la gubana (a Gorizia chiamata putizza), dolce arrotolato di pasta lievitata con il suo morbido ripieno a

base di frutta secca, uvetta, noci, come vuole la tradizione friulana. Si parla invece di gubana goriziana quando viene usata la pasta sfoglia al posto della pasta lievitata (simile al presnitz triestino). Da non confondere con la gibanica, dolce tipico sloveno a base di pasta frolla con ripieno a strati di semi di papavero, formaggio bianco, noci e miele, che si può pure trovare in qualche menù goriziano.

A differenza dello strudel, il goriziano-triestino strucolo è un rotolo ottenuto avvolgendo a spirale un foglio di pasta cosparso di ripieno (dalla frutta alla cioccolata), bollito dentro una tela e tagliato a fette larghe di circa un centimetro.

« Eredità dell'Impero austro-ungarico, il dolce tipico Gugelhupf e la torta Dobosch »

Assolutamente da assaggiare sono le sfiziose palacinke (omelette ripiene di marmellata di albicocche o cioccolata). Da segnalare anche la pinza (tradizionale focaccia di pasta lievitata, con il taglio a croce, consumata generalmente nelle feste di Pasqua e preparata con farina, uova, burro e zucchero in abbondanza, l'aggiunta di rum, bucce grattugiate di arancia e limone, vaniglia). Eredità dell'Impero austro-ungarico, il dolce tipico Gugelhupf (si tratta di una ciambella lievitatissima, come un panettone, arricchito di uvetta e mandorle, d'origine viennese) e la torta Dobosch (di provenienza ungherese).

Oggi i piatti di queste terre, superato a pieni voti l'esame del tempo, si presentano come una delle espressioni più

interessanti e gradevoli della cucina della nuova Europa, radicata nel territorio e non dimentica delle sue tante esperienze passate.

La cucina goriziana rispecchia l'offerta enogastronomica dell'omonima provincia che concentra nel raggio di pochi chilometri paesaggi d'incantevole bellezza, una storia antica che ha lasciato tracce notevoli e una gastronomia varia, accompagnata da alcuni dei vini migliori del Friuli.

« I piatti di queste terre rappresentano una delle espressioni più interessanti della cucina della nuova Europa »



[CILIEGIA DURACINA]

FOTO LAURA TESSARO



[FRICO FRIABILE E NOCI]

FOTO LAURA TESSARO

IN VIAGGIO TRA I VIGNETI

Percorrendo il territorio della provincia di Gorizia, l'occhio si posa sugli estesi appezzamenti coltivati a vite collocati sulle colline e anche in pianura. Fin dall'antichità questa zona è rinomata per l'eccellenza dei suoi vini, serviti sulle tavole più illustri d'Europa, da Vienna a Mosca, da Londra al Vaticano. Oggi i vini prodotti in queste terre sono apprezzati in tutto il mondo.

Due zone di eccezionali vini Doc caratterizzano il territorio della Destra Isonzo: il Collio, segnato da dolcissimi rilievi che vanno da Gorizia a Cormòns, e l'Isonzo in cui si producono profumati rossi e deliziosi bianchi.

Le caratteristiche di una terra straordinaria, fra il Mare Adriatico e le Alpi Giulie, si riflettono intatte nei vini. La zona collinare, collocata a breve distanza dai monti e dal mare, crea un microclima assolutamente unico per ventilazione ed escursione termica, in grado di sposarsi perfettamente con la «ponca» il caratteristico terreno del Collio fatto di marne di origine eocenica, ideali per la coltivazione della vite. Queste peculiarità creano vini preziosi, unione di potenza, personalità, carattere ed eleganza.

L'area vitivinicola della Doc Collio si estende attraverso la fascia settentrionale della provincia di Gorizia, in un territorio di 1600 ettari di vigneti di collina nei comuni di Gorizia, Capriva del Friuli, Cormòns, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Mossa, San Lorenzo Isontino e San Floriano del Friuli. Il nome Collio significa collina ed è da sem-

pre riferito al vino dei dolci declivi che sorgono a ridosso del confine tra Italia e Slovenia. E i vini bianchi del Collio sono considerati tra i migliori del mondo.

La zona della Doc Isonzo prende il nome dal fiume più verde d'Italia, l'Isonzo per l'appunto, che nasce dalle Alpi Giulie e scorre tra gole e anfratti con carattere impetuoso.

**« Fin dai tempi antichi ci sono
fracce di viticoltura nei pressi
delle rive dell'Isonzo »**

A Gorizia rallenta la sua corsa e si allarga a Gradisca, dove feconda la fertile pianura isontina, innervata più a sud

anche dai torrenti Torre e Versa, fino a sfociare nel mare di Grado. Fin dai tempi antichi ci sono tracce di viticoltura nei pressi delle sue rive. Il commercio dei prodotti della terra doveva già essere diffuso, se molti storici attribuiscono l'origine del nome Isonzo dal celtico «Esos», Dio del Commercio.

I primi vigneti sorsero in epoca preromana, sembra per opera degli Eneti, popolo dedito principalmente all'agricoltura. Ma è sotto il dominio di Roma che la vite ebbe notevole espansione: il senato romano, come narra Tito Livio, inviò ad Aquileia, fondata nel 181 a.C., dei coloni allo scopo di diffondere la viticoltura e la cittadina divenne uno dei massimi empori vitivinicoli.

Nel III secolo d.C., i documenti raccontano che l'imperatore Massimino requisì dal Collio un'ingente quantità di botti e tini per poter costruire un ponte di legno sull'Isonzo e permettere alle sue legioni di raggiungere Aquileia assediata.

Nei secoli successivi, e soprattutto nel Medioevo, i frequenti conflitti d'interesse fra l'Austria e la Serenissima portarono a continui scontri e a vere e proprie guerre. I bei vigneti furono ripetutamente distrutti e le cantine saccheggiate. Faustino Moiséso nella *Historia dell'ultima guerra in Friuli*

« La moderna viticoltura nasce nel Collio nella seconda metà dell'Ottocento »

racconta che nel 1616 le truppe veneziane conquistarono il castello di San Floriano, avamposto imperiale, e s'impadronirono «di più di 300 carri di vino esquisitissimo».

Superati i secoli bui, le viti coltivate in queste zone continuarono a essere apprezzate in tutta Europa: dalla Serenissima repubblica di Venezia all'imperatore Carlo V, dallo zar di Russia a Vienna capitale dell'Impero austro-ungarico dove, nell'Ottocento, giungevano regolarmente i carri trainati da cavalli con le grandi botti del Collio.

La moderna viticoltura nasce proprio nel Collio nella seconda metà dell'Ottocento, principalmente ad opera del conte Theodore de La Tour. Sposando la nobile Elvine Ritter de Zahoni, proprietaria di Villa Russiz in Capriva del Friuli, portò nel Collio le prime viti di Pinot grigio, bianco, nero e Sauvignon, nonché Merlot. Venne mantenuta la coltura delle varietà tradizionali più rinomate, tutt'oggi presenti e ancora coltivate con successo.

Nella seconda metà dell'Ottocento la viticoltura europea attraversò una crisi profonda, causata dalla diffusione

dell'oidio e della peronospora, tra gli agenti patogeni più micidiali per la vite. Il IV Congresso Enologico Austriaco, tenutosi a Gorizia nel 1891, coinvolse i principali esperti del settore provenienti da varie zone dell'Impero e, attraverso nuove metodologie e una moderna visione, individuò soluzioni efficaci e diede vita a un processo complessivo di riqualificazione della viticoltura, locale ed europea.

Arrivando alla storia più recente, negli anni Sessanta del Novecento il settore vitivinicolo fu interessato da importanti iniziative. Nel 1964, il conte Sigismondo Douglas Attems, insieme ad alcuni lungimiranti viticoltori goriziani, diede vita al Consorzio di Tutela Vini del Collio, il primo in Friuli Venezia Giulia. Il Consorzio operò da subito per ottenere il conseguimento della Doc, proponendo il primo disciplinare di produzione, approvato nel 1968. Negli anni successivi si giunge alla costituzione degli altri consorzi di tutela, Doc Grave, Colli Orientali del Friuli, Aquileia, Latisana, Annia e Carso. La Doc Isonzo viene costituita nel 1974.

In tutti i locali, nelle numerose aziende, piccole e grandi dislocate sul territorio dell'Isontino, il vino è protagonista e la qualità è assolutamente elevata. Da queste parti la scelta non manca: si può sostare nelle *gostilne* (trattorie) che

si trovano sulle colline, allineate lungo il confine, nelle fra-sche, nei locali raffinati, negli agriturismi, dai dolci pendii di

« Nel 1964 nasce il Consorzio di Tutela dei Vini del Collio, primo in Friuli Venezia Giulia »

Dolegna alle belle alture di Oslavia, appena sopra Gorizia. A Gorizia, soprattutto nel centro storico il rito del *tajut* è una costante da secoli, e soprattutto nelle tante osterie ed enoteche del centro storico si può ordinare e bere un bicchiere eccezionale.



[VENDEMMIA]

FOTO MATTEO LAVAZZA SERANTO



[VIGNETO]

FOTO DI MARIO VERIN

UNA TAPPA PER APPREZZARE IL MEGLIO DELLA VITICOLTURA REGIONALE

ENOTECA DI CORMÒNS

Le eccellenze del Collio sono ben rappresentate in questa Enoteca, affacciata sulla graziosa piazza XXIV Maggio di Cormòns. In un ambiente rustico e accogliente, il locale offre una vastissima selezione di vini locali, da provare con il consiglio esperto del personale, e da accompagnare con ottimi formaggi e salumi locali. Periodicamente vengono organizzati eventi e degustazioni con i produttori nella saletta superiore. In questo punto di incontro, appassionati e turisti hanno l'opportunità di degustare, acquistare e avere informazioni sui vini del Collio e sulle zone circostanti.

Piazza XXIV Maggio, 21
34071 Cormòns
Tel. +39 0481 630371
www.enoteca-cormons.it
cormons@gmail.com
Orario: 11.00-22.00, chiuso il martedì

ENOTECA LA SERENISSIMA

In un palazzo antico e ben arredato, si trova l'Enoteca La Serenissima dove gustare le eccellenze di un territorio dai grandi vini. Nel locale la varietà dei vini è notevole per una scelta raffinata di bottiglie. Bianchi freschi e fragranti, rossi corposi e vellutati possono essere degustati in abbinamento a salumi e formaggi locali. La Serenissima è stata la prima enoteca pubblica d'Italia dopo quella di Siena e in passato ha ospitato il Gran Premio Noè, l'Oscar della viticoltura regionale. Nel 2012 è iniziata l'attuale gestione.

Via Battisti, 30
34072 Gradisca d'Isonzo
Tel. +39 0481 960292
www.enotecaregionalelaserenissimagradisca.it
enotecaregionalelaserenissima@gmail.com
Orario: 11.00-14.00 e 17.30-22.00,
chiuso il lunedì

LA STRADA DEL VINO E DELLE CILIEGIE

PIUMA GORIZIA - OSLAVIA -
SAN FLORIANO - GIASBANA - CORMÒNS -
CAPRIVA - MOSSA - GORIZIA
(KM 36,4)

Il percorso si snoda nel Collio goriziano, tra i suoi dolci declivi segnati dai vigneti e dagli alberi da frutto. Un angolo di paradiso, a ridosso del confine tra Italia e Slovenia, che vale la pena percorrere.

Si esce da Gorizia, per inoltrarsi nel Collio, seguendo viale XX settembre e superando il Ponte del Torrione. Si imbocca la Strada del vino e delle ciliegie che prosegue verso Oslavia, dove svetta la bianca mole del monumentale Ossario e quindi si raggiunge il borgo di San Floriano del Collio, importante centro vitivinicolo e sede dell'antico complesso castellano dei Conti Formentini, oggi hotel, ristorante e sede del Golf Club San Floriano. Nei dintorni, sulle colline, si possono trovare numerose cantine, osterie e ristoranti, tra cui segnaliamo Komjanc Alessio, in località Giasbana, 35 (www.komjancalessio.com), Gradisc'iutta, in località Giasbana, 32/a (www.gradisciuitta.com), Draga, in località Scedina, 5 (www.draga.it), Muzic in Località Bivio, 4 (www.cantinamuzic.it) e Humar, in località Valerisce (www.humar.it).

Da San Floriano la bellezza della natura si estende, tra vigneti, chiesette, cantine che incorniciano l'ininterrotta sequenza di colline. Si scende verso la Piana del Preval con lo splendido laghetto e il bosco di Plessiva, riserva naturale.

Lungo l'itinerario, vicino al confine, in località Zegla, 15 a Cormòns si può fare una sosta alla cantina di Renato Keber (www.renatokeber.com). Si procede costeggiando la frontiera verso Ruttars, nel comune di Do-

legna del Collio. Qui si suggerisce di visitare la cantina La Rajade, in località Petrus, 2 (www.larajade.it) e la cantina Pascolo Alessandro, in località Ruttars, 1 (www.vinipascolo.com) o l'azienda Jermann, in località Trussio, 11. Giunti in località Mernico, vale la pena fare una tappa da Ferruccio Sgubin (www.ferrucciosgubin.it).

Tornando indietro si passa per Craoretto e Brazzano, dove si trova la cantina Livio Felluga (www.liviofelluga.it) fino a raggiungere il centro di Cormòns, cittadina di riferimento del settore vitivinicolo. Da scoprire la cantina artistica della Cantina Produttori Cormòns, in via Vino della Pace, 31 (www.cormons.com). Nella verde e bucolica località di Pradis, al numero 6, si trova la cantina di Paolo Caccese (www.paolocaccese.it). Proseguendo la strada verso Gorizia, si arriva a Capriva, circondata da colline coltivate a vite, dove si possono ammirare il magnifico Castello di Spessa (www.castellodispessa.it) e, vicino, la Fondazione Villa Russiz (www.villarussiz.it). A Capriva, le occasioni per degustare vini in cantina non mancano; in via Palazzo Arcivescovile, 1 è situata l'azienda Mario Schiopetto (www.schiopetto.it) e in via Aquileia, 30 l'azienda Conti Attems (www.attems.it). La strada prosegue verso Mossa. Consigliata una visita alla cantina Baroni Codelli (www.codelli.it), in via Codelli, 15, e in via Blanchis, 70 all'azienda Ronco Blanchis, in via Blanchis, 70 (www.venegazzu.com). Passando per Lucinico, si rientra a Gorizia, nei pressi del Parco Piuma, lungo l'Isonzo, dove si conclude il percorso.

Può essere interessante allungare l'itinerario nei dintorni fino a Farra d'Isonzo, dove sostare all'azienda Tenuta Borgo Conventi, in Strada della Colombara, 13 (www.borgoconventi.it) o Tenuta Villanova, in via Contessa Beretta, 29, oppure a Mariano, frazione Corona, in via Campo Sportivo, alla Tenuta Luisa (www.tenutaluisa.com) o a Gradisca, in via Roma, 32 da Blason (www.blasonwines.com), dove riprendere l'autostrada.

ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI

Aceto

L'aceto è un esaltatore degli aromi nei piatti. Malgrado sia presente in innumerevoli ricettari della cucina regionale, è spesso poco valorizzato. Merito di Josko Sirk, ristoratore di Cormòns, aver percorso la strada dell'aceto artigianale di alta qualità, ma a partire dalle uve. In particolare da quelle di Ribolla Gialla. Ne è nato un aceto completo e complesso, dal sapore caldo e avvolgente, che lascia un'ottima persistenza aromatica. Frutto di una lunga fermentazione del mosto e del vino a contatto con le bucce in tini di rovere aperti per nove mesi, seguita da una fase di affinamento in barrique di rovere, capace di infondere all'aceto quel gusto equilibrato.

Brovada

Citata già da Apicio nel I secolo d.C. nel suo *De Re Coquinaria*, è il prodotto più tradizionale del Friuli, diventato Dop nel 2009. La Brovada, fettuccine di rapa a colletto viola fatte macerare nella vinaccia di vino e poi cotte, rappresenta il contorno ideale per accompagnare carni di maiale, in particolare il cotechino e lo zampone. Nata come riserva alimentare per i mesi freddi, si consuma in autunno-inverno. Tutt'oggi viene prodotta rispettando i criteri della vecchia tradizione, legata alla cultura del vino. Le rape, che all'interno sono bianche, dopo la raccolta vengono lavate e messe a macerare nei tini, alternate a strati di vinacce di uva rossa, da cui prendono successivamente il colore rosato.

Il tempo di fermentazione delle rape varia dai 35 ai 40 giorni. Terminata questa fase, vengono estratte, pelate, tagliate a fettucine su una tipica grattugia di legno con lama metallica (il *grati*) o su macchine apposite, e confezionate in sacchetti da 1 kg. E, come da tradizione gastronomica friulana, sono pronte per essere cucinate come contorno al musetto (brovada e muset) o con i fagioli.

Nel giugno del 2003 è nata l'Associazione per la valorizzazione del prodotto tradizionale Brovada.

Formaggi

Il formaggio latteria è il prodotto tradizionale di tutti i caseifici del Friuli Venezia Giulia. In provincia di Gorizia si trovano ancora realtà artigianali che mantengono vivo il legame del prodotto con il territorio e che utilizzano latte munto da vacche di razza pezzata rossa italiana, alimentate prevalentemente con prodotti locali.

Tra i prodotti caseari della zona ricordiamo la ricotta, le caciotte, lo yogurt e i formaggi aromatizzati, che profumano di salvia, rosmarino, sambuco e altre erbe officinali.

La ricotta (*scotta*, *skuta*), indipendentemente dalla sua origine, può essere consumata fresca oppure, previa affumicatura, stagionata. Dal punto di vista organolettico, le caratteristiche comuni alle ricotte fresche sono il colore e la morbidezza: bianche, in particolar modo quelle caprine, e di tessitura morbida, quasi vellutata. Dal dolce gusto del latte cotto quelle vaccine.

Da segnalare anche il formaggio Fossa di Cormòns, ottenuto da latte intero di bestiame situato in alta montagna, nella zona delle Prealpi Giulie.

Frutta

Il clima, la posizione, il suolo e il sole dell'Isontino offrono le condizioni favorevoli per la crescita di numerose varietà frutticole. Grazie a queste particolari condizioni microclimatiche, viene prodotta frutta di ottima qualità, ricca di zucchero e sostanze aromatiche.

Tra le varietà frutticole più diffuse e tipiche della zona transfrontaliera, si segnalano peschi, albicocchi, seguiti da peri, meli, ciliegi, susini, cachi, fichi. Ottimi da mangiare freschi, i frutti sono molto apprezzati anche lavorati e trasformati in succhi di frutta, marmellate, composte, vini ottenuti da frutta, grappe e gelatine. Tra i primi prodotti primaverili meritano un cenno particolare le ciliegie del Collio. Verso la fine del XIX secolo le ciliegie rappresentavano, insieme al vino, il principale prodotto commerciale della Valle del Vipacco e della zona di Goriska Brda. Da sempre sono state motore dell'economia locale, specie negli anni più difficili del dopoguerra.

Funghi

Da alcuni anni si è sviluppata nel Goriziano la produzione di funghi. L'habitat ideale per questa coltivazione è un ambiente con particolari condizioni di umidità, illuminazione solare e temperatura. Tra le tipologie più diffuse, prataioli e pioppini. I pioppini, dall'inconfondibile cappello bruno scuro e dal gambo slanciato e consistente, hanno un sapore aromatico che li rende uno dei funghi più apprezzati.

Gubana

Probabilmente l'etimologia del nome si ricollega al verbo sloveno *gubati*, «increspare, fare pieghe», con riferimento alla sua preparazione. E alla sua origine, quella della Slavia friulana, l'attuale territorio delle Valli del Natisone, del Torre e dei comuni del Collio limitrofi alla Slovenia. Dalla tradizionale forma arrotolata di pasta lievitata e con un morbido ripieno di frutta secca, uvetta, pinoli, noci, limone in scorza grattugiato e una spruzzata di grappa, la gubana è diventato il dolce simbolo per eccellenza della gastronomia friulana. Riassume tra le proprie pieghe sapori tradizionali, con note agrumate caratterizzate da un sentore speziato. Invita all'assaggio in autunno e in inverno, gradevolissima in primavera e in estate, rappresenta il dolce tipico delle feste.

Il primo documento ufficiale in cui si menziona risale al 1714, una poesia in friulano in cui si parla di festeggiamenti pasquali a base di «us di pascha benediz [...] vin, trippuzzis di chiauret e gubanis cu'l savor».

Con il ripieno della gubana si preparano anche gli strucchi, dalla tradizionale forma quadrangolare a bocconcino o a raviolo a mezzaluna. Prende il nome di gubana goriziana la versione con la pasta sfoglia.

In alcune famiglie si usa ancora bagnare la gubana con *sliwo-vitz* (grappa di prugne) ma ne appesantisce l'equilibrio. In realtà, va accompagnata a un buon calice di bianco neutro o verduzzo, vino bianco dolce affinato in legno.

Olio

Il territorio goriziano può vantare la produzione di un pregiato olio autoctono: l'olio extravergine di oliva, frutto della spremitura di una varietà denominata Briška črnica o carbona. Negli ultimi anni, alcuni produttori locali si sono interessati alla reintroduzione nel Collio goriziano di alcuni ceppi autoctoni, scomparsi dopo la grande gelata del 1929.

Lavanda

La lavanda, la cui specie maggiormente coltivata è rappresentata dalla *Lavandula Officinalis*, è una pianta aromatica, che produce fiori dal caratteristico colore tra l'azzurro e il lilla. È ricca di proprietà benefiche e viene utilizzata fin dall'antichità per la cura della persona e della bellezza. Pare che già gli antichi romani usassero profumare l'acqua in cui si immergevano per il bagno. I fiori di lavanda sono molto versatili, si possono raccogliere e lasciare essiccare dopo averli riuniti in mazzetti. Permettono quindi di comporre piccoli fasci per decorazione, oppure sacchetti per profumare armadi e cassetti. Inoltre sono alla base della preparazione di oleoliti, oli essenziali, acqua floreale, infusi e decotti curativi.

A Gorizia, la coltivazione della profumatissima lavanda è ripresa nel 1994, quando l'azienda agricola Zian Luigia ha deciso di dedicarsi a questa coltura.

Miele

L'area di raccolta è quella del Collio goriziano e del Carso triestino, zone privilegiate per la produzione di miele di grande pregio. Gli apicoltori goriziani, riuniti dal 1993 nella cooperativa «La Casa dell'Ape» di Lucinico (Gorizia), hanno maturato una lunga esperienza e hanno selezionato negli anni alcune varietà particolari, con particolari caratteristiche e proprietà organolettiche benefiche per la salute. La Casa dell'Ape va orgogliosa del suo miele di tiglio, della melata di sommaco, l'arbusto che dipinge di rosso intenso tutto il Carso, e del raro miele di marasca, oltre a tarassaco, acacia, millefiori e mieli speciali.

Pelinkovac

Un amaro tipico del territorio di Gorizia, diffuso soprattutto oltre frontiera: in Slovenia si chiama «Pelinkovec» e in Croazia «Pelinkovac». Ottimo digestivo, il Pelinkovac è un distillato a base di assenzio (*pelin* in sloveno), unito ad altre essenze arboree, tornato in auge negli ultimi anni. Va consumato liscio o con ghiaccio e una fettina di limone. Si tratta di un liquore estratto dalle piante di *Artemisia Absinthium*, pianta dalle note virtù amaricanti. Per favorire la digestione esistono certamente molti prodotti, da quelli farmaceutici al semplice bicarbonato, dai rimedi naturali agli amari e alle grappe, ma, come molti frequentatori di trattorie e ristoranti di Gorizia e dintorni sanno, uno dei più efficaci è proprio il Pelinkovac.

Un noto produttore di questo digestivo è la ditta Abuja, fondata da Andrea I Abuja nel lontano 1899, quando arrivò a Gorizia dalla Carinzia. L'omonima ditta diventò una delle più importanti della Mitteleuropa nel settore dei vini e dei liquori.

Oltre a essere distributori e rappresentanti per vari marchi famosi, gli Abuja acquistavano il mosto dai produttori vinicoli del Collio per poi vinificare nelle loro cantine ed esportarlo in Europa e nelle Americhe.

Prosciutti

Quando si parla del prosciutto di Cormòns, si parla dello stile D'Osvaldo.

Negli anni Venti, Luigi, insieme alla sorella Anna, introdusse una vera e propria innovazione per produrre i salumi: l'affumicatura. Da allora la famiglia D'Osvaldo è depositaria di ricette a base di aromi boschivi che garantiscono prosciutti dal gusto inimitabile. L'affumicatura, che avviene bruciando legno di ciliegio profumato con rami di alloro e rosmarino sui quali è posto un pentolone di acqua contenente erbe aromatiche raccolte nei boschi circostanti (melissa, limoncella, finocchio, rosmarino, timo), dà un tocco inconfondibile alle carni.

La stagionatura si compie in maniera naturale, in campagna, aprendo e chiudendo le finestre, sfruttando la brezza del monte Quarin, per un periodo che varia dai 14 ai 24 mesi.

Da evidenziare la qualità dei maiali, di razza Duroc. La coscia di quest'animale a forma di pera risulta particolarmente adatta alla pressatura. Ciò permette di dare al prosciutto la forma che meglio si sposa con il taglio a mano e di esaltare le qualità di questi superbi prosciutti e speck.

Radicchio di Gorizia

Sfizioso radicchietto di primo taglio che si produceva negli orti alluvionati di Sant'Andrea e di San Rocco a nord di Gorizia, oggi la sua coltivazione si è diffusa anche in altre zone del Goriziano. Due le varietà più tipiche e pregiate: il Canarino e la Rosa di Gorizia.

Il Canarino è più delicato e ha sfumature di colore giallo, mentre la Rosa ha colore rosso carico brillante con variegature che virano verso il rosa e la forma di un bocciolo appena aperto. Si tratta di un prodotto invernale, che arriva sul mercato pronto per essere consumato, da conservare in frigorifero o in luogo fresco; in alcune aziende agricole viene anche messo sott'olio.

La Rosa di Gorizia ha un sapore intenso, appena amarognolo. Si abbina bene con la dolcezza delle patate o della mela Seuka grattugiata, ma anche coi fagioli borlotti. Ottimo anche con le uova sode. Il Canarino è invece più dolce, molto delicato ma croccante. Da gustare in purezza.

Verdure

Tipicamente goriziani, gli asparagi di Sant'Andrea si coltivano proprio in autunno, in prossimità del giorno di Sant'Andrea (30 novembre) e vengono bolliti e serviti con pane grattugiato dorato nel burro o con una salsa piccantina all'uovo.

Negli orti di Sant'Andrea si coltiva anche la *vržota*, ovvero la verza di Sant'Andrea, simbolo dei contadini locali.

Vini

Ci troviamo in una zona vitivinicola che non conosce rivali al mondo, soprattutto per quanto riguarda i vini bianchi.

Qui si producono grandi bianchi autoctoni, deliziosi come aperitivo, ideali per accompagnare il pesce: il Tocai (oggi rinominato Friulano), la deliziosa Ribolla Gialla, l'aromatica Malvasia, il dolce Verduzzo. Da segnalare anche il rinomato Collio Bianco, uvaggio Doc. Sono superlativi anche i Pinot Grigio e Bianco, lo Chardonnay, il Sauvignon, vitigni d'origine transalpina che qui hanno trovato un terroir ideale, assumendo profumi e retrogusti speciali. Ciò che caratterizza i bianchi sono il colore paglierino tenue accompagnato da guizzi verdognoli, con una buona freschezza e una piacevole morbidezza, la presenza di profumi netti e intensi, delicatamente fruttati, che raccontano gli aromi derivanti dal vitigno d'origine.

Tra i rossi primeggiano il Collio Rosso, il Merlot e i Cabernet. Hanno un brillante colore rubino, rotonda corposità e una spiccata personalità dei profumi. Le caratteristiche microclimatiche, esaltate dalla capacità dell'uomo, infondono a questi vini una qualità eccezionale.

RICETTE PER UN PRANZO TIPICO

GNOCCHI DI SUSINE

- Ingredienti per 6 persone

Per gli gnocchi:

500 g patate, 150 g farina, 1 uovo, sale q.b.

Per il ripieno:

12 susine, 50 g zucchero semolato, 3 cucchiaini di pane grattugiato, 100 g burro, 10 g cannella in polvere

- Preparazione

Unire alle patate, lessate e passate con lo schiacciap patate, l'uovo sbattuto, una noce di burro e il sale, e poco a poco la farina setacciata. Quindi impastare il tutto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Stendere l'impasto a cilindro ricavandone 12 dischi. Riporre su ognuno una susina privata del nocciolo, da farcire con un po' di pan grattato rosolato nel burro, zucchero e cannella. Richiudere formando dei fagottini. Sigillare bene gli gnocchi, quindi lessarli in acqua bollente salata finché non vengono a galla. Deporre gli gnocchi sul piatto di servizio e condirli con burro fuso e pangrattato. Porre, a parte, dello zucchero semolato e della cannella.

GULASCH

-Ingredienti per 6 persone

1 kg carne di manzo (muscolo), 2 cipolle rosse, 1 cucchiaino di farina tipo 00, 2 foglie di alloro, 200 g di passata di pomodoro in barattolo, 2 cucchiaini di paprica in polvere, 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale q.b.

-Preparazione

Mettere in una padella antiaderente la cipolla affettata con 1 cucchiaino d'olio e 2 cucchiaini di acqua tiepida. Far cuocere per 5 minuti fino a quando la cipolla diventa trasparente. Tagliare e pezzetti la carne e unirla alla cipolla, rosolando per 10 minuti. Aggiungere paprica, alloro e farina. Dopo aver mescolato per alcuni minuti, aggiungere la passata di pomodoro e acqua calda fino a coprire la carne. Insaporire con il sale e cuocere a fiamma dolce per almeno 3 ore, aggiungendo di tanto in tanto mezzo bicchiere di acqua calda. Servire caldo.

PATATE IN TECIA

-Ingredienti

800 g di patate farinose, 1 cipolla, prezzemolo tritato, vino bianco secco, 1 mestolo di brodo, sale e pepe

-Preparazione

Lessare le patate in abbondante acqua salata. Una volta cotte, sbucciarle, affettarle e farle dorare in un tegame, con la cipolla tritata finemente. Pepare, salare e bagnare con il vino e il brodo. Con una forchetta, schiacciarle e lasciarle stufare lentamente a fuoco medio fino alla formazione di una deliziosa crosticina. Servire calde con un pizzico di prezzemolo fresco.

RADICCHIO ROSA IN VINAIGRETTE

-Ingredienti

18 boccioli di radicchio Rosa di Gorizia, 1 mela Renetta, 2 coste di sedano, aceto di mele q.b., 1 dl di olio extravergine di oliva, sale e pepe

-Preparazione

Lavare e affettare il radicchio. Lavare e tagliare a pezzetti il sedano. Mettere le verdure in una ciotola capiente. Aggiungere la mela, dopo averla sbucciata e tagliata a dadini. Condire con un filo di olio, aceto e sale. Mescolare e lasciare insaporire prima di servire.

PALACINKE

-Ingredienti

Per la pasta:

250 g farina, 250 ml acqua, 100 ml acqua frizzante, 250 ml latte, 1 uovo, 1 cucchiaino di zucchero, la buccia grattugiata di 1/2 limone, sale, olio (o burro) per ungere

Per il ripieno:

crema di cacao e nocciole e/o confettura, zucchero a velo (facoltativo)

-Preparazione

In una terrina sbattere l'uovo con lo zucchero, unendo lentamente l'acqua e il latte. Unire a poco a poco la farina. Aggiungere un pizzico di sale e la buccia grattugiata di 1/2 limone. Mescolare il composto finché risulterà fluido e lasciare riposare per 30 minuti. Ungere una padella con una noce di burro o dell'olio e scaldarla. Versare un mestolo di pastella che deve essere distribuita su tutta la superficie. Cuocere a fiamma media. Dorare le palacinke su entrambi i lati e poi farcirle a piacere. Prima di servirle, piegarle a triangolo, a fagottino o a rotolo, spolverizzate con zucchero a velo.

Da Cormòns, città patriarcale cuore del Collio, a San Floriano del Collio, a Gorizia, il territorio propone un'offerta particolarmente ricca di ristoranti, trattorie, osterie e *private*, dove lasciarsi deliziare da aromi e gusti di

4 [PRANZI E CENE]

prodotti semplici e ricette antiche, reinventate secondo i più moderni concept della genuinità e della leggerezza. Non a caso, i ristoranti di queste terre sono citati tra i più rinomati del Triveneto e si trovano al top delle classifiche nazionali.

[FRICO FRIABILE E NOCI]
FOTO LAURA TESSARO



L'ottima cucina è il risultato dell'intreccio plurisecolare di popoli e culture, quella friulana ma anche quella giuliana, slovena e mitteleuropea. Un'insolita contaminazione culinaria, davvero unica per gusti e aromi.

I locali che propongono specialità abbinate a etichette di livello sono numerosi tra Gorizia, Gradisca e Cormons. La scelta è ampia e variegata, per tutti i gusti e per tutte le tasche. Difficile fare una selezione. Segnaliamo alcuni ristoranti facilmente raggiungibili dalle uscite del tratto Villesse-Gorizia, a pochi chilometri dall'autostrada. Ma sicuramente sarà piacevole scoprire la ricca offerta enogastronomica locale, girando in auto e lasciandosi guidare anche dalla tipica «frasca», il ramo che segnala la presenza di un locale.

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

[G O R I Z I A]

TRATTORIA ALLA LUNA

Locanda già dal 1827, di proprietà della famiglia Pintar dal 1956. «Al viaggiatore — indica un cartello all'esterno del locale — il benvenuto nella nostra casa mitteleuropea». Delizioso piccolo locale, accogliente e particolare nel suo arredo. L'interno, con vecchi utensili da cucina e oggetti appesi al soffitto e appoggiati sulla mobilia, crea subito l'atmosfera di confine. Le tavole sono apparecchiate con fantasia e gusto. Propone una cucina mitteleuropea e tradizionale, servita dal personale di sala in abito tipico goriziano, e accompagnata dalla selezione dei migliori vini pregiati del Collio.

Trattoria Alla Luna

Via Oberdan, 13
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 530374 - 335 6652437
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Posti: 60
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gorizia, 5,1 km / 9 min

ROSENBAR

Un luogo dove gustare prelibatezze dai sapori ricercati, eppure semplici e autentici, in centro a Gorizia. Il locale propone una cucina raffinata, caratterizzata da ingredienti genuini, esaltati dalle primizie degli orti goriziani e dal pesce fresco dell'Adriatico. In cucina si usano i prodotti del territorio, seguendo la stagionalità. Nascono piatti che trasmettono cura, passione ed esperienza, serviti con professionalità, come le *canoce* con le zucchine, le vongole telline con la zuppa di piselli, il polpo e i ceci, i sardoni impanati con radicchio e fagioli.

Rosenbar

Via Duca d'Aosta, 96
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 522700
www.rosenbar.it
info@rosenbar.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: domenica e lunedì
Posti: 50
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gorizia, 3,9 km / 6 min

BORGO CASTELLO 23

Nell'incantevole cornice di Borgo Castello si trova questo nuovo locale, piccolo e accogliente. Propone un ambiente piacevole, intimo e curato. Consigliata la tartare, il filetto di black angus irlandese da abbinare a un buon bicchiere di verduzzo. Ma sono presenti anche piatti tipici regionali: dalla jota alle bavettine con il prosciutto di Sauris leggermente affumicato. La cantina offre una selezione delle migliori etichette della zona, oltre a bottiglie toscane, piemontesi e francesi.

Borgo Castello 23

Borgo Castello, 23
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 538528
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: lunedì
Posti: 20
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gorizia, 5,3 km / 8 min

AL CHIOSTRO

Sotto i portici della coreografica piazza Sant'Antonio, nel centro di Gorizia, si trova questo locale elegante e accogliente. Il menù è ampio: offre una cucina curata e ricercata, di carattere regionale, dal gulasch di cinghiale agli gnocchi di pane allo speck, dal risotto al filetto di orata con polenta. Si abbina a una ricca cantina.

Al chiostro

Piazza Sant'Antonio, 10
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 536430
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: lunedì sera e martedì
Posti: 85
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gorizia, 4,6 km / 7 min

TRATTORIA DA MAJDA

Situato proprio in centro a Gorizia, il ristorante enoteca Majda offre un ambiente familiare e caldo. In cucina si trovano proposte della tradizione tipica friulana, con qualche declinazione slovena. Non mancano le rivisitazioni creative che contribuiscono a rendere i piatti più ricchi. Da consigliare il carpaccio di orata, il filetto alla Robespierre, ma anche le *slikrofi* di pasta ripiene di patate, erba cipollina e pancetta. E per finire torta di mele alla Majda, secondo la ricetta della tradizione familiare.

Trattoria Da Majda

Via Duca d'Aosta, 71
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 30871
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: martedì
Posti: 60
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gorizia, 4,3 km / 6 min

TRATTORIA 101

Un ristorante piccolo e ospitale, conosciuto per le gustose specialità a base di pesce.

Menù ricco di piatti della tradizione rivisitati con grande fantasia e creatività. Il protagonista in cucina è in assoluto il pescato, proveniente dai porti dell'Adriatico, ma non mancano le pietanze a base di carne e i primi a base di verdure. Il ristorante propone anche specialità della cucina internazionale, come paella valenciana e cous cous di pesce e crostacei.

Trattoria 101

Corso Italia, 145
34170 Gorizia
Tel. +39 0481521112
www.locandaristorante101.it
info@locanda101.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: domenica e lunedì
Posti: 50
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gorizia, 3,9 km / 6 min

TRATTORIA DA GIANNI

Locale molto conosciuto e frequentato nel centro di Gorizia, si presenta con uno stile classico da trattoria italiana, informale, famoso soprattutto per le dimensioni delle portate, partendo dagli antipasti fino ad arrivare ai dolci. Meglio andarci in compagnia, per ordinare insieme la mitica Lubjanska (carne di vitello o maiale ripiena di prosciutto e formaggio e successivamente impanata), da condividere tranquillamente con più persone.

Trattoria Da Gianni

Via Carlo de Morelli, 10
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 534568
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: lunedì
Posti: 70
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gorizia, 5,3 km / 9 min

AI TRE SOLDI GORIZIANI

Nel solco della tradizione, il menù di questo ristorante riflette le influenze mitteleuropee, esaltando quelle carinziane, ungheresi, mediterranee e slovene. Il ristorante è dotato di una piccola area winepub dove gustare gli ottimi vini della cantina tra cui numerose etichette del Friuli Venezia Giulia.

Ai tre soldi goriziani

Corso Italia, 38
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 531956
www.aitresoldigoriziani.it
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: lunedì
Posti: 50
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gorizia, 4,5 km / 7 min

AL PONTE DEL CALVARIO

La trattoria è situata lungo la strada che conduce a San Floriano del Collio, in una piccola valle completamente immersa nel verde, sulle rive del torrente Groina, le cui acque vengono utilizzate per l'allevamento in proprio di trote. Particolarmente piacevole nella stagione estiva per la freschezza del clima, quando è piacevole gustare i piatti nell'ampio giardino, all'ombra di un pergolato. Il locale, accogliente e curato, è la base ideale per escursioni nei dintorni. Il menù di piatti tipici della cucina italo-slovena, abbinati ai vini locali, rappresenta la peculiarità di questo ristorante.

Al Ponte del Calvario

Località Vallone delle Acque, 2
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 534428
www.alpontedelcalvario.com
info@alpontedelcalvario.com
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Posti: 25
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gorizia, 7,4 km / 11 min

[NOVA GORICA]

LOCANDA KEKEC

Situata poco fuori Nova Gorica, a Kromberk, in direzione Aidussina, la locanda si trova su una collina con una spettacolare vista panoramica sulla città. D'inverno un bel caminetto centrale è sempre acceso, mentre d'estate si può mangiare all'aperto. Il menù propone specialità casalinghe della cucina slovena e piatti a base di selvaggina e carne alla griglia, ma la pietanza tipica del posto è la carne alla tartara con i crostini di pane caldi. Altre golosità sono la bistecca alla Tolmin e il filetto del Carso. Per concludere, le immancabili palacinke alle noci.

Locanda Kekec

Kekceva pot 4
5000 Nova Gorica
Tel. 386 (0)53005675
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Posti: 115 interno + 70 giardino estivo
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

H4, Uscita 5, 8,3 km / 16 min



[ROSA DI GORIZIA]

FOTO LUIGI VITALE

[SAN FLORIANO DEL COLLIO]

OSTERIA KORSIC

Nel silenzio della natura, circondata dai morbidi declivi del Collio, si raggiunge l'Osteria Gostilna Korsic. In un'atmosfera piacevole e di pace, si possono gustare i sapori di una cucina artigianale, capace di esaltare i gusti genuini di queste terre. Qualche esempio? Toc' in braide (polenta morbida, radicchio spadellato all'olio e salsa di formaggi e guanciale), salame all'aceto, blecs caserecci autunnali e strucolo alle erbe di campo (strudel ripieno con cuore di Montasio, condito con burro e salvia).

Nella sala interna, attraverso grandi vetrate, si può apprezzare la bellezza delle colline circostanti.

Osteria Korsic

Località Sovenza, 7
34070 San Floriano del Collio
Tel. +39 0481 884248
www.korsic.it
info@korsic.it
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: martedì e mercoledì
Posti: 100
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gorizia, 7,5 km / 14 min

VOGRIC

Su un pendio assolato che si erge sopra vigneti e frutteti generosi, il ristorante offre un ambiente ospitale e caratteristico, dove apprezzare i sapori genuini di una cucina tipicamente casalinga (italiana, slovena, austriaca) e gustose carni alla griglia. Anche la carta dei vini propone una scelta variegata, tra le etichette più espressive del territorio. Nella bella stagione si può mangiare all'aperto godendosi uno splendido panorama.

Vogric

Località Giasbana, 20
34070 San Floriano del Collio
Tel. +39 0481 884095
www.vogric.it
info@vogric.it
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: martedì e mercoledì
Posti: 60
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gorizia, 10,9 km / 17 min

[FARRA D'ISONZO]

BORGO COLMELLO

In una tranquilla zona di campagna, lungo la strada che porta a Gorizia, si trova la locanda Borgo Colmello, meta ideale per chi cerca quiete e relax. Nella bella stagione si può mangiare nello splendido giardino, mentre all'interno si respira un'atmosfera familiare con il tepore del classico *fogolar*. L'enoteca offre un'eccellente selezione di vini del territorio, mentre la cucina propone piatti tipici. Consigliati i blecs di grano saraceno con cime di broccoli e salsiccia, il toc in braide e il frico con la zucca.

Borgo Colmello

Strada della Grotta, 8
34072 Farra d'Isonzo
Tel. +39 0481 889013
www.borgocolmello.it
info@borgocolmello.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì
Posti: 25
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 3 km / 5 min

[MOSSA]

VECCHIE
PROVINCE

Locale rustico e accogliente, situato nel centro di Mossa. A partire dalla primavera si mangia in giardino. In tavola i gusti sono caserecci, decisi e generosi. Con la formula degli assaggi misti, si possono apprezzare diverse portate, che lasciano sazi e soddisfatti. Tra i primi ricordiamo la jota, l'orzotto con i funghi e gli gnocchi di spinaci con burro fuso. Il tutto abbinato a ottimo vino del territorio. Gli ingredienti sono freschi e selezionati con cura.

Vecchie province

Via Zorutti, 18
34070 Mossa
Tel. +39 0481 808693
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: lunedì
Posti: 30
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 8,5 km / 12 min

[GRADISCA
D'ISONZO]

AL PONTE

La struttura (hotel/ristorante), immersa in un vasto parco, è situata appena fuori Gradisca, in prossimità del ponte sull'Isonzo (da qui il nome). L'impronta della cucina racconta le innumerevoli contaminazioni del Friuli in cui le specialità di pesce si fondono con la tradizione friulana. La cantina è ricca, in particolare di vini locali.

Al Ponte

Viale Trieste, 122
34072 Gradisca d'Isonzo
Tel. +39 0481 99213
ristorantealponete@gmail.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì sera e martedì
Posti: 120
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 2,4 km / 4 min

[ROMANS D'ISONZO]

LOCANDA CASA VERSA 1834

Situato nel grazioso borgo rurale di Versa, a poca distanza dal comune di Romans d'Isonzo, il ristorante propone le pietanze della tradizione friulana, rivolgendo particolare cura nella preparazione di piatti dedicati alle stagioni e ai prodotti locali. Protagoniste in cucina le erbe spontanee (sclopit, bruscandoli, urtissons), le conserve di frutta, ma anche di verdure ad accompagnare in particolare i secondi; la cacciagione e i sapori del bosco (funghi, castagne e selvaggina) arricchiscono la polenta. Angolo di pace e tranquillità, la locanda, rustica ma raffinata, offre l'occasione per immergersi in fiori, colori e profumi della tradizione.

Locanda Casa Versa 1834

Via Gorizia, 25/b - Versa
34076 Romans d'Isonzo
Tel. 338 8520246
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: martedì e mercoledì
Posti: 35
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 4,9 km / 7 min

[CAPRIVA DEL FRIULI]

**RISTORANTE
VINNAERIA LA
BAITA**

Ristorante elegante di stile moderno e luminoso. Il menù è di grande interesse per la varietà dei piatti. La scelta spazia dalla carne al pesce, privilegiando tutte materie prime di qualità. Molto apprezzato è il recupero di piatti della tradizione locale come le tripe alla goriziana, il gulasch, il baccalà in umido. La sala ristorante, con ampie vetrate, consente di mangiare godendo del magnifico panorama.

Ristorante Vinnaeria La Baita

Via degli Alpini, 2
34070 Capriva del Friuli
Tel. +39 0481 881024
www.vinnaerialabaita.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: mercoledì
Posti: 30
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 4,9 km / 7 min

**TAVERNETTA
AL CASTELLO**

L'ambiente ricrea la tradizionale atmosfera delle antiche ville di campagna e si distingue per eleganza e accoglienza. Ai piedi del Castello di Spessa, in quelli che anticamente erano i rustici trasformati successivamente in osteria, è stata ricavata la tavernetta, locale finemente arredato, dal gusto country-chic. Dalle terrazze si gode una splendida vista sul paesaggio collinare e sul green del campo da golf. Cucina locale e internazionale di classe. Per occasioni speciali.

Tavernetta al Castello

Via Spessa, 7
34070 Capriva del Friuli
Tel. +39 0481 808228
info@tavernettaalcastello.it
Fascia di prezzo: €€€
Giorno di chiusura: lunedì (e domenica sera)
Posti: 100
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 7,9 km / 10 min

[BRAZZANO DEL CORMÒNS]

TERRA & VINI

Il cibo, l'accoglienza, i vini e i sorrisi del personale fanno di Terra e Vini un posto rilassante e piacevole dove pranzare o trascorrere la serata. La struttura conserva il fascino della memoria rurale di Brazzano, a pochi passi da Cormòns, con muri in pietra sia interni che esterni.

La cucina rivisita piatti della tradizione delle vecchie osterie friulane e gioca sulla stagionalità e la selezione dei prodotti del territorio. Accanto ai calici dei vini più prestigiosi, vengono serviti selezionati formaggi regionali, salumi e prosciutti in degustazione, prelibatezze e piatti della tradizione friulana.

Con la bella stagione l'Osteria si apre verso l'esterno, nell'appartata corte retrostante affacciata sui vigneti.

Terra & Vini

Via XXIV Maggio
34071 Brazzano di Cormòns
Tel. +39 0481 60028
www.terraevini.it
info@terraevini.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì
Posti: 40
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 11 km / 13 min

[CORMÒNS]

**TRATTORIA AL CACCIATORE
- LA SUBIDA**

La trattoria Al Cacciatore della Subida, uno dei locali più celebri, premiati e menzionato nelle guide del settore, venne aperta nel Natale del 1960. Nel 1987 il titolare Josko crea, accanto al ristorante, un accogliente luogo di soggiorno immerso nel verde del Collio.

La cucina che Josko narra si ispira ai piatti delle terre di confine, dove si incrociano e si fondono la cultura friulana a quella del mondo sloveno. I piatti sono stati via via raffinati e ingentiliti, senza perdere il carattere e il gusto della tradizione. La cantina offre un'attenta e ampia selezione di etichette.

Trattoria Al Cacciatore - La Subida

Via Subida, 52
34071 Cormòns
Tel. +39 0481 60531
www.lasubida.it
info@lasubida.it
Fascia di prezzo: €€€
Giorno di chiusura: martedì e mercoledì
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 11 km / 13 min

FELCARO

In una villa dell'Ottocento, nel borgo San Giovanni, la famiglia Felcaro propone con passione piatti della cucina friulana e pietanze che tramandano la tradizione asburgica. Le proposte culinarie variano in base ai prodotti stagionali. In occasione dell'ultimo sabato di Carnevale, da non perdere lo sfarzoso veglione delle «Vecchie province Austriache», che si tiene ormai da molti anni. Menù dal sapore tipico mitteleuropeo, costumi a tema e valzer viennesi, per una serata da favola.

Felcaro

Via San Giovanni, 45
34071 Cormòns
Tel. +39 0481 63025
www.hotelfelcaro.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì
Posti: 335
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 11 km / 13 min

GIARDINETTO

Ambiente elegante, caldo e raffinato, si trova nel pieno centro della cittadina di Cormòns. La qualità del cibo si conferma di prima scelta, con ingredienti locali di stagione, con presentazioni curate nei minimi dettagli personalmente dallo chef Paolo, quello della «Prova del Cuoco». Interessante la carta dei vini.

Giardinetto

Via Matteotti, 54
34071 Cormòns
Tel. +39 0481 60257
www.ir.europe.com/algiardinetto
Fascia di prezzo: €€€
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Posti: 30
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 11 km / 13 min



[FUNGHI]

FOTO ALESSANDRO CASTIGLIONI

[DOLEGNA DEL COLLIO]

**AL CJANT DAL
RUSIGNUL**

Nella frazione di Mernico, in una località circondata dalla natura, si trova il ristorante, che si presenta con un'identità raffinata, calda e avvolgente, impreziosita da un ambiente luminoso, recentemente rinnovato.

Ideale per feste, cerimonie e incontri di lavoro nella sala grande, con un bel caminetto, o per eleganti e romantiche cene nella sala piccola. Ottimi prodotti locali, accompagnati dai vini prodotti dalla stessa azienda agricola Ferruccio Sgubin.

Al Cjant dal Rusignul

Località Mernico, 2
34070 Dolegna del Collio
Tel. +39 0481 60452
www.ferrucciosgubin.it
info@ferrucciosgubin.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì, martedì e mercoledì
Posti: 50
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 20,9 km / 25 min

**CASTELLO
DI TRUSSIO
DELL'AQUILA
D'ORO**

In una location storica e panoramica, in un maniero restaurato del 1200 nel cuore del Collio, si trova questo ristorante elegante e molto raffinato, dal servizio impeccabile. Ambiente e servizio di classe. Tra i più rinomati e citati dalla Guide, propone cucina regionale e creativa. Vini di qualità e di cantine importanti. Per occasioni speciali.

Castello di Trussio dell'Aquila d'Oro

Località Ruttars, 11
34070 Dolegna del Collio
Tel. +39 0481 61255
Fascia di prezzo: €€€
Giorno di chiusura: domenica e lunedì
Posti: 60
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 20,9 km / 25 min

Non mancano le occasioni per gli acquisti nell'Isontino.

Per chi desidera andare alla ricerca di prodotti tipici locali, proponiamo un elenco di negozi caratterizzati dalla vendita di specialità enogastronomiche, oltre ad alcune cantine, salumifici e caseifici.

5 [SHOPPING]

Da evidenziare la presenza di veri e propri artigiani del gusto. Entrare in uno di questi locali, o in qualche azienda, vuole dire entrare in contatto con quanti hanno reso grande questo territorio. E scoprire, grazie a loro, un mondo fatto di lavoro, speranze, esperienze e passione.

[GORIZIA. CENTRO]
FOTO MASSIMO CRIVELLARI



[GORIZIA]

**MERCATO
COPERTO**

Ospitato in una bellissima struttura dal sapore austro-ungarico, tra corso Verdi e via Boccaccio, il mercato coperto di Gorizia è una tappa imperdibile per ogni gourmet. Meta ideale per assaporare la varietà e la freschezza dei prodotti agricoli del Goriziano, il mercato propone frutta, verdura, erbe aromatiche, prodotti del territorio certificati, spezie, aromi che riempiono i banchi, animati fin dal primo mattino. Il mercato è circondato da piccole botteghe dove trovare carne, pesce e pane fresco e altre specialità locali.

Mercato coperto
Via Boccaccio
34170 Gorizia

Come arrivare
Uscita Gorizia, 7,4 km / 12 min

**AZIENDA
AGRICOLA ZIAN
LUIGIA**

La lavanda è una pianta che può essere utilizzata come elemento decorativo, bevanda rilassante, medicamento, ingrediente nelle ricette di cucina e per la cura e l'igiene della casa. L'azienda agricola Zian Luigia ha deciso, alcuni anni fa, di valorizzare questa coltura anche nell'Isontino. I campi goriziani interessati alla coltivazione della lavanda si trovano nella zona del monte Sabotino, dove ci sono condizioni microclimatiche ideali: terreno ben drenato, sole, buona ventilazione. Con lavanda fresca o essiccata, l'azienda prepara sacchetti, confezioni regalo, bomboniere, disponibili nel punto vendita.

Azienda Agricola Zian Luigia
Via Brigata Etna, 3
34170 Gorizia
Tel. 328 1764998
www.profumodilavanda.it
info@profumodilavanda.it

Come arrivare
Uscita Gorizia, 7,5 km / 12 min

**PASTICCERIA
CENTRALE**

Nel cuore di Gorizia, in posizione centrale, accanto al Teatro, si trova questa pasticceria dove scoprire pane, pasticcini, torte, fra cui la Gubana goriziana confezionata nell'elegante scatola con fregi Jugenstil. Ampia scelta tra dolci locali e internazionali. La presentazione di ogni prodotto è curata e l'ambiente rilassante e piacevole.

Pasticceria centrale
Via Garibaldi, 4
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 530131
www.pasticceriaipanificiocentrale.it

Come arrivare
Uscita Gorizia, 4,7 km / 8 min

IL FORNAIO

Il panificio venne avviato nel lontano 1935 da Olivio Cozzutti e Laura Ermacora. Il pane è stato alla base dell'attività e ancora oggi viene prodotto alla vecchia maniera, secondo la tradizione, in numerose tipologie. Da una antica ricetta si producono i grissini. E anche per quanto riguarda i dolci c'è tutto l'alfabeto da assaggiare, dagli amaretti agli zuccotti.

Il Fornaio
Panificio Pasticceria Claudio Cozzutti
Via Garzarolli, 195
34170 Gorizia
www.ilfornaiocozzutti.com

Come arrivare
Uscita Gorizia, 3,8 km / 6 min

TORREFAZIONE CAFFÈ GORIZIANA

Fondata nel 1967, la Torrefazione Caffè Goriziana ha acquisito ormai un'esperienza considerevole nella preparazione del caffè. Dopo aver iniziato la propria attività in un piccolo laboratorio, nel 1990 si è spostata nella sede attuale in via Terza Armata. Nella storia dell'azienda si ricordano alcune tappe significative: l'ingresso della famiglia Rogelja a fianco della famiglia Crobe nel 1994 e l'acquisto della storica torrefazione San Giusto di Gorizia, presente fin dal 1951 in tutto il territorio regionale con i suoi prodotti e la sua storia. L'azienda si propone oggi sul mercato internazionale con una vasta gamma di prodotti selezionati, in grado di soddisfare qualsiasi tipo di richiesta e palato, anche per gli esercenti di pubblici locali.

Torrefazione Caffè Goriziana

Via Terza Armata, 91
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 522132
Fax +39 0481 522141
www.caffegoriziana.com
info@caffegoriziana.com

Come arrivare

Uscita Gorizia, 2,2 km / 3 min

CAFFÈ MATTIONI

La Torrefazione Mattioni vanta la più lunga tradizione nella lavorazione del caffè nel Friuli Venezia Giulia. L'azienda inizia infatti l'attività già nel 1922, presso l'antica sede di via Garibaldi a Gorizia; oggi il moderno stabilimento si trova nella zona artigianale. Il processo di trasformazione del caffè si basa sempre sulla sapiente miscela di ottima qualità.

Caffè Mattioni

Via Terza Armata, 133
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 521444
Fax +39 0481 522878
www.caffemattioni.it
info@caffemattioni.it

Come arrivare

Uscita Gorizia, 2,2 km / 3 min

AUREA S.R.L.

L'azienda produce pasta artigianale essiccata lentamente a basse temperature, pasta corta di semola trafilata in bronzo e al teflon e una linea di nidi all'uovo. Si avvale di moderne tecnologie, mantenendo però le caratteristiche di pastificio artigianale, per offrire un prodotto eccellente, usando solo ed esclusivamente semole di grano duro italiane. Il punto vendita è aperto in orario mattutino (8.30-12.00).

Aurea s.r.l.

Via Gregoric, 27
34170 Gorizia
www.pastaaurea.com

Come arrivare

Uscita Gorizia, 1,0 km / 1 min

RADIKON

L'azienda agricola, situata sull'altura di Oslavia, si compone di circa dieci ettari di vigneti ubicati in prossimità della sede aziendale e posti su declivi a forte pendenza. Faticosi da lavorare ma generosi in qualità. La filosofia aziendale si basa su principi di totale naturalità e rispetto dell'ambiente. Dal 1999 si produce vino naturale, imbottigliato senza aggiunta di solfiti.

Radikon

Località Tre Buchi, 4
34170 Gorizia
Tel. +39 0481 32804
www.radikon.it
info@radikon.it

Come arrivare

Uscita Gorizia, 9,3 km / 16 min

[LUCINICO]

**MACELLERIA
CARGNEL
VINICIO**

A Lucinico, alle porte di Gorizia, si trova la macelleria Cargnel, arrivata alla terza generazione con Vinicio. Il nonno Virgilio, nato sotto l'Impero asburgico, aveva appreso l'arte del macellaio come apprendista al tempo della Gorizia austriaca. Passata la Prima guerra mondiale, che lo vede soldato asburgico sul fronte russo, ritorna a Lucinico dove apre nel 1920 la prima macelleria. In seguito la tradizione viene tramandata al figlio Marino, alla nuora Rosaria e infine al nipote Vinicio.

Macelleria Cargnel Vinicio

Piazza San Giorgio, 9/a
34170 Lucinico
Tel. +39 0481 392322
www.macelleriacargnel.it

Come arrivare

Uscita Gorizia, 5,5 km / 8 min

**COOPERATIVA
APICOLTORI LA
CASA DELL'APE**

Con il marchio «La casa dell'ape», la Cooperativa produce tutti i mieli tipici del Collio, dell'Isontino e del Carso Goriziano. I prodotti sono in vendita al pubblico presso i negozi alimentari locali e supermercati CoopConsumatori.

Cooperativa Apicoltori La casa dell'ape

Via Cicuta, 1
34170 Lucinico
Tel. +39 0481 535624

Come arrivare

Uscita Gorizia, 5,2 km / 7 min

[MEDEA]

LIS ROSIS

L'azienda, a conduzione familiare, si estende su una superficie di 18 ettari. Tra le colture praticate figura l'asparago bianco, la cui stagione inizia ad aprile e prosegue fino a fine maggio. In azienda oltre a galline, anatre e conigli, si allevano i suini Suffolk. Dal 2006 l'azienda è anche Fattoria Didattica.

Nella sede aziendale è aperto al pubblico lo spaccio per la vendita diretta dei prodotti.

Lis Rosis

Via Trieste, 15
34076 Medea
Tel. +39 0481 676900
www.lisrosis.it
info@lisrosis.it

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 9 km / 11 min

[GRADISCA
D'ISONZO]**BLASON**

L'azienda agricola è condotta da Giovanni assieme alla sua famiglia e ai suoi collaboratori. Le vigne sono collocate lungo le sponde del fiume Isonzo. L'abitazione storica dell'azienda risale al 1764, censita come «Casa in Bruma n. 23», circondata da alberi secolari e da un cedro maestoso. E oggi dà il nome alla linea produttiva di punta dell'azienda. Sul retro, oltre il sottoportico con l'ingresso del punto vendita dei vini, si trova un carro con le botti e una serie di oggetti storici del mondo agricolo e bellico, che raccontano la storia di queste terre di confine.

**Azienda Agricola Blason di Blason
Giovanni**

Via Roma, 32
34072 Gradisca d'Isonzo
Tel. +39 0481 92414
www.blasonwines.com
info@blasonwines.it

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 3 km / 5 min

[CORMÒNS]

BORG DA OCJS

A pochi chilometri da Cormòns, nella piccola frazione di Borgnano, alla fine di una lunga strada all'ombra di sontuosi alberi, si trova la fattoria della famiglia Zoff, con caseificio, spaccio e alloggio agriturismo. I formaggi sono prodotti con il latte crudo delle vacche di sola pezzata rossa italiana, dalle elevate caratteristiche casearie. La lavorazione del latte avviene direttamente nel moderno caseificio aziendale con metodi tradizionali, utilizzando le tecniche dei vecchi casari, al fine di riscoprire la genuinità di antichi sapori. Si producono il formaggio lattiera, prodotti freschi come la ricotta, il primo sale, la mozzarella e il burro da panna, fatto a mano, e lo yogurt (naturale, bianco, intero), caciotte aromatizzate ai petali di rosa, fiori di sambuco, timo, menta piperita, malva, calendula, salvia, rosmarino e basilico.

Borg da Ocjs

Azienda Agricola Zoff Giuseppe
Agriturismo Borg da Ocjs
Via Parini, 18 - Borgnano
34071 Cormòns
www.formaggizoff.it
info@borgdaocjs.it
formaggizoff@borgdaocjs.it

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 11 km / 13 min

CANTINA PRODUTTORI CORMÒNS

La società cooperativa Cantina Produttori Cormòns riunisce oltre duecento viticoltori, proprietari di piccoli vigneti a conduzione diretta. Nata alla fine degli anni Sessanta grazie alla lungimiranza di alcuni viticoltori cormonesi, oggi è una delle maggiori realtà della zona. Non solo per la qualità dei vini, ma anche per le tante iniziative, legate soprattutto al Vino della Pace.

Attorno alla cantina, infatti, è piantata la «Vigna del mondo», oltre 400 uve provenienti dai cinque continenti che, vendemmiate insieme, danno vita al «Vino della Pace», inviato ogni anno ai capi di stato di tutto il mondo come invito concreto alla pace e alla fratellanza.

Presso il wineshop della Cantina Produttori Cormòns è in vendita un grande assortimento di vini locali e di altre regioni d'Italia e di fuori confine.

Nella frazione di Borgnano, in via Bellini 61, si trova l'Osteria Cantiniere, dove si possono gustare i vini della Cantina Produttori Cormòns, accanto ai prodotti genuini della gastronomia friulana.

Cantina Produttori Cormòns

Via Vino della Pace, 31
34071 Cormòns
Tel. +39 0481 60579
www.cormons.com

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 9,2 km / 10 min

PROSCIUTTIFICIO LORENZO D'OSVALDO

L'azienda nasce nel 1940, a Cormòns, con Luigi D'Osvaldo, che avvia una piccola produzione di prosciutti in abbinamento alla macelleria. Secondo le più antiche tradizioni asburgiche vengono prodotti con leggera affumicatura il prosciutto crudo, il prosciutto dolce, lo speck, la pancetta con costa. I prosciutti sono prodotti da cosce fresche di suini selezionati e allevati in Friuli Venezia Giulia e vengono stagionati in modo naturale dai 16 ai 24 mesi. Sono caratterizzati da un leggero e delicato profumo di affumicato, e al gusto mantengono una squisita dolcezza.

Prosciuttificio Lorenzo D'Osvaldo

Via Dante, 40
34071 Cormòns
Tel. +39 0481 61644
www.dosvaldo.it
info@dosvaldo.it

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 11,2 km / 14 min

ACETO SIRK

Partendo da uva intera a bacca bianca, il noto ristoratore Sirk ha avviato la produzione di un aceto di vino di alta qualità.

L'uva, una volta diraspata, viene lasciata fermentare in tini, affinché diventi prima vino e dopo 12 mesi aceto. La qualità delle uve, il lungo contatto con le bucce, contribuiscono a determinare un prodotto molto strutturato, di grande persistenza, ricco di mineralità. Tre o quattro anni di affinamento in piccole botti colme, prima di metterlo in bottiglia, consentono di elevare i toni dell'aromaticità e del bouquet.

Aceto Sirk

Via Subida, 54
34071 Cormòns
Tel. +39 0481 60531
www.acetosirk.it
sirk@acetosirk.it

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 12,3 km / 16 min

KANDIE, AZIENDA AGRICOLA DI STECCHINA FABIO

Qui si possono trovare vini tipici locali, sfusi e in bottiglia. Piccola l'azienda Kandie, pochissimi gli ettari vitati, ma la passione e la competenza di Fabio sono grandi. Le uve sono vendemmiate a mano secondo la tradizione. I vini sono imbottigliati senza subire alcun tipo di filtrazione e per questo mantengono profumi e gusti antichi.

Kandie, Azienda Agricola di Stecchina Fabio

Via Brazzano, 46
34071 Cormòns
Tel. + 39 0481 6258347

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 12 km / 14 min

MAGNÀS

L'azienda Magnàs è una bella realtà a conduzione familiare, dove le tradizioni e l'amore per la terra e per il vino vengono tramandate di padre in figlio da anni.

Vini di qualità Doc Isonzo in bottiglia, produzione di marmellate.

Magnàs

Loc. Corona-Boatina, 47
Tel. +39 0481 60991
34071 Cormòns
www.magnas.it

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 11 km / 13 min

TENUTA DI ANGORIS

Nella suggestiva cornice di Villa Locatelli, a pochi passi dall'ingresso degli uffici, nella zona che un tempo era la cantina di vinificazione, ora si trova il punto vendita aziendale: è possibile acquistare diversi prodotti oltre ad apprezzare bottiglie storiche (non in vendita) e cimeli agricoli.

Tenuta di Angoris

Loc. Angoris, 7
34071 Cormons
Tel. +39 0481 60923
info@angoris.it

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 8 km / 9 min

AZIENDA AGRICOLA WALTER FERESIN

Nella rurale serenità del borgo San Quirino, tra le vigne giardino che circondano questo posto, si trova un artigiano del gusto di Cormons. Il capofila di un'iniziativa che da anni richiama appassionati di cultura contadina ed enogastronomica è Walter Feresin che, con la moglie Gianna e i figli, ha creato un centro agrituristico tra i più apprezzati. Da tradizione, il giorno dopo Pasquetta il centro è aperto per una giornata di festa. Da provare piatti artigianali, prelibati insaccati tra i quali le pancette e il salame.

Azienda agricola Walter Feresin

Località S. Quirino 7/bis
34071 Cormons
Tel. +39 0481 62119

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 11,8 km / 14 min

[CAPRIVA DEL FRIULI] WINE STORE CASANOVA

Nelle ex scuderie adiacenti al Castello, si trova il Wine Store Casanova, dove si possono acquistare prodotti tipici della cultura enogastronomica della regione, oltre ai vini del Castello di Spessa, della Doc Collio, Doc Isonzo, grappe e distillati.

Wine Store Casanova

Via Spessa, 1
34070 Capriva del Friuli
Tel. +39 0481 808124
info@castellodispessa.it

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 6,9 km / 10 min

[DOLEGNA DEL COLLIO] TRUSS VINOTHEK

L'azienda Jermann ha inaugurato il punto vendita a Trussio, a pochi passi dalla nuova cantina. Mix di eleganza e innovazione. Nel rispetto della terra, fonde un approccio tradizionale e storico, con l'utilizzo delle moderne tecnologie. Vendita di vini di eccellenza.

Truss Vinothek

Punto vendita Jermann
Località Trussio, 11 - Ruttars
34070 Dolegna del Collio
Tel. +39 0481 888080
info@jermann.it

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 20,9 km / 25 min

VENICA & VENICA

Nel cuore del Collio, produzione e vendita di vino Doc. Dal 1930 a oggi, nel segno di un armonioso ricambio generazionale, sono trascorsi oltre ottant'anni di passione, sacrifici e successi, in un rapporto sinergico tra l'affascinante Collio e il continuo, incessante amore per le vigne e le sue uve.

Venica & Venica

Via Mernico, 42
34070 Dolegna del Collio
Tel. +39 0481 61264
www.venica.it

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 23 km / 29 min

[SAN FLORIANO DEL COLLIO]

KOMJANC DI ALESSIO KOMJANC E FIGLI SS

In azienda si possono trovare i classici vini Doc del Collio, ma anche grappe e olio. La vitivinicoltura rappresenta la principale attività dell'azienda, alla quale la famiglia Komjanc si dedica con passione. La filosofia dell'azienda si basa sul rispetto per la terra natia.

Komjanc di Alessio Komjanc e Figli ss

Località Giasbana, 35
34070 San Floriano del Collio
Tel. +39 0481 391228
komjanc@libero.it

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 16 km / 21 min

[BRAZZANO]

ZORZON DI DEGANIS GIORGIO

Azienda agricola a conduzione familiare situata nel cuore del Collio. Ha alle spalle una lunga tradizione contadina, avviata all'inizio del Novecento da Luigi, nonno dell'attuale proprietario. Tra verdi colline e paesaggi unici, propone anche attività di accoglienza in cantina e degustazioni. Vendita vini Doc in bottiglia. Possibilità di pernottamento nell'alloggio agriturismo Domus Rustica.

Zorzon di Deganis Giorgio

34071 Brazzano di Cormons
Via Sottomonte, 75
Tel. +39 0481 60288
www.zorzon.it
info@zorzon.it

Come arrivare

Uscita Gradisca d'Isonzo, 12,8 km / 15 min

UN GRANDE CENTRO COMMERCIALE

Accanto a Gorizia e allo svincolo tra l'Autostrada A4 e le statali H4 e SS351 che collegano la città con la Slovenia, in un triangolo centrale, si trova il Tiare Shopping, considerato il primo centro commerciale family-friendly in Italia a integrare un negozio Ikea. Si tratta di un'offerta commerciale nuova nella sua concezione e si propone come luogo ideale per l'esperienza dello shopping. E non solo. Grazie a un design ampio e luminoso e alle tante aree gioco dedicate ai più piccoli, il Tiare Shopping è la meta ideale per una giornata di shopping e tempo libero completa e rilassante per tutta la famiglia.

APPUNTI DI VIAGGIO

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