

[OLTRECASELLO]⁶

UDINE SUD

LE GUIDE
DI AUTOVIE VENETE



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

Ideazione, realizzazione e coordinamento editoriale:

© Echo Comunicazione d'Impresa Milano
info@echocom.it - www.echocom.it

Progetto grafico di interni e copertina: Lorenzo Paolo Sdraffa

Illustrazioni: Enrico Gisana

Prima edizione: Febbraio 2016

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.

Narratrice Slow del Friuli Venezia Giulia.

Valentina Silvestrini (Territorio, Itinerari storico-artistici)

Giornalista freelance, si occupa di attualità e cronaca culturale, con un particolare interesse per i settori musica ed editoria, nei quali ha lavorato per diversi anni. È collaboratore del quotidiano *Il Gazzettino*.

All'attività giornalistica affianca quella di libero professionista nell'ambito della comunicazione, collaborando con enti istituzionali e privati per i quali svolge attività redazionali e di ufficio stampa. Dirige e coordina la rivista di interesse locale *Eventi*.

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

Tutte le foto presenti all'interno della Guida sono tratte dall'Archivio di FVG Turismo (per gentile concessione) tranne le foto di pp. 54 e 125.

Punto informativo di FVG Turismo per la città di Udine:

Udine Infopoint

Piazza l° Maggio, 7

33100 Udine

Tel. +39 0432 295972 / Fax +39 0432 504743

info.udine@promoturismo.fvg.it

[I N D I C E]

1.TERRITORIO	18	SAN DANIELE	98
UN PO' DI STORIA	20	TERZA CITTÀ DEL PATRIARCATO	98
IL PARLAMENTO DEL FRIULI	24	BIBLIOTECA GUARNERIANA	102
TERRA DEL TIEPOLO	26		
2.ITINERARI STORICO-ARTISTICI	28	3.ENOGASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI	104
UDINE	30	LA TRADIZIONE ATTORNO AL <i>FOGOLÂR</i>	106
NEL CUORE DEL FRIULI	30	ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI	115
IL CASTELLO	36		
PIAZZA LIBERTÀ	40	4.PRANZI E CENE	130
PALAZZO ARCIVESCOVILE E MUSEO DIOCESANO	44	UDINE	133
CATTEDRALE DI SANTA MARIA ANNUNZIATA	46	OSTERIA PIERI MORTADELE	133
ORATORIO DELLA PURITÀ	50	AL VECCHIO STALLO	133
LE CHIESE DI UDINE	52	VITELLO D'ORO	134
IL CENTRO STORICO	56	OSTERIA LA CIACARADE	134
CASA CAVAZZINI	60	ALLE ALPI	135
MUSEO ETNOGRAFICO DEL FRIULI	62	OSTERIA AL MARINAIO	135
TEMPIO OSSARIO	64	AGLI AMICI DAL 1887	136
TARCENTO	68	PAVIA DI UDINE	136
LA PERLA DEL FRIULI	68	LA FRASCA	136
LUSEVERA	72	TRICESIMO	137
GROTTA NUOVA DI VILLANOVA	72	TRATTORIA MICULAN	137
NIMIS, ATTIMIS, FAEDIS	76	TARCENTO	137
SULLE TRACCE DEI CASTELLI	76	OSTERIA DI VILLAFREDDA	137
CIVIDALE DEL FRIULI	82	AL MULIN VIERI	138
CITTÀ LONGOBARDA	82	OSTERIA SUL RONC	138
TEMPIETTO LONGOBARDO	88	NIMIS	139
FAGAGNA, VILLALTA, COLLOREDO DI MONTE ALBANO	92	ANTICA TRATTORIA AL BERNADIA	139
ANTICHE CASATE	92	I COMELLI	139
		ALLA TROTA DEL CORNAPPO	140

FAEDIS	140
RISTORANTE AI 9 CASTELLI	140
CIVIDALE DEL FRIULI	141
RISTORANTE AL MONASTERO	141
RISTORANTE AL POMO D'ORO	141
TAVAGNACCO	142
TRATTORIA AL GROF	142
MARTIGNACCO	142
OSTERIA CÀ MARIAN	142
PAGNACCO	143
AL ZUC	143
MORUZZO	143
AL TIGLIO	143
FAGAGNA	144
AL CASTELLO	144
SAN DANIELE DEL FRIULI	144
AI BINTARS	144
OSTERIA AL PORTONAT	145
COLLOREDO DI MONTE ALBANO	145
LA TAVERNA	145
5. SHOPPING	146
UDINE	148
TOSONI - LA BAITA	148
IL MULINO	148
PASTICCERIA CARLI UDINE DI FOLEGOTTO	149
A.C.E.R.	149
LABORATORIO DEL DOLCE	150
BIRE BIRRIFICIO UDINESE	150
PARCO COMMERCIALE TERMINAL NORD	151
PRADAMANO	151
PRADAMANO SHOPPING CENTER	151

MARTIGNACCO	152
CENTRO COMMERCIALE CITTÀ FIERA	152
CASSACCO	152
APICOLTURA FRATELLI COMARO	152
TRICESIMO	153
L'ARC DI SAN MARC	153
TARCENTO	153
PASTICCERIA IL FORNO DI A. E C. RIZZO	153
POVOLETTO	154
AQUILA DEL TORRE	154
NIMIS	154
DARIO COOS	154
CIVIDALE DEL FRIULI	155
LATTERIA SOCIALE DI CIVIDALE	155
PREMARIACCO	155
ROCCA BERNARDA	155
PASIAN DI PRATO	156
CASA VINICOLA E. ANTONUTTI	156
FAGAGNA	156
LATTERIA DI BORGO PALUDO	156
PEZZETTA	157
MACELLERIA GASTRONOMIA MARIO LIZZI	157
RIVE D'ARCANO	158
ARCANIA	158
FORNO ARCANO	158
SAN DANIELE DEL FRIULI	159
PROSCIUTTIFICIO ARTIGIANALE RINO BAGATTO	159
PROSCIUTTIFICIO DOK DALL'AVA	159
LA CASA DEL PROSCIUTTO	161
PROSCIUTTIFICIO PICARON	161
FRIULTROTA	162
ADELIA DI FANT	162

*Gentile cliente,
questa guida che Autovie Venete offre a chi viaggia sulla sua rete è dedicata al “turismo d’autostrada”, uno dei tanti modi per scoprire angoli di territorio. È una collana di volumi dal formato singolare, strutturati per micro-aree tutte adiacenti all’asse autostradale. Per questo l’abbiamo chiamata “Oltrecasello”, un titolo che dice già tutto. L’obiettivo è semplice: suggerire al viaggiatore che transita sulla A4 Venezia-Trieste di concedersi un break, illustrando - in pillole - tutto quanto può essere interessante da vedere, comprare, assaggiare nel raggio di una manciata di chilometri al di là - appunto - del casello. Un progetto editoriale che risponde perfettamente alla finalità di sostegno al territorio che la Concessionaria ha da sempre abbinato alla gestione autostradale, sua missione principale. È un connubio solo apparentemente strano quello tra l’autostrada e le nostre terre ma vogliamo lanciare una sfida: coniugare fast and slow. Autostrada, infatti, è sinonimo di velocità mentre il turismo presuppone tempi commisurati alla possibilità di conoscere e apprezzare le offerte socioculturali dei luoghi che si visitano. In qualche occasione nel corso di uno spostamento rapido si può decidere per una breve sosta, comunque sufficiente per scoprire un angolo di Friuli Venezia Giulia o di Veneto, assaggiare un piatto tipico, acquistare un prodotto locale realizzato dagli artigiani del gusto di cui l’Italia è ricca. Infine, visitare un piccolo - sconosciuto - museo dove, nella maggior parte dei casi, sono esposti pezzi rari della nostra storia. Buon viaggio.*

MAURIZIO CASTAGNA
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]

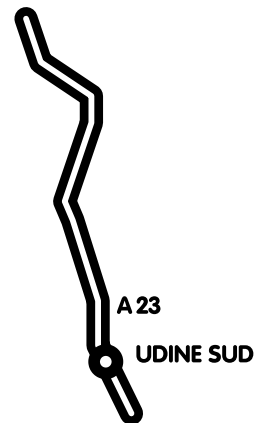
Immersi nei nostri pensieri, concentrati sulla guida e sulla meta, attaccati ad auricolari e bluetooth, attratti da musica e notiziari, impegnati in conversazioni con chi ci sta accanto, preoccupati dal traffico e dal ritardo che costantemente ci assilla, ci muoviamo senza più la consapevolezza di ciò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

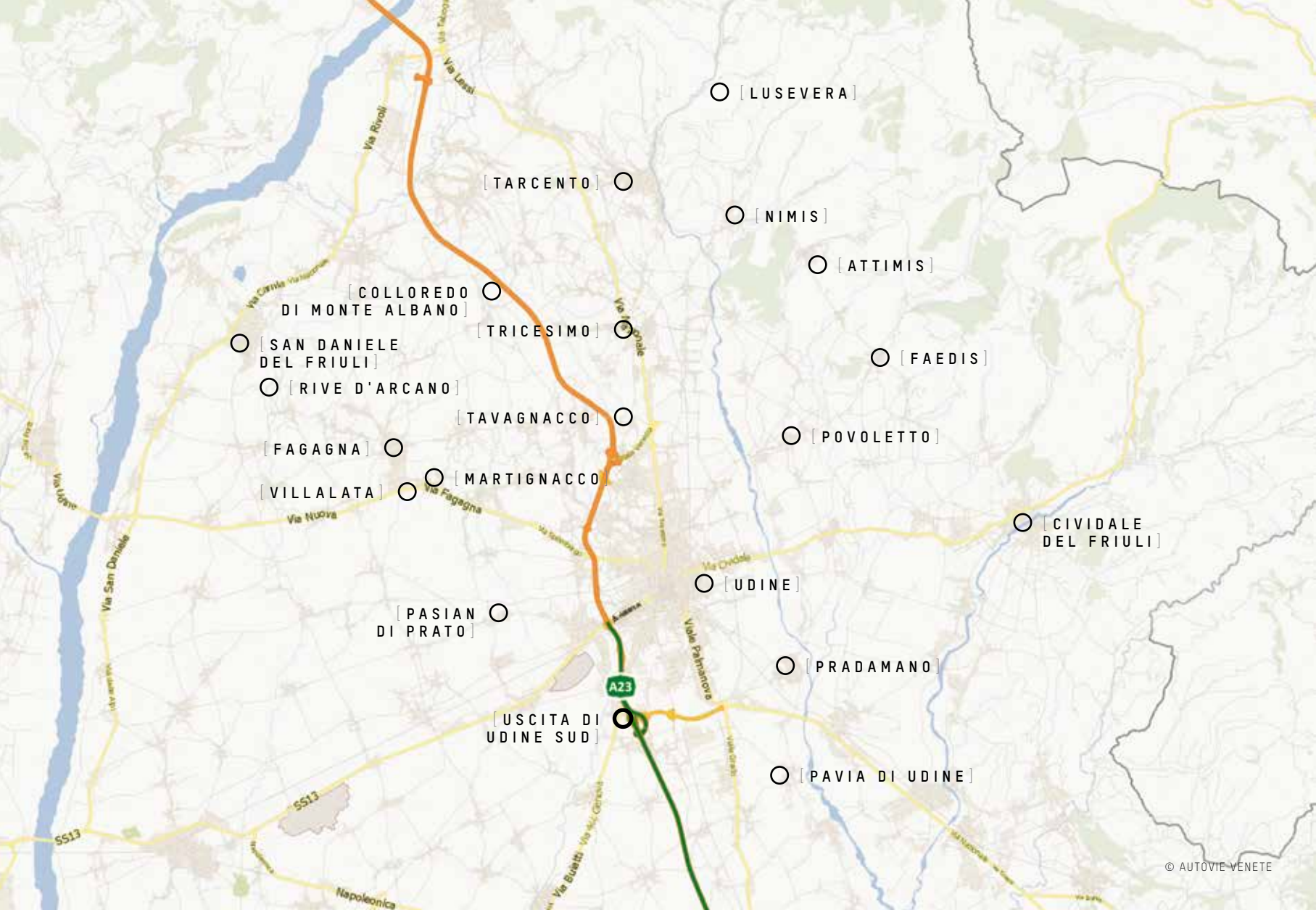
TUTTE LE DISTANZE E I TEMPI DI PERCORRENZA SONO
CALCOLATI DAL CASELLO DI UDINE SUD

AUTOSTRADA A23 UDINE SUD



QR CODE / GOOGLE MAPS





[LUSEVERA]

[TARCENTO]

[NIMIS]

[ATTIMIS]

[COLLOREDO
DI MONTE ALBANO]

[TRICESIMO]

[SAN DANIELE
DEL FRIULI]

[RIVE D'ARCANO]

[FAEDIS]

[TAVAGNACCO]

[POVOLETTA]

[FAGAGNA]

[MARTIGNACCO]

[VILLALATA]

[CIVIDALE
DEL FRIULI]

[UDINE]

[PASIAN
DI PRATO]

[PRADAMANO]

[USCITA DI
UDINE SUD]

[PAVIA DI UDINE]

Castelli, fortificazioni, borghi e residenze nobiliari. Udine e i suoi dintorni da sempre sono terra di frontiera, posizione strategica vicina allo sbocco sul mare Adriatico ed esposta alle invasioni di popolazioni che provenivano dall'est europeo. Fu popolata fin dall'epoca pre-romana e ai romani, probabilmente, si deve la costruzione di fortificazioni organizzate come sistema difensivo di cui beneficiarono anche i Longobardi quando crearono il Ducato del Friuli,

1 [TERRITORIO]

il cui governo si insediò a Cividale, già municipio romano. Seguì poi il lungo periodo contraddistinto dalle complesse relazioni tra il Patriarcato del Friuli, la Patria del Friuli, *Patrie dal Friûl* in friulano, i franchi di Carlo Magno, il Sacro Romano Impero e la Repubblica di Venezia mentre divampavano le lotte feudali tra casate nobiliari e si faceva pressante la necessità di difendersi dalle invasioni. Un passato che rimane vivo nella testimonianza dei Castelli che dai colli dominano un territorio celebre per i suoi vitigni.

[FAEDIS CASTELLO CUCCAGNA]
FOTO ULDERICA DA POZZO (POR FESR 2007-2013)



UN PO' DI STORIA

Una terra ricca di storia, attraversata già in epoca preistorica da bande di cacciatori raccoglitori, abitata probabilmente a partire dal Neolitico, scelta per il loro insediamento dalla popolazione dei Celti.

Anche il Friuli fu terra dei castellieri nell'Età del Bronzo ma fu la colonizzazione romana a dare una svolta decisiva al destino di questo territorio, a partire dal II secolo a.C. con la costruzione della città di Aquileia, futuro Patriarcato, passando

« La città di Udine
è il cuore del Friuli »

per l'epoca longobarda fino alla creazione del Ducato del Friuli, formalmente istituito

nel 1077 che si è protetto fino al 1420.

Aquileia segnò l'inizio di una storia politica che si è dipanata lungo i secoli e le diverse dominazioni che vi si sono succedute: dalle invasioni barbariche, in particolare dei Goti, alla conquista dei Longobardi e al loro regno fino a quando non furono sconfitti dai Franchi di Carlo Magno. Poi divenne parte dei domini del Sacro Romano Impero.

Furono gli Imperatori ad attuare la doppia strategia: sostenere la Chiesa di Aquileia conferendole sempre maggior potere temporale in quanto Patriarcato e al contempo favorire il trasferimento della nobiltà austriaca e germanica, che andrà a costituire l'ossatura della classe dominante friulana.

Un sistema di capillare controllo del territorio che proseguì anche dopo l'invasione della Repubblica di Venezia quando il Friuli diventò parte dei domini di Terraferma, tra lotte intestine che vedevano contrapposte famiglie e signorie e che divamparono nell'*annus horribilis* il 1511, con la rivolta dei contadini contro la nobiltà, che celava lo scontro tra filo-imperiali e filo-veneziani, a cui seguirono un devastante terremoto e la peste.

Nel Settecento, con la caduta della Serenissima, fu la Francia di Napoleone a prendere possesso di queste terre fino al dominio austriaco. Dopo le guerre di Indipendenza si giunge all'annessione all'Italia nel 1866. Il Novecento fu il secolo dello stordimento tragico di due guerre mondiali: il Friuli fu l'ultimo baluardo del fronte orientale durante il primo conflitto fino allo sfondamento della linea a Caporetto con le successive devastazioni per la popolazione e per questo territorio; fu in seguito una zona d'operazioni della Resistenza partigiana durante la Seconda guerra mondiale.

La città di Udine si trova al centro del Friuli, è il cuore pulsante da cui si irradiano le forze produttive del territorio provinciale.

Un ruolo che svolge da quando, nel corso del Trecento e del Quattrocento, qui si spostò il baricentro politico ed economico del Patriarcato di Aquileia che in questo Comune trasferì definitivamente il Parlamento del Friuli, tra i più antichi e longevi d'Europa. Il Patriarcato del Friuli, che dal 1077 aveva assunto il titolo di Ducato, si interruppe con l'arrivo dei fiduciari della Repubblica di Venezia nel 1420, ma di fatto venne mantenuto fino al 1751 quando fu sostituito con l'Arcivescovado di Udine, città in cui l'autorità ecclesiale aveva trovato sede già da alcuni secoli.



[GROTTA NUOVA DI VILLANOVA]
FOTO MASSIMO CRIVELLARI (POR FESR 2007-2013)

A partire dal Duecento venne istituita la *habitanza*, vale a dire la concessione dei feudi di proprietà patriarcale a gastaldi o capitani che a loro volta avevano l'obbligo di difenderli, di mantenerli e di abitarli. Questo assetto sviluppò ulteriormente l'organizzazione in castelli, non più solo di natura difensiva, attorno ai quali furono costruite case e si svilupparono i borghi.

In epoca medievale la regione era disseminata di villaggi popolati da comunità che si autoregolavano secondo il principio della *vicinìa*, vale a dire una serie di norme che venivano applicate da un'assemblea composta dai capifamiglia. Con la caduta del Ducato longobardo che governò dal 568 al 776, il Friuli divenne parte del Sacro Romano Impero. Il Patriarca di Aquileia ricevette dall'imperatore Ottone II il possesso e tutti i diritti su molti castelli del

« Comunità che si autoregolavano
secondo il principio
della "vicinìa" »

Friuli, e proprio questo legame ghibellino e filo-imperiale darà vita alle faide, che si protrarranno nel tempo, con-

tro i nobili udinesi filo-veneziani.

Sostenere il Patriarcato rispondeva alla volontà di mantenere il controllo sull'area sostenendo il potere temporale della Chiesa, specie in ragione del pericolo delle invasioni ungariche e, nel Quattrocento, della minaccia turca. Dal 1420, quando le truppe veneziane entrarono a Udine e nei maggiori centri della regione, il Friuli seguirà le sorti della Serenissima.

IL PARLAMENTO DEL FRIULI

Il Parlamento del Friuli fu un organo di governo tra i più avanzati e longevi in Europa in termini di rappresentanza e di funzioni. Si trattò di un sistema consultivo in cui era rappresentata gran parte della società ai tempi dello Stato patriarcale del Friuli, uno Stato religioso ai suoi albori come Patriarcato di Aquileia ma che dal 1077, quando l'imperatore Enrico IV concesse lo status di Ducato del Friuli, divenne a tutti gli effetti uno Stato laico e indipendente fino al dominio della Serenissima.

La data di istituzione del Parlamento del Friuli si riferisce all'anno della prima delibera, il 6 luglio del 1231 tanto da poter essere considerato uno dei Parlamenti più antichi d'Europa; rimase attivo anche nei secoli del dominio veneziano fino al 1805 quando fu abolito da Napoleone.

Dal XV secolo si riunì sempre a Udine.

Era composto da settanta membri: nei seggi sedevano esponenti della nobiltà e del clero, ma anche i rappresentanti dei diversi Comuni, espressione della borghesia.

Verso la metà del Cinquecento venne istituita la Contadinanza, un ulteriore organismo di rappresentanza delle istanze dei contadini.

« Uno dei più antichi e longevi
in Europa »

« *Constitutiones
Patriae Foriulii* »

Ciò si rese necessario soprattutto dopo i disordini del febbraio del 1511 quando, nel giorno del Giovedì grasso, scoppiò una rivolta civile contro la nobiltà friulana che portò alla devastazione di case e castelli. La reazione popolare ottenne la messa a punto di un sistema di elezione di "sindaci". La Contadinanza aveva anche una sede ufficiale in un palazzo vicino al Castello.

Nel 1366 il Patriarca Marquardo di Randeck completò la *Constitutiones Patriae Foriulii*, con un corpus di leggi emanate dal Parlamento. A quest'ultimo era deputata anche la tassazione, l'amministrazione della giustizia così come della politica estera, oltre alla difesa del Patriarcato. Esisteva infatti un preciso ordinamento secondo il quale il territorio amministrato dal Parlamento doveva fornire un certo numero di uomini (la "taglia") destinati alle armi.

TERRA DEL TIEPOLO

Gli spazi e i colori di questa parte di Friuli ricorrono frequentemente nelle opere giovanili udinesi di uno dei maggiori artisti europei del Settecento, si tratta del veneziano Giambattista Tiepolo che da giovane, nel 1725, frequentò Udine per decorare il Palazzo Patriarcale e il Duomo chiamato dal patriarca Dionisio Dolfin.

Per alcuni anni il Tiepolo si fermò nella città friulana dando prova della maturità artistica del suo periodo giovanile. Nella sua ricerca pittorica emerge il superamento dello stile barocco, in particolare nell'uso del colore e dello spazio. Il primo incarico commissionato fu l'affresco del soffitto dello scalone dove Tiepolo realizzò la celebre *Caduta degli Angeli ribelli* nel 1726 e la Galleria del Palazzo che completò l'anno successivo e dove

raffigurò scene tratte dalla Genesi. È in questo ciclo che il Tiepolo celò il proprio viso e il

ritratto della moglie Cecilia Guardi nei volti di Giacobbe e di Rachele. Oltre alla Galleria, qualche anno più tardi, Tiepolo affrescò la Sala Rossa, la Sala del Trono e la cappella Palatina. Proprio gli affreschi realizzati per il Palazzo Patriarcale, visitabili accedendo al Museo Diocesano e Gallerie del Tiepolo, costituiscono l'apice della produzione artistica dei suoi anni giovanili. Ma il lavoro dell'artista veneziano non si limitò al palazzo Patriarcale: sempre nel 1726 si dedicò al

salone del Parlamento del Friuli nel Castello, dove furono realizzati anche altri affreschi, per poi occuparsi della Cappella del Santissimo Sacramento in Duomo.

Il legame tra Udine e il Tiepolo fu assiduo e particolarmente stretto, tanto che il pittore veneziano prestò la propria opera anche negli anni successivi. Nel 1759, dopo aver lavorato nelle più importanti città europee, Tiepolo fece ritorno nella cittadina friulana per dedicarsi agli affreschi dell'Oratorio della Purità assieme al figlio Giandomenico. Realizzò opere anche in altri edifici civili e religiosi della città, tra cui il quadro *Consilium in arena*, a cui collaborò il figlio Giandomenico, dipinto per celebrare l'iscrizione all'Ordine di Malta della nobiltà udinese.

« Il legame tra Udine e il Tiepolo fu
assiduo e stretto »

Un viaggio nella “Patria del Friuli” lasciandosi incantare dal fascino di Udine con le sue piazze e le botteghe che animano il centro città, oggi come all’epoca del suo sviluppo nel tredicesimo secolo. Alla scoperta della seconda patria dell’artista veneziano Giambattista Tiepolo che ha lasciato molte opere in una città divenuta, due secoli più tardi, “Capitale della guerra” durante il primo conflitto mondiale.

2 [ITINERARI STORICO - ARTISTICI]

Oppure decidere di immergersi nel Medio-evo tra ruderi dei tanti castelli disseminati nella sua provincia, alcuni sono ancora visitabili, di altri rimangono le vestigia. Questo territorio porta i segni del feudalesimo, di gastaldi, capitani e casate nobiliari. Da Cividale, antica *Forum Iulii* che diede nome a tutta la regione e poi città longobarda, fino ad approdare a Tarcento, “perla” liberty con ville e residenze. E più su a San Daniele con i tesori librari conservati alla biblioteca Guarneriana.

[CASTELLO DI COLLOREDO]
FOTO ULDERICA DA POZZO (POR FESR 2007-2013)



[UDINE]

NEL CUORE
DEL FRIULICITTÀ SORTA ALLE PENDICI
DEL CASTELLO, CASA DEI
PATRIARCHI

Cuore del Friuli, la città di Udine, *Udin* in friulano, è il centro di riferimento di questa porzione d'Italia, posta al punto di convergenza delle vie che già anticamente portavano verso le Prealpi e oltre verso l'Austria. Originatasi attorno al colle sul quale tutt'oggi si erge il Castello, Udine deve la sua fortuna al commercio, quando nel XIII secolo venne fondato il mercato grazie alla concessione del Patriarca di Aquileia Bertoldo di Andechs, nel 1223. Dal 1248 ebbe il privilegio di borghesia e il diritto di far sedere propri rappresentanti al Parlamento del Friuli. Fu in quel periodo che le abitazioni vennero edificate anche ai piedi del colle. Ma l'insediamento risale a un'epoca più antica, probabilmente fu popolato già in epoca pre-romana, presumibilmente da tribù celtiche. Divenne presidio militare ottenendo lo statuto di *castrum*, fu centro strategico difensivo rispetto al confine nord-orientale. Prova della sua originaria funzione difensiva è il diploma del 983

« Divenne presidio militare
ottenendo lo statuto
di *castrum* »

in cui l'imperatore Ottone II conferma la donazione a Rodolfo, patriarca di Aquileia, di cinque *castra* fra cui il *Castrum Utini*.

Tra la fine del XIII secolo e la metà del XIV avvenne la trasformazione da villaggio a città. Il legame tra il Patriarcato e la florida comunità si andrà consolidando nel corso dei secoli al punto che nel 1238 il Patriarca Bertoldo di Andechs deciderà di trasferire a Udine la sede della Chiesa di Aquileia, attribuendo alla città lo status di capitale religiosa, il Duomo risale infatti alla prima metà del Duecento. Si aprì allora un periodo di grande prosperità per Udine che si sviluppò e fondò nuovi borghi.

Era cinta da cinque cerchie di mura in cui si aprivano le porte. In epoca medievale la città era attraversata da sei rogge d'acqua, oggi ne sono rimaste tre. Udine è bagnata da due canali che erano stati deviati tra il 1171 e il 1172 per motivi difensivi.

Il 4 giugno 1420, dopo un assedio cominciato l'anno precedente, Udine dovette arrendersi alla Serenissima che affidò il governo della città a un Luogotenente. La Repubblica di Venezia infatti già da alcuni anni aveva iniziato a espandere il proprio dominio sul Friuli.

« I turchi tentarono di entrare a Udine sei volte »

Fu la fine di quattro secoli di vita politica e culturale unitaria e venne smarrita anche l'integrità territoriale con

la perdita di Gorizia, mentre a Cividale fu concesso di separarsi dalla Patria. La nobiltà locale decadde mentre i contadini cercarono migliori condizioni di vita nelle terre del Patriarca, delle quali facevano parte Aquileia, San Daniele e San Vito al Tagliamento, o negli stati d'Austria. Ma al contempo lo spirito veneziano creò una effervescenza artistica che si tradusse nelle architetture del centro storico.

A quest'epoca risalgono i maggiori monumenti cittadini in stile rinascimentale, come gli edifici che insistono su piazza Libertà tra cui la Loggia del Lionello e il porticato di San Giovanni e il cinquecentesco Palazzo Arcivescovile.

Iniziò un periodo contraddistinto dalla minaccia di invasione, quella dei turchi che tentarono di entrare a Udine sei volte tra il 1470 e il 1499, e dell'Austria, nel 1508, dopo la morte dell'ultimo Conte di Gorizia.

Venezia iniziò allora una guerra che durò anni, l'intero Friuli divenne campo di battaglia di grandi contrasti intestini tra filo-imperiali, *Strumîrs*, ovvero strumieri, in accordo con i duchi-patriarchi, e filo-veneziani, *Zambarlàns*, ovvero zambarlani capeggiati dalla famiglia Savorgnan. Il 27 febbraio 1511, il Giovedì grasso, la *zobia grassa*, i contadini, fomentati da Antonio Savorgnan, si ribellarono alla nobiltà friulana filo-imperiale, bruciando e depredando i palazzi degli *Strumîrs* a Udine e assaltando i castelli nel territorio.

« I contadini, fomentati da Antonio Savorgnan, si ribellarono alla nobiltà friulana filo-imperiale »

Furono settimane di tensioni, aggravate dallo scoppio di un'epidemia di peste e il 26 marzo da un terremoto devastante che distrusse il castello di Udine e diverse case. L'omicidio di Antonio Savorgnan, il 27 marzo 1512, non chiuse i contrasti che ebbero propaggini per i quarant'anni successivi.

Il destino di Udine rimase legato alle sorti della Repubblica di Venezia, con una sola breve pausa nel 1514 quando fu presa dall'imperatore Massimiliano durante la guerra della lega di Cambrai, tanto da divenire la seconda città più importante sulla terraferma, capitale della "Patria del Friuli". Già nel 1483, infatti, il Parlamento del Friuli si era trasferito definitivamente da Cividale, cui fu data autonomia, a Udine.

Con la caduta della Serenissima, avvenuta nel 1797, anche Udine passò dapprima sotto dominio dei francesi che nel 1805 iniziarono ad amministrarla per poi consegnarla agli austriaci nel 1814.

Nel 1866 entrò a far parte del Regno d'Italia con plebiscito del 21 ottobre. Nella seconda metà dell'Ottocento la città era diventata uno dei centri delle cospirazioni antiaustriache, insorse nel 1848 ma fu costretta alla resa, fino all'ingresso delle truppe italiane il 26 luglio 1866.

Durante la Prima guerra mondiale e fino alla disfatta di Caporetto nell'ottobre del 1917, Udine divenne la "Capitale della guerra", sede del supremo Comando dell'esercito italiano. Il cedimento della linea difensiva portò all'invasione austriaca che provocò molti danni alla città, fino al 2 novembre del 1918 quando rientrò l'esercito italiano.

A Udine Benito Mussolini pronunciò il discorso del 20 settembre del 1922 in cui enunciò il programma della futura politica fascista. Durante la Seconda guerra mondiale, Udine fu posta sotto la diretta amministrazione del Terzo Reich fino alla liberazione, tra

« Durante la Prima guerra mondiale Udine divenne la "Capitale della guerra" »

il 27 aprile e il primo maggio 1945, data che dà nome all'omonima piazza. Tra gli episodi recenti il terremoto del 1976: le due scosse, del 6 mag-

gio e del 15 settembre, travolsero l'intera regione e nella provincia udinese causarono circa un migliaio di morti.

Udine rimane tutt'oggi la capitale storica del Friuli, città dinamica ed effervescente. Qui si tengono alcune manifestazioni di rilevanza internazionale come il Far East Film Festival, rassegna dedicata al cinema orientale, la manifestazione culturale Vicino/Lontano e il Premio Tiziano Terzani. Per i più golosi, il fine settimana Friuli Doc dedicato alle specialità gastronomiche del territorio.

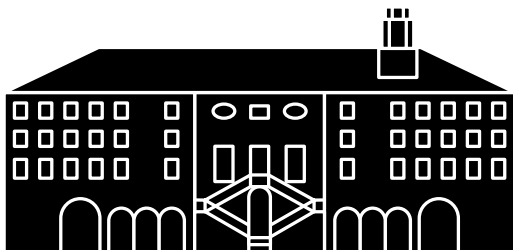


[UDINE, VIA MARINELLI]

FOTO LUIGI VITALE (POR FESR 2007-2013)

IL CASTELLO

SORTO SUL COLLE CHE
DOMINA LA PIANURA, TRA
LEGGENDA E STORIA



Uscita Udine Sud

10,6 km / 16 min

Informazioni

Civici Musei di Udine

Colle del Castello
33100 Udine
Tel +39 0432 271591

Orari

Ottobre-Aprile
martedì-domenica: 10.30-17.00
Maggio-Settembre
martedì-domenica: 10.30-19.00

Narra la leggenda che Attila comandò ai suoi Unni di trasportare negli elmi tanta terra fino a erigere il colle su cui sorge il Castello di Udine, e così poter meglio vedere la distruzione di Aquileia in fiamme. Al di là del mito, il colle nel cuore della città su cui si sono sviluppati i primi insediamenti, probabilmente già in epoca pre-romana, è di origine morenica, composto da detriti delle glaciazioni. Tracce più certe di insediamenti risalgono al II secolo d.C. La costruzione del Castello risale a un'epoca tra il IX e il X secolo. Ma è nel Duecento che venne ricostruito da Raimondo Della Torre che lo elesse a propria sede stabile.

Il Castello, dapprima residenza di gastaldi e patriarchi, divenne poi luogo di residenza del Luogotenente che per conto della Serenissima governava la città sebbene il dominio veneziano non abbia interrotto l'esistenza del Parlamento del Friuli che continuò a riunirsi in una delle sale del Castello. L'attuale aspetto del Castello si deve ai lavori di ricostruzione iniziati nel 1517 a seguito del devastante terremoto del 1511. Interventi che durarono fino al 1567, anno in cui fu concluso il Salone del Parlamento e che, nella fase conclusiva beneficiarono anche dell'apporto dell'artista Giovanni da Udine. Dal Seicento all'Ottocento il Castello assunse anche valenza militare, ospitando le carceri dove vennero rinchiusi i patrioti italiani, fino a diventare caserma dopo il 1798 durante il periodo della Restaurazione austriaca. Sul tetto del fabbricato si erge la Specola, da cui il *Guardafogo*, o *Vardafogo*, monitorava l'eventuale insorgere incendi.

« La costruzione del Castello risale a un'epoca
tra il IX e il X secolo »



Dal 1906 il Castello è sede dei Civici Musei. Il Museo Archeologico, con una sezione che accoglie ceramiche e ambre provenienti dalle necropoli di Aquileia; una seconda sezione che è dedicata a terrecotte e vasi greci e magno-greci. Il Gabinetto numismatico, le Gallerie di Arte Antica, che documentano la produzione artistica friulana tra Trecento e Ottocento, con opere del Bellunello, Vittore Carpaccio, Domenico da Tolmezzo, Pellegrino di San Daniele, il Pordenone, Pomponio Amalteo, i Tiepolo, il Gabinetto dei Disegni e delle Stampe, dove sono conservati un migliaio di pezzi di artisti veneti, tra cui Palma il Giovane, il Pordenone, i Tiepolo, Antonio Guardi, il Museo Friulano della Fotografia e Fototeca, con scatti dei grandi maestri friulani, infine il Museo del Risorgimento, documenti a stampa, autografi e corrispondenze sulle campagne e sui moti, una sezione con armeria e divise.

Sulla sommità del colle, eretta probabilmente su un precedente luogo di culto, si trova la più antica chiesa udinese quella di Santa Maria di Castello, che si ritiene possa essere stata costruita in epoca longobarda ma il cui impianto è romanico, del XII secolo. L'interno presenta affreschi duecenteschi e un crocifisso ligneo cinquecentesco. Significativo è il campanile concluso nel 1539 da Giovanni da Udine sovrastato da un Angelo in bronzo dorato.

PIAZZA LIBERTÀ

INCROCIO DI CULTURE,
ARCHITETTURE,
STORIA E ARTI



Uscita Udine Sud
10,7 km / 15 min

Veneziana e rinascimentale è la piazza che conserva la storia e costituisce il cuore di Udine. Si tratta di piazza Libertà, la più antica di Udine, ai piedi dei colle dove sorge il Castello che nel corso dei secoli ha assunto diversi nomi, a testimoniare lo scorrere del tempo e la sua evoluzione. Piazza del Vino in epoca medievale, piazza del Comune nel Trecento in quanto sede del Consiglio Comunale, piazza Contarena nel Cinquecento, riprendendo il nome di un Luogotenente veneziano, intitolata a Vittorio Emanuele II in seguito all'unificazione del Friuli al Regno d'Italia, fino ad assumere il definitivo nome di piazza Libertà dopo la Seconda guerra mondiale.

Sulla piazza insistono alcuni dei più significa-

« Un incendio nel 1876 ne distrusse gli affreschi e le decorazioni »

tivi monumenti della città. Il Palazzo comunale eretto nel Quattrocento con la sua loggia in stile gotico-veneziano realizzata su disegno dell'orafo e architetto udinese Niccolò Lionello. Un incendio nel 1876 ne distrusse gli affreschi e le decorazioni, ma loggia e palazzo vennero poi fedelmente restaurati. La loggia, aperta sui tre lati, è decorata con una Madonna di Bartolomeo Bon e originariamente da una Madonna con angeli opera del Pordenone, di cui oggi rimane la copia. La scala che porta al piano superiore risale al 1559 su disegno del Sansovino, mentre la porta che conduce alla scala è riconducibile al Palladio.

Al Palladio è attribuito anche l'Arco Bollani che si trova sull'altro lato della piazza, sormontato dal Leone marciano, che dà accesso al colle e al Castello.

Il Palazzo comunale in marmo bicromo bianco e rosa fu sede del Comune, ma anche scuola di filosofia, teatro, palestra di scherma e ginnastica, quartiere di lanzichenecchi e casino di società. Dopo la sua ricostruzione, la Loggia ospitò anche la statua di Andrea Flaibani che rappresenta la Patria del Friuli.

« Due statue seicentesche che ritraggono Ercole e Caco, che gli udinesi chiamano *Floreat* e *Venturin* »

Sul lato opposto della piazza si trovano la Loggia e il Tempietto di San Giovanni, di epoca rinascimentale, risalenti agli anni trenta del Cinquecento. Il tempietto oggi è divenuto pantheon dedicato ai friulani Caduti per la Patria, ma nacque originariamente come chiesa, ricostruita al posto di un precedente edificio sacro dedicato a San Giovanni andato distrutto durante il terremoto del 1511. Il porticato di San Giovanni fu costruito assieme alla Torre dell'Orologio, opera dell'artista Giovanni da Udine, una struttura che voleva replicare l'omonima Torre di piazza San Marco a Venezia, decorata con il leone veneto e sormontata dalle sculture di due mori che battono le ore, *Huomini delle ore*, realizzate in epoca successiva.

Piazza Libertà è completata dalla fontana, in stile veneziano, del Carrara datata 1542, da una colonna cinquecentesca con il Leone di San Marco, da una colonna dedicata alla Giustizia del 1612, qui avvenivano infatti le esecuzioni, da altre due statue seicentesche che ritraggono Ercole e Caco, che gli udinesi chiamano *Floreat* e *Venturin*, infine dalla statua della Pace come monumento dedicato al Trattato di Campoformio.



[UDINE, PIAZZA DELLA LIBERTÀ]

FOTO ULDERICA DA POZZO [POR FESR 2007-2013]

PALAZZO ARCIVESCOVILE E MUSEO DIOCESANO

SEDE PATRIARCALE,
SCRIGNO CHE CONSERVA
LE OPERE DEL TIEPOLO



Uscita Udine Sud
8,3 km / 14 min

Con il dominio veneziano, il Castello divenne la sede del Luogotenente della Serenissima e i Patriarchi dovettero cedere la loro antica dimora. A cavallo tra gli anni Venti e Quaranta del Cinquecento venne eretto il Palazzo Patriarcale che ne divenne residenza dal 1593 al 1751, struttura poi ampiamente modificata nel Settecento per volere di Dionisio Dolfin. Proprio a lui si deve anche l'intervento sulla facciata barocca della chiesa di Sant'Antonio Abate, attigua al Palazzo Patriarcale, risalente al periodo precedente, come testimoniano gli archetti gotici del presbiterio, che porta al centro un busto di Dolfin e ai lati le due statue della Giustizia e della Carità.

Il Palazzo Patriarcale divenne Palazzo Arcivescovile, Daniele Dolfin ne fu l'ultimo patriarca e primo arcivescovo. Dal 1995 è sede del Museo Diocesano e delle Gallerie del Tiepolo, artista veneziano che nel periodo giovanile fu chiamato a Udine proprio da Dionisio Dolfin. Il museo conserva circa settecento opere, compresa una pregevole collezione di sculture lignee del periodo XIII-XVIII secolo provenienti dalle chiese diocesane, oltre a una sala dedicata alle oreficerie, una pinacoteca che attraversa i diversi periodi, romanico, gotico, rinascimento, manierismo, barocco, rococò e la collezione di vetri dipinti appartenenti alla Collezione Ciceri. Da visitare sono la Sala Azzurra, già Sala del Baldacchino, dove nel Cinquecento Giovanni da Udine creò le grottesche che decorano il soffitto; la Sala del Trono, con ritratti dei patriarchi di Aquileia, e la Cappella Palatina all'interno del fabbricato costruito in epoca successiva. Di interesse la Biblioteca, la Galleria degli Ospiti e lo Scalone d'Onore, risalenti al periodo di Dolfin, la Sala Rossa e gli stucchi di Giovanni Maria Andreoli nella Sala Gialla. Di notevole pregio sono gli affreschi di Giambattista Tiepolo che nel 1726 dipinse il soffitto dello Scalone d'Onore con l'opera *Caduta degli Angeli ribelli*.

CATTEDRALE DI SANTA MARIA ANNUNZIATA

LA CHIESA DUECENTESCA
AL SUO INTERNO OSPITA
IL MUSEO DEL DUOMO



Uscita Udine Sud

8,6 km / 15 min

Informazioni

Cattedrale di Santa Maria Annunziata

Piazzetta Bertrando
33100 Udine
Tel. +39 0432 506830
www.cattedraleudine.it

Orari

Museo del Duomo

lunedì-sabato: 10.00-12.00; 16.00-18.00
domenica: 16.00-18.00

La costruzione del Duomo Concattedrale risale alla metà del Duecento, probabilmente per volere del Patriarca Bertoldo di Andechs che trasferì una delle residenze del Patriarcato di Aquileia proprio a Udine, dando impulso allo sviluppo della città. La chiesa di impianto francescano, costruita probabilmente al posto di un precedente edificio religioso dedicato a San Girolamo, venne adibita al culto di San Odorico dal 1257. In epoca successiva vennero apportati degli ampliamenti, in particolare la Cappella dell'Annunziata per volere del patriarca Bertrando di San Genesio che la innalzò al grado di collegiata, l'edificio venne inoltre consacrato con il titolo Santa Maria Maggiore. Fu l'inizio di una serie di interventi di rivisitazione della struttura nel corso dei secoli, ven-

« Un'impronta romanico-gotica nella
facciata in cotto su cui si trova
il Portale della Redenzione »

ne sviluppata in lunghezza e in seguito furono aggiunte le cappelle laterali, fino a conformarsi via via allo stile barocco

nel corso del Settecento. Mantiene un'impronta romanico-gotica nella facciata in cotto su cui si trova il Portale della Redenzione, altorilievo risalente al XIV secolo. Barocco è anche l'interno della Chiesa, per effetto degli interventi voluti dalla famiglia Manin, di cui sono custoditi i mausolei. Qui sono conservate opere di particolare rilievo, tra cui i dipinti di Giambattista Tiepolo, del Pellegrino da San Daniele, di Domenico da Tolmezzo, di Pomponio Amalteo, di Giovanni Antonio de' Sacchis detto il Pordenone, le sculture di Torretti, e ancora gli stalli in legno scolpito.

« Il Museo del Duomo, dedicato al patriarca Bertrando di San Genesio »

Le volte sono opera di Dorigny, imponente è il presbiterio. All'interno delle cappelle di San Nicolò, del Corpo di Cristo e nel Battistero, il cui esterno è decorato con statue trecentesche, è ospitato il Museo del Duomo, dedicato al patriarca Bertrando di San Genesio (1265-1350) di cui sono conservati i paramenti del corredo funebre.

Sono esposti inoltre manufatti in pietra, l'Arca del Beato Bertrando, e oreficeria sacra e profana dal XIV al XVII secolo in gran parte di tipo devozionale, tra cui ventidue anelli. Le cappelle trecentesche in cui è ospitato il museo costituiscono il nucleo più antico del Duomo e conservano pregevoli affreschi, tra cui i due cicli realizzati da Vitale da Bologna, artista la cui scuola influì sull'arte friulana.

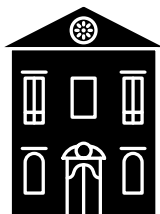


[UDINE, SCORCIO CATTEDRALE]

FOTO FABRICE GALLINA

ORATORIO DELLA PURITÀ

GIÀ TEATRO MANTICA,
CONVERTITO IN EDIFICIO
SACRO DECORATO DAI
TIEPOLO



Uscita Udine Sud

8,6 km / 15 min

Informazioni

Oratorio della Purità

Piazza Duomo
33100 Udine
Tel. +39 0432 506830

Orari

lunedì-venerdì: 10.00-12.00; 16.00-18.00
sabato: 10.00-12.00
domenica: 16.00-18.00

Sono gli affreschi di Giambattista Tiepolo a decorare e arricchire uno dei monumenti più significativi di Udine, l'Oratorio della Purità. Eretto a pochi metri di fronte al lato sud del Duomo, l'Oratorio andò a sostituire il precedente Teatro Mantica, risalente al 1680. Fu l'allora Patriarca Daniele Dolfin a decidere di acquistare il Teatro e convertirlo tra il 1757 e il 1760 in edificio religioso, proprio perché il Teatro in quanto

« L'acquasantiera quattrocentesca
con putti di Giovanni di Biagio »

luogo di divertimento, secondo il Patriarca poco si confaceva al vicino Duomo. Divenne così una chiesa al piano

inferiore e un Oratorio per fanciulle a quello superiore.

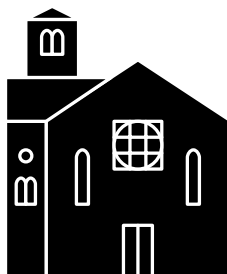
La decorazione della Chiesa venne affidata a Giambattista Tiepolo che si occupò della parte superiore, e al figlio Giandomenico che decorò le pareti con affreschi chiaroscuro su fondo d'oro. Giambattista dipinse l'Immacolata, pala dell'altare maggiore, e il soffitto con al centro l'Assunta, capolavoro del secondo periodo udinese del Tiepolo, che già in età giovanile aveva affrescato le sale del Palazzo Patriarcale, circondata da una Gloria di Angeli nei riquadri minori.

Oltre alle opere dei Tiepolo, di rilievo è anche l'acquasantiera quattrocentesca con putti di Giovanni di Biagio da Zuglio.

Il soffitto affrescato uscì indenne dai bombardamenti del marzo 1945 durante la Seconda guerra mondiale. Fu l'acqua invece a danneggiare in alcuni punti le pareti decorate da Giandomenico Tiepolo, da qui l'intervento di restauro negli anni Sessanta.

LE CHIESE DI UDINE

UN ITINERARIO PER
SCOPRIRE I LUOGHI DI
CULTO DISSEMINATI
NELLA CITTÀ



Uscita Udine Sud
8,6 km / 15 min

Diverse sono le chiese costruite a partire dal Duecento a Udine. Oggi sconsacrata e spazio destinato a mostre temporanee, è la romanica chiesa di San Francesco in largo Ospedale Vecchio. L'edificio è del 1236 ma venne trasformato nel corso dei secoli, ed è legato alla fondazione del primo convento francescano, dove studiò e visse anche il frate Beato Odorico, noto per il suo viaggio in Cina che anticipò quello più noto di Marco Polo. Nel XX secolo, il monastero venne adibito ad ospedale, oggi è sede degli uffici giudiziari, la chiesa venne riutilizzata come deposito. Nel 1945 durante i bombardamenti fu incendiata poi ricostruita.

« Il frate Beato Odorico, noto per il suo viaggio in Cina »

La facciata è decorata da un rosone quattrocentesco, mentre l'interno ha un impianto a navata unica, transetto, tre cappelle absidali e copertura a carena di nave, con affreschi di diverse epoche, dal Trecento, tra cui il *Lignum Vitae*, fino al XV secolo, comprese le quattrocentesche Storie del Beato Odorico da Pordenone. In una cappella era conservata l'arca con le sue spoglie, opera trecentesca su quattro colonne che fu poi trasferita dai frati francescani, quando lasciarono monastero e chiesa, nella cinquecentesca Chiesa della Beata Vergine del Carmine nella zona più a sud della città, un edificio religioso a unica navata con un altare maggiore in stile barocco e affreschi seicenteschi sul soffitto.

Trecentesca è anche la chiesa di San Rocco dove è contenuta una pala dell'artista Pellegrino da San Daniele; duecentesco è il campanile della chiesa domenicana di San Pietro Martire.



Risale al 1378 la chiesa di San Giacomo in piazza Matteotti, ancora oggi chiamata dagli udinesi piazza San Giacomo o piazza delle Erbe o Mercatonuovo, realizzata su commissione della confraternita dei pellicciai. Fu ampliata nel corso nei secoli successivi: la facciata risale al 1525, la cappella laterale è seicentesca mentre l'interno è in stile barocco.

« Piazza San Giacomo o piazza delle Erbe o Mercatonuovo »

La settecentesca chiesa di San Giorgio sorge in Borgo Grazzano sui resti di una precedente chiesetta costruita

nel Trecento dalla Confraternita dei *Boni Homines*. All'interno si può osservare una tela cinquecentesca di Sebastiano Florigerio, sul presbiterio si trovano i Quattro Evangelisti, alle pareti affreschi novecenteschi.

Le origini del Santuario di Santa Maria delle Grazie in piazza Primo Maggio sono riconducibili a un'immagine miracolosa della Madonna che indusse il Luogotenente veneziano Giovanni Emo a destinarla all'allora chiesetta di San Gervasio e Protasio. La tradizione vuole infatti che l'icona bizantineggiante ritraente la Madonna fosse responsabile di una inspiegabile guarigione. La struttura del Santuario è il risultato dei lavori di ampliamento voluti dai frati Servi di Maria che fecero costruire anche il Convento. Durante il periodo di dominio francese, a partire dal 1797, i Serviti furono cacciati da Udine e dovettero lasciare il convento che passò di proprietà al Demanio prima e a privati poi. I Serviti poterono fare rientro nel Convento solo nel 1923.

IL CENTRO STORICO

UNA CITTÀ FIORITA
ATTORNO AL SUO
MERCATO



Uscita Udine Sud
8,6 km / 15 min

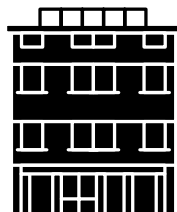
L'origine di Udine è legata al commercio. La sua espansione è correlata alla fondazione del mercato a partire dal Duecento, quando la città ottenne il *privilegium fori*, concesso dal patriarca Bertoldo di Andechs che vi trasferì anche una delle sedi del Patriarcato. Fu allora che Udine conobbe il suo maggior sviluppo, vennero costruiti i primi edifici, e la città divenne un fervido centro di scambi commerciali. Le abitazioni che nei secoli precedenti si trovavano sul colle del Castello vennero spostate alla sua base, attorno al Mercato Vecchio fondato nel 1248, da cui prende il nome la via centrale che parte da piazza della Libertà, e al Mercato Nuovo, l'odierna piazza Matteotti o San Giacomo. La caratteristica di città di botteghe rimane ancora oggi palpabile nel quartiere centrale. Al centro di piazza Matteotti si trova una fontana cinquecentesca, disegno dell'artista Giovanni da Udine, e una colonna con la statua della Madonna con Bambino. Sulla piazza insistono anche la Chiesa di San Giacomo e la Cappella delle Anime. Il Palazzo Antonini Cernazai è tra gli edifici più significativi del centro storico. Costruito alla fine del Cinquecento su disegno di Andrea Palladio, passato dalla famiglia nobiliare Antonini alla famiglia di commercianti e industriali Cernazai, fu poi acquisito dai Padri Stimmatini che lo adibirono a Collegio Arcivescovile. Dagli anni Settanta accoglie l'Università di Udine. Il Comune di Udine ha sede nel novecentesco Palazzo d'Aronco, costruito in stile liberty, che si incontra dietro la Loggia del Lionello. Significativo anche il Palazzo del Monte di Pietà, del XVII secolo, in via Mercatovecchio. Infine, piazza Primo Maggio, intitolata alla memoria della liberazione di Udine avvenuta tra il 27 aprile e il primo maggio del 1945 e precedentemente denominata piazza del Giardino, *Giardin Grant* in friulano, che la leggenda narra sia stata creata dagli Unni quando con i loro elmi svuotarono il piazzale e da qui trasportarono la terra con cui venne eretto il colle di Udine dal quale Attila osservò Aquileia in fiamme.



[UDINE, PIAZZA SAN GIACOMO]
FOTO FABRICE GALLINA

CASA CAVAZZINI

RESTAURATA DA GAE
AULENTI, OSPITA IL
MUSEO D'ARTE MODERNA
E CONTEMPORANEA



Uscita Udine Sud

10,7 km / 15 min

Informazioni

**Casa Cavazzini - Museo d'Arte Moderna
e Contemporanea**

Via Cavour, 14
33100 Udine
Tel. +39 0432 414772

Orari

Ottobre-Aprile
martedì-domenica: 10.30-17.00
Maggio-Settembre
martedì-domenica: 10.30-19.00

Casa Cavazzini è un connubio tra arte, architettura, moderno e contemporaneo. L'edificio, il cui nome completo è casa Colombatti-Cavazzini, apparteneva al commerciante udinese Dante Cavazzini che lo donò al Comune. La struttura del Cinquecento, restaurata dalla friulana Gae Aulenti, oggi è sede del Museo d'arte moderna e contemporanea. Durante i lavori di ristrutturazione, che hanno coinvolto anche il Lascito Ferrucci di via Cavour, sono state rinvenute una vasca-cisterna del XVI secolo e vasellame che risale alla prima età del ferro, VIII secolo a.C. Sono stati recuperati inoltre affreschi trecenteschi riferibili allo stile gotico friulano e le opere del friulano Afro Basaldella, uno dei maggiori artisti italiani del Novecento.

Casa Cavazzini è diventata nuova sede museale, sostituendosi

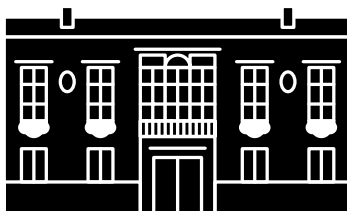
« La struttura del Cinquecento,
restaurata dalla friulana
Gae Aulenti »

alla Gamud, Galleria Arte moderna di Udine, vi si accede da via Cavour accanto all'ingresso del Palazzo municipale. Sono con-

servate la Collezione Astaldi, con opere di artisti tra cui De Chirico, Savinio, De Pisis, Carrà e Santomaso, la collezione FRIAM, oltre un centinaio di pezzi realizzati da artisti contemporanei che decisero di donare una propria opera dopo il terremoto del '76, tra cui Willem De Kooning, Carl Andre e Frank Stella, infine le opere dei fratelli Dino, Mirko e Afro Basaldella che sono conservate in una apposita sezione accanto all'appartamento padronale decorato da un ciclo di tempere murali realizzate dagli stessi artisti, amici di Dante Cavazzini, e da Corrado Cagli.

MUSEO ETNOGRAFICO DEL FRIULI

PER SCOPRIRE L'IDENTITÀ,
LE TRADIZIONI, IL
FOGOLÂR FRIULANO



Uscita Udine Sud

7 km / 11 min

Informazioni

Palazzo Giacomelli

Via Grazzano, 1
33100 Udine
Tel. +39 0432 271920

Orari

Maggio-Settembre
martedì-domenica: 10.30-19.00
Ottobre-Aprile
martedì-domenica 10.30-17.00

« La memoria identitaria friulana »

Per conoscere più a fondo la provincia udinese, la storia, le tradizioni, la sua cultura e soprattutto la memoria identitaria friulana, è consigliabile una visita al Museo Etnografico del Friuli allestito nel Nuovo Museo delle Arti e delle Tradizioni Popolari a Palazzo Giacomelli.

L'allestimento del museo è organizzato su tre piani e propone oggetti e documenti che fanno parte delle collezioni "Gaetano Perusini" e "Luigi e Andreina Ciceri" oltre a materiale proveniente dalle raccolte civiche.

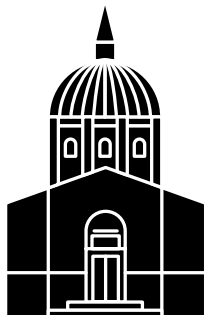
Il piano terra è dedicato alle feste popolari, all'emigrazione, una scelta obbligata per molti friulani che ha fatto parte dell'identità stessa di questo territorio e che si è concretizzata a fasi alterne fin dall'arrivo della Serenissima per poi esplodere nell'Ottocento e nel Novecento, al *fogolâr*, termine che in friulano indica il focolare e con sé un'intera cultura legata alla vita domestica. Il primo piano del Museo esplora i temi del sacro e della religiosità popolare, della medicina, dei mestieri e del gioco con sculture lignee, oggetti, ferri battuti e ceramiche, ma anche dello spettacolo e della musica tradizionale.

Il secondo piano è destinato all'arte della lavorazione dei tessuti con un'esposizione di capi d'abbigliamento tradizionali e popolari.

Palazzo Giacomelli porta il nome del suo ultimo proprietario, Sante Giacomelli, appartenente a una famiglia legata alla produzione tessile. Accanto al palazzo nel Cinquecento era attiva una filanda.

TEMPIO OSSARIO

UDINE CAPITALE DELLA
GUERRA DURANTE IL
PRIMO CONFLITTO
MONDIALE



Uscita Udine Sud

7,6 km / 9 min

Informazioni

Tempio Ossario

Via Luigi Moretti, 1
33100 Udine
Tel. +39 0432 236081

Orari

martedì-sabato: 08.30-13.30

Sono venticinquemila le salme dei Caduti conservate nel Tempio Ossario, a memoria del sacrificio di tanti giovani morti durante il primo conflitto mondiale, quando Udine fu “Capitale della guerra”.

La cittadina friulana, ultimo avamposto del fronte orientale, divenne la sede del Comando Supremo dell'Esercito italiano fino alla battaglia di Caporetto nell'ottobre del 1917 quando la linea difensiva venne travolta dagli Austriaci. A pochi chilometri di distanza, a Torreano di Martignacco, si era stabilito il Re d'Italia che occupava Villa Italia. Da “Capitale della guerra” Udine divenne luogo centrale e strategico, al centro delle cronache di guerra e giornalistiche del tempo.

« Udine sede del Comando Supremo
dell'Esercito italiano »

Il Tempio Ossario di Udine è un luogo di memoria per ricordare i tanti giovani morti per la patria. La sua costruzione era il sogno di monsignor Clemente Cossettini che, dopo aver partecipato agli eventi bellici, una volta rientrato a Udine, decise di ricostruire la chiesa di San Nicolò di cui era parroco.

La sua idea era che il nuovo edificio potesse diventare anche monumento ai caduti. Dopo molte vicissitudini, ebbe il consenso a far edificare la chiesa che doveva svolgere funzioni di parrocchia e di Tempio Ossario. I lavori di costruzione iniziarono nel 1927 ma si conclusero solo nel 1940.

L'edificio, costruito inizialmente su progetto ispirato al barocco dell'architetto Provino Valle a cui si aggiunse l'architetto romano Alessandro Limongelli, ha pianta a croce latina.

La facciata è rivestita di pietra con un grande portone dove si trovano una Pietà in gesso e terracotta, una vetrata che raffigura San Nicolò e quattro statue scolpite in pietra piacentina che raffigurano il Marinaio, l'Alpino, il Fante, l'Aviatore. L'edificio è sormontato da una grande cupola alta sessantaquattro metri, rivestita di rame.

L'interno è suddiviso in tre navate, tre absidi, cappelle laterali, un presbiterio che accoglie il Crocefisso bronzeo opera di Aurelio Mistruzzi. Due scale di marmo nero ai lati del presbiterio conducono alla cripta, dove sono conservate le salme dei soldati, sulle pareti sono incisi i nomi dei caduti. Vi si trova inoltre la "Statua dell'*Alpino*" monumento dedicato alla Brigata Julia, che legò le sue gesta al secondo conflitto mondiale.

Il Tempio Ossario si affaccia su piazzale XXVI Luglio, a ricordare il giorno in cui, nel 1866, le truppe italiane entrarono in città al termine della Terza guerra d'indipendenza che unì Friuli e Veneto all'Italia. Sulla stessa piazza insiste un imponente monumento in cemento progettato dagli architetti Gino Valle e Federico Marconi eretto a ricordo della Resistenza.

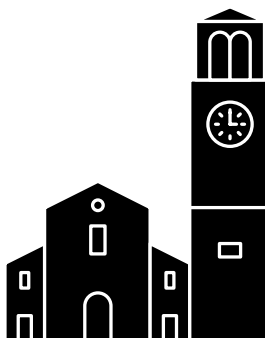


[UDINE, VISTA AL TEMPIO OSSARIO]

FOTO FABRICE GALLINA

[T A R C E N T O]

LA PERLA DEL FRIULI

TRA VILLE LIBERTY E
CASTELLI

Uscita Udine Sud
26,5 km / 28 min

Sulle sponde del torrente Torre sorge Tarcento, cittadina dalla storia plurisecolare: dagli insediamenti dei Celti alla colonizzazione romana, passando per il medioevo dei castelli, fino alla fioritura in stile liberty dell'Otto e Novecento quando divenne meta di villeggiatura.

Costruita sulla direttrice che da Cividale giunge a Gemona, Tarcento fu sede difensiva e fortificata. Divenne feudo della famiglia nobiliare austriaca Machland. A quel periodo è riconducibile la costruzione di due castelli: quello a San Lorenzo o superiore di cui non è rimasta traccia, e quello inferiore di Coja di cui si conserva l'alta torre che domina la pianura, rovine del fabbricato che venne incendiato e distrutto durante la rivolta del Giovedì grasso del 1511. Al periodo medioevale è riconducibile anche il borgo fortificato di Villafredda, a cui si accede attraversando una torre quadrata con feritoie, trasformata in campanile, così come il borgo di Segnacco dove si trova la Chiesa di Sant'Eufemia del XIV secolo.

« Costruita sulla direttrice che da Cividale giunge a Gemona, Tarcento fu sede difensiva e fortificata »

Il feudo di Tarcento passò poi alla famiglia dei Signori di Caporiacco e dalla fine del Duecento alla Signoria dei di Castel Porpetto, famiglia che assunse nel corso del tempo il nome di Frangipane.

Proprio a questa è intitolato il palazzo che oggi è sede di rappresentanza del Comune che ospita anche il Museo Archeologico e Naturalistico di Tarcento; l'edificio venne re-



alizzato quando i Frangipane lasciarono il castello per trasferirsi a valle dove fecero edificare diverse altre ville, come palazzo di Cornelio Frangipane oggi Villa Pontoni, Palazzo Cristofoli-Mosca, l'edificio della vecchia pretura e delle carceri, che vennero demoliti dopo il terremoto del 1976.

Tarcento, chiamata "la perla del Friuli", è nota per le sue ville signorili in stile liberty costruite a cavallo tra Otto e Novecento, quando la cittadina divenne suggestiva meta di villeggiatura, da segnalare villa Moretti raggiungibile dal sentiero *Tai Roncs dal Soreli* che porta fino al Santuario della Madonna del Giglio dove è conservato un altare ligneo del Seicento. Il centro città porta ancora traccia di questo passato ed è ancora visibile passeggiando lungo la sponda del Torre. Dal centro di Tarcento, dove si erge il Duomo quattrocentesco, si snodano molti sentieri in un contesto ambientale naturalistico di grande fascino.

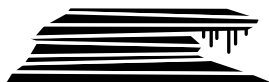
[TARCENTO, DUOMO]

FOTO ULDERICA DA POZZO (POR FESR 2007-2013)

[LUSEVERA]

GROTTA NUOVA DI VILLANOVA

LA CAVITÀ DI CONTATTO
PIÙ GRANDE D'EUROPA



Uscita Udine Sud

34,8 km / 41 min

Informazioni

**GELGV - Gruppo Esploratori e
Lavoratori Grotte di Villanova**

Villanova delle Grotte, 3
33010 Lusevera
Tel. +39 0432 787915
Informazioni e prenotazioni
Tel. +39 3921306550

Orari

Marzo-Novembre
10-16.30 (17.30 nei mesi più caldi)
Per la visita speleoturistica è necessario
formare comitive di almeno otto persone.

Con quattordici chilometri di cavità sotterranee, il territorio compreso tra Tarcento e Nimis è noto anche per le sue grotte di origine carsica che hanno iniziato a essere esplorate dal XIX secolo e che si trovano nella località Villanova del comune di Lusevera. In particolare, la Grotta Nuova di Villanova, scoperta nel 1925, si estende per quasi nove chilometri, tanto da essere una delle cavità di contatto tra due diversi tipi di rocce, che hanno diversamente reagito all'erosione dell'acqua, più lunghe d'Italia e d'Europa.

« Gli ambienti sotterranei
variano di continuo »

Da marzo a novembre, il Gruppo esploratori e lavoratori delle Grotte di Villanova organizza delle visite gui-

date per scoprire questo mondo sotterraneo: percorsi turistici, il noleggio dell'attrezzatura è compreso nel prezzo del biglietto, durante i quali scoprire la storia di questi luoghi, conoscere elementi di geologia ed in particolare approfondire il fenomeno del carsismo, partecipare ad escursioni speleoturistiche di diverse ore durante le quali scendere nelle parti più profonde della grotta, su prenotazione. Gli ambienti sotterranei variano di continuo sia per dimensioni sia per morfologia. Sono immersi in un'atmosfera unica e ricca di fascino, avvolti nel buio e dove compaiono stalattiti e stalagmiti. L'itinerario attraversa la "Sala del Laghetto", i rami del "Paradiso", il "Corridoio Magico", la "Sala della Grande Frana", l'"Angolo dei Cristalli" e la "Sala del Gran Portone". Di recente è stato aperto un nuovo percorso turistico, una lunga galleria con colate calcitiche. Vengono organizzati anche corsi di fotografia e di meditazione in grotta.

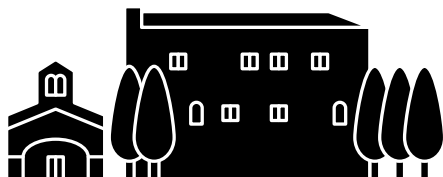


[GROTTA NUOVA DI VILLANOVA]
FOTO MASSIMO CRIVELLARI (POR FESR 2007-2013)

[NIMIS, ATTIMIS, FAEDIS]

SULLE TRACCE DEI CASTELLI

ANTICHI MANIERI NOBILIARI
E DEI PATRIARCHI,
LINEA DIFENSIVA DEL
PATRIARCATO



Uscita Udine Sud

24,5 - 28,1 km / 23 - 25 min

Da Tarcento si snoda un itinerario alla scoperta di quanto rimane degli antichi castelli costruiti lungo la direttrice che porta a Cividale, attraverso Nimis, insediamento celtico poi antica fortificazione romana e oggi patria del vino Ramandolo, Attimis, dove ha sede il Museo archeologico medioevale, dedicato ai castelli di epoca feudale di questa zona del Friuli tra il X e il XV secolo, e Faedis, il cui castello di Soffumbergo fu residenza estiva del Patriarca.

Il percorso, poco più di venti chilometri, inizia a Nimis, luogo strategico sulla via che conduceva da Cividale a Gemona verso nord. Dopo aver visitato il Santuario della Madonna delle Piane, costruito nel Quattrocento e ristrutturato nel Settecento, e la venerata Madonna con Bambino e angeli in pietra, è possibile immergersi nel Medioevo esplorando il castello di Cergneu di cui rimangono resti della torre, del lastricato della stradina castellana e l'arco di accesso. Rimane ancora oggi la torre che ci fa presumere che la *Domus Magna* del XIV secolo avesse quattro piani. A Nimis si trova una delle più antiche chiese dell'intero Friuli Venezia Giulia: è

la pieve dei Santissimi Gervasio e Protasio, eretta su un tempio precristiano, ricordata anche da

Paolo Diacono nell'VIII secolo. Fu ampliata nel corso del IX secolo e vi fu aggiunta la torre campanaria poi abbattuta. La chiesa fu ricostruita dopo il terremoto del 1348 che l'aveva distrutta. L'interno, a tre navate, conserva antichi affreschi trecenteschi. Di notevole pregio anche la cinquecentesca chiesetta di San Giovanni Battista.

« Immergersi nel Medioevo
esplorando il castello di Cergneu »

Tradizione di Nimis è il Carnevale che inizia il 5 gennaio con “l’uscita del *Pust*”, simbolo della follia e della trasgressione, e i *tomat*, maschere in legno intagliato.

Proseguendo in direzione Cividale, si arriva ad Attimis, attraversando una terra contraddistinta da castelli e chiese.

Ad Attimis, località abitata fin dalla preistoria, si trovano i Castelli Superiore, del XII secolo, e Inferiore, del XIII secolo, oltre al Castello di Partistagno in località Borgo Faris, con l'imponente Casa Torre, il *Palatium* trecentesco, la chiesetta di Sant’Osvaldo,

« Odorico di Auspergh costruì il castello sul colle di Cuccagna »

la cui abside conserva un affresco del XIII secolo con il Cristo Pantocrate e i dodici apostoli. Il castello prende il nome

di uno dei rami della famiglia Cuccagna di Faedis.

Agli Attimis, antica famiglia ministeriale del Patriarca di Aquileia, appartenevano invece i Castelli Superiore, di cui rimangono alcuni resti di una cinta, di una torretta e della torre mastio, e Inferiore, dalla torre maestra pentagonale, raggiungibili a piedi. Fu la stessa famiglia a costruire nel XVII secolo Villa Attimis come edificio di *abitanza*, residenza che nel XIX secolo passò agli Strassoldo di Soffumbergo. Si tratta di Villa Attimis-Strassoldo, che sviluppa un corpo dominicale, la cappella gentilizia dedicata a San Giuseppe del 1624, rustici e costruzioni varie rurali.

Nel comune di Attimis si trova anche la località Porzûs, dalle cui malghe, sede di un comando della Brigata Osoppo, furono prelevati nel febbraio del 1945 diciassette partigiani: cinque furono uccisi nelle malghe, gli altri, dopo processi sommari, vennero giustiziati in altre località limitrofe.

L’esecuzione fu opera di un gruppo di partigiani appartenenti alla Brigata Garibaldi Natisone vicina alle posizioni dei combattenti sloveni del IX Corpus impegnati nella lotta di liberazione della Jugoslavia. L’itinerario proposto porta poi a Faedis, dove sono visitabili alcune chiesette e tre castelli.

Quello di Soffumbergo, dal tedesco medioevale Scharfenberg, monte aguzzo, costruito nell’XI secolo, già residenza estiva del Patriarca di Aquileia, fu distrutto dai cividalesi nel Quattrocento. Oggi rimangono i ruderi di due torri, della cinta muraria e della *domus* residenziale. Mentre integra è la cappella trecentesca castellana inizialmente dedicata a San Giorgio poi dal Cinquecento sede della Confraternita di San Rocco, con affreschi attribuiti alla scuola di Vitale da Bologna. Dal centro di Faedis è percorribile la strada lastricata che porta ai due castelli. Il primo che si incontra è il castello di Zucco, a livello inferiore rispetto al più antico di Cuccagna, di cui sono ancora visibili la torre maestra, i resti della cinta e della parete del mastio. La loro costruzione appartiene a epoche diverse. Questo territorio fu assegnato nel 1027 al nobile carinziano Odorico di Auspergh che decise di costruire il proprio castello sul colle di Cuccagna affacciato sulla valle del Grivò. I due castelli costituivano un sistema difensivo ed erano abitati dai due rami della famiglia Cuccagna, famiglia tra le più potenti nel Friuli feudale, camerati del patriarca, ovvero gli Zucco e i Freschi; i castelli furono abbandonati nel corso del Quattrocento quando i nobili si trasferirono nelle ville in pianura, villa Freschi e villa Partistagno a Ronchis. A Faedis numerose sono le chiese visitabili tra cui la chiesetta della Madonna, del XVI secolo, in prossimità del castello di Zucco, e la chiesa di Santa Maria Assunta che conserva un altare ligneo di scuola tolmezzina, edificio in cui, in epoca medioevale, si riuniva la *vicinia*, ovvero l’assemblea dei capifamiglia del borgo di Faedis, un sistema di autogoverno della popolazione.

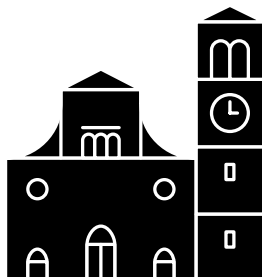


[FAEDIS, CASTELLO ZUCCO]
FOTO ULDERICA DA POZZO (POR FESR 2007-2013)

[CIVIDALE DEL FRIULI]

CITTÀ LONGOBARDA

CAPITALE DEL PRIMO
DUCATO IN ITALIA, POI
DEL PATRIARCATO



Uscita Udine Sud
24,1 km / 23 min

Capitale del primo ducato longobardo in Italia, già Municipio romano, Cividale del Friuli è una città ricca di storia divenuta Patrimonio mondiale dell'Unesco. La sua fondazione come *Forum Iulii*, nome che poi si estese alla regione, risale al 50 d.C. circa, probabilmente per opera di Giulio Cesare, sebbene la presenza dell'uomo risalga a un periodo molto precedente, già al Paleolitico. Fu popolata dai Veneti, dai Celti e poi dai Romani, ne sono traccia le tombe di epoca imperiale, successivamente i Longobardi la scelsero come capitale del primo ducato del loro regno nel 568.

« A Cividale si tenne anche un Concilio durante il quale fu proclamata l'indissolubilità del matrimonio »

Già sul finire del V secolo, con la distruzione di Aquileia da parte degli Unni di Attila, Cividale iniziò ad assumere sempre maggiore peso e importanza, come scrisse anche lo storico cividalese Paolo Diacono.

Dal 737 circa Cividale divenne sede del Patriarcato di Aquileia, nel 796 qui si tenne anche un Concilio durante il quale fu proclamata l'indissolubilità del matrimonio. Il suo attuale nome, Cividale, mutò nel corso del IX secolo, quando la città divenne sede della parte orientale del regno, l'Austria longobarda, con il nome di *Civitas Austriae*. Cividale divenne mercato permanente ed ebbe autonomia comunale.

Fu sotto il governo dei patriarchi fino al 1420, anno del passaggio alla Repubblica di Venezia, a cui seguì la contrapposizione a Udine.

Nel 1553 passò sotto diretto governo di Venezia attraverso un provveditore indipendente dal Luogotenente di Udine.

L'attuale piazza del Duomo sorge sul luogo in cui in origine si trovava il *forum* romano, all'incrocio tra cardo e decumano. È il cuore della cittadina, dove sorgono alcuni degli edifici civili e religiosi più significativi. Il quattrocentesco palazzo nobiliare de Nordis che fino al 1990 ospitava il Museo Archeologico Nazionale, poi trasferito a Palazzo dei Provveditori Veneti o Palazzo Pretorio. Quest'ultimo risale al 1565 e fu costruito su progetto, probabilmente di Andrea Palladio, dove già sorgeva il palazzo patriarcale medioevale. Il Palazzo dei Provveditori ospitava tutte le attività governative della città, il salone delle udienze, la camera fiscale, fu sede delle riunioni della contadinanza del territorio cividalese. Sulla piazza si trova anche la Basilica di Santa Assunta, eretta tra il XV e il XVIII seco-

« L'attuale piazza del Duomo sorge sul luogo in cui in origine si trovava il *forum* romano »

lo in stile gotico veneziano, con la facciata bianca in pietra calcarea e interno a tre navate. Il Duomo conserva alcune opere di grande importanza: a iniziare da uno dei più interessanti manufatti di oreficeria italiana, la Pala d'argento di Pellegrino II sull'altare maggiore, bassorilievo realizzato con lamine d'argento sbalzate con doratura a fuoco che ritrae la Madonna con Bambino e Arcangeli. Diverse sono le opere pittoriche, tra cui un'«*Ultima Cena*» di Jacopo Palma il Giovane del 1606, un'«*Annunciazione*» di Pomponio Amalteo ed inoltre un crocifisso ligneo del Duecento.

Nel Duomo è ospitato anche il Museo Cristiano che conserva molte opere relative al periodo longobardo. Di grande importanza sono il Battistero di Callisto, un'edicola ottagonale che risale all'VIII secolo, e l'*Ara di Ratchis* dedicata al re longobardo e duca di Cividale, un altare in pietra del Carso le cui lastre sono riccamente decorate, realizzato negli anni compresi tra il 737 e il 744.

Nel Duomo ogni Epifania viene celebrata la Messa dello Spadone, durante la quale viene utilizzata una spada appartenuta al Patriarca Marquardo di Randeck.

Avvolto dal mistero è l'Ipogeo celtico, un ambiente sotterraneo costituito da grotte artificiali scavate nella roccia a diverso livello, una camera centrale e tre corridoi, a cui si giunge scendendo una ripida scalinata. L'ipogeo fu ricavato probabilmente da cavità naturali sull'argine destro del fiume Natisone, ma non è certa l'epoca di realizzazione: si ipotizza possa risalire all'età preromana, probabilmente all'epoca dei Celti. All'interno si trovano due misteriosi mascheroni. Si pensa avesse funzione funeraria al tempo dei Celti e, forse, fu adibito a carcere in età romana e longobarda. L'ipogeo divenne anche cisterna per l'acqua.

Risalendo da via Monastero Maggiore e oltrepassando la Casa Medioevale, si giunge in piazza Paolo Diacono dove si trova l'abitazione dell'illustre storico longobardo cividalese e dove si tiene il mercato delle erbe. In questa piazza fu scoperta nel 1874 la Tomba di Gisulfo poi trasferita al Museo Archeologico Nazionale.

« Nel Duomo ogni Epifania viene celebrata la Messa dello Spadone »



[CIVIDALE DEL FRIULI, PIAZZA DEL DUOMO]

FOTO MARIO VERIN

L'intero centro cividalese assume un particolare rilievo storico e architettonico e merita una visita. Da segnalare sono il settecentesco Palazzo Pontotti-Brosadola, il cui salone da ballo conserva un ciclo di affreschi di particolare effetto opera del cividalese Francesco Chiaruttini nel 1785.

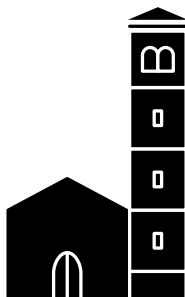
Lungo la seconda cinta muraria, di epoca romana, sorge il Palazzo o Castello Canussio dei nobili Canussio, edificio il cui impianto risalirebbe al tardo Medioevo poi modificato dai baroni austriaci Creigher che ne divennero proprietari nell'Ottocento.

La Cividale longobarda è il corpo consistente delle opere esposte al Museo Archeologico Nazionale, fondato dal Conte Michele della Torre Valsassina nel 1817, che trovò accoglienza dapprima a Palazzo de Nordis per poi essere trasferito nel 1990 nel Palazzo dei Provveditori Veneti. Il museo si articola su due piani: la parte lapidaria a piano terra con oggetti romani, paleobizantini, altomedioevali e romanici; il piano nobile ospita la mostra longobarda, tra cui il sarcofago romano e il corredo del Duca Gisulfo.

Per poter racchiudere in un solo colpo d'occhio la cittadina, è consigliabile percorrere il Ponte del Diavolo, uno dei simboli di Cividale, che congiunge le sponde del Natisone. L'opera deve il suo nome alla leggenda secondo cui ci sarebbe stato un patto tra i cividalesi e il demonio: un aiuto nella costruzione del ponte in cambio dell'anima del primo che lo avesse attraversato. Ma i cividalesi beffarono il maligno facendovi transitare un animale. Il ponte venne distrutto nel 1917 nel tentativo di fermare l'avanzata dell'esercito austriaco ma fu subito ricostruito.

TEMPIETTO LONGOBARDO

IL FASCINO DEGLI
STUCCHI E DEGLI
AFFRESCHI ORIGINARI
DELL'VIII SECOLO



Uscita Udine Sud

24,6 km / 25 min

Informazioni

Tempietto Longobardo

Via Monastero Maggiore, 34
33043 Cividale del Friuli
Tel. +39 0432 700867

Orari

Aprile-Settembre
lunedì-venerdì: 10.00-13.00; 15.00-18.00
sabato-domenica-festivi: 10.00-18.00
Ottobre-Marzo
lunedì-venerdì: 10.00-13.00; 14.00-17.00
sabato-domenica-festivi: 10.00-17.00

Di grande bellezza e pregio è il Tempietto Longobardo, edificio di cui rimane ancora sconosciuta la funzione, costruito in epoca longobarda, VIII secolo, da cui trae la denominazione così come le antiche e ricche decorazioni interne composte da stucchi e affreschi. Fece parte poi di un monastero, proba-

« Alla fine dell'Ottocento le monache
decisero di donare il Tempietto alla
comunità cividalese »

babilmente destinato alle figlie dell'alta nobiltà longobarda, che fu eretto nella porzione di città in cui sorgeva la gastaldaga,

ovvero il centro del potere longobardo. Si tratta dell'attuale Oratorio di Santa Maria in Valle.

Alla fine dell'Ottocento le monache decisero di donare il Tempietto alla comunità cividalese.

La struttura ha pianta rettangolare ed è composta da due ambienti: un'aula centrale rialzata a pianta quadrata e un presbiterio a tre absidi più basso e sporgente a pianta rettangolare trasversale, con volta a crociera nell'aula e a botte nelle absidi. Il Tempietto fu ristrutturato e riedificato, probabilmente andò distrutto nel terremoto del Duecento, come testimoniano le successive affrescature.

Le decorazioni originarie dell'VIII secolo sono ancora mantenute nella parete d'ingresso: si tratta degli stucchi distribuiti su due registri.

Quello superiore è lavorato con rosette stilizzate, e originariamente decorate con pasta di vetro nelle cavità centrali, che incorniciano le sei Sante in altorilievo che hanno reso celebre il Tempietto.

« L'affresco del Cristo benedicente tra gli Arcangeli Michele e Gabriele »

Quello inferiore ha una fascia lavorata a giorno che racchiude la lunetta al cui interno si trova l'affresco del Cristo benedicente tra gli Arcangeli Michele e Gabriele. La fascia porta una splendida decorazione che riproduce un tralcio di vite a spirale, anch'esso originariamente con inserti in pasta di vetro.

Il presbiterio è suddiviso in tre navatelle le cui volte si appoggiano su due colonne. L'affresco della volta centrale risale alla fine del Trecento; vi è dipinto un Cristo in gloria tra i Santi e un'Adorazione dei Magi. Trecentesca è anche l'Annunciazione con l'arcangelo Gabriele e la Madonna sulla parete, divisa a metà dalla finestra. Gli affreschi altomedioevali che decoravano il Tempietto sono stati asportati e sono conservati nel Museo Cristiano ospitato all'interno del Duomo.



[CIVIDALE DEL FRIULI, TEMPIETTO LONGOBARDO]

FOTO ULDERICA DA POZZO (POR FESR 2007-2013)

[FAGAGNA, VILLALTA, COLLOREDO DI MONTE ALBANO]

ANTICHE CASATE

FAMIGLIE NOBILIARI
DI CUI RIMANGONO
I MANIERI, TUTTORA
VISITABILI



Uscita Udine Sud
15,9 - 21 km / 16 - 18 min

Fu un punto di passaggio della via Julia che collegava Aquileia e il valico alpino di Monte Croce Carnico: Fagagna, un centro di origine preromana che si è sviluppato in epoca romana in particolare nel I secolo d.C. Si tratta di uno dei più bei borghi della regione, anticamente composto da sette borgate che si ampliarono attorno al Trecento, raccolte attorno al centrale castello di cui oggi rimangono solo i ruderi tra cui alcuni tratti di mura, le rovine di un torrione, la chiesetta castellana, la torre campanaria. Il castello e il territorio circostante furono ceduti dall'imperatore Ottone II di Sassonia nel 983 d.C. ai patriarchi di Aquileia che lo governarono attraverso un gastaldo. Fagagna fu contesa nel corso dei secoli dal conte di Gorizia e dai patriarchi. I signori di Fagagna persero il feudo e i beni durante il Trecento, ciò li obbligò a trasferirsi e ottenere cittadinanza a Udine.

Il borgo si sviluppò con l'istituzione della *habitanza* ovvero la concessione di terreni e feudi a

vassalli che avevano l'obbligo di abitare il feudo, di curarlo e di difenderlo. Nata come torrione, è la torre campanaria della chiesetta di San Michele in castello che ci fa desumere che in quest'area si trovasse un insediamento fortificato già nell'VIII secolo. Fagagna era chiusa da tre porte, l'unica rimasta in piedi è quella di Sinagoga. Luogo di riferimento per il culto già in epoca tardo romana è la pieve di Santa Maria Assunta, modificata nel corso del XVI secolo, vi si trova un fonte battesimale opera nel 1504 di Giovanni Antonio Pilacorte oltre a un pregevole organo settecentesco realizzato da Francesco Comelli.

« Fagagna uno dei più bei borghi
della regione »

Al XIV secolo risale la chiesetta di San Leonardo decorata all'interno con affreschi. Accanto alla Pieve si trova la casa-forte *Cjase Cocèl*, esempio di dimora di campagna friulana, oggi diventata museo della vita contadina. Significativo è anche il Palazzo della Comunità, costruito alla fine del Quattrocento, in epoca veneziana, come ne dimostra lo stile architettonico tipico del palazzo pubblico veneto, e i palazzi Asquini e Pico.

Il castello di Fagagna fu edificato lungo una linea difensiva su cui si trovava anche il castello di Villalta oggi integro. Costituisce una delle costruzioni più interessanti della regione, appartenente alla antica famiglia di Caporiacco Villalta. Pur trattandosi di una proprietà privata è visitabile. L'origine di questa fortificazione potrebbe risalire all'epoca romana; vi sono tracce anche di un castelliere. Fu tuttavia ricostruito tra il Duecento e il Quattrocento e poi ampliato nel Cinquecento. Il castello oggi è sede di avvenimenti culturali, in particolare del Premio Castello di Villalta Poesia.

Premio Castello di Villalta Poesia.

Si tratta di un castello fortificato, con un'alta torre, una merlatura ghibellina, un

ponte levatoio. Questa struttura ha subito diverse traversie, in particolare per gli assalti del Conte di Gorizia che hanno interessato anche un altro maniero, il Castello di Caporiacco a Colloredo di Monte Albano. Incendiato dal Conte di Gorizia nel Trecento, venne distrutto definitivamente durante il tragico anno 1511, a causa della guerra civile del Giovedì grasso e del terremoto.

« Il castello di Fagagna fu edificato
lungo una linea difensiva »

Del maniero, che fu dapprima dei di Caporiacco, famiglia imparentata con i Villalta che ne presero possesso a partire dal 1292, rimangono solo alcuni ruderi.

A Colloredo di Monte Albano si trova l'omonimo castello, esempio di castello "residenziale" realizzato a scopo difensivo. La sua costruzione risale al Trecento, quando il Patriarca di Aquileia concesse al barone Guglielmo di Waldsee, visconte di Mels, di erigere un nuovo castello. Ampliato e modificato nel corso dei secoli, il fabbricato è arricchito al suo interno dalle decorazioni rinascimentali opera di Giovanni da Udine che ornano uno studiolo. Viene definito "il castello degli scrittori e dei cantastorie", vi lavorarono il poeta Ermes di Colloredo e Ippolito Nievo che qui scrisse *Confessioni di un italiano*. Il terremoto del 1976 ha distrutto parte della struttura che era costituita da un nucleo centrale, tre torri e due ali, con triplice cinta muraria, oggi rimangono la torre con l'orologio e l'ala ovest.

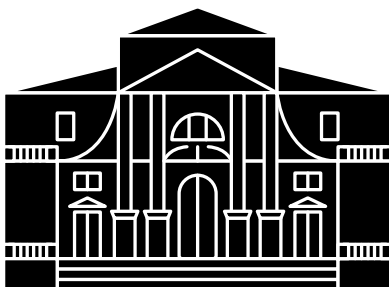
« Il castello degli scrittori
e dei cantastorie »

Sempre alla famiglia Colloredo-Mels è riconducibile quanto resta di un castello costruito nell'XI secolo e distrutto, già nel corso del XIII e XIV secolo, dal patriarca per vendicare l'uccisione del suo predecessore. Della costruzione sono ancora visibili la torre che si trovava sulla muraglia interna, Torre di Mels, e l'attigua chiesetta di Sant'Andrea.

[CASTELLO DI VILLALTA]
FOTO ULDERICA DA POZZO (POR FESR 2007-2013)



[SAN DANIELE]

TERZA CITTÀ
DEL PATRIARCATOCENTRO PRODUTTIVO DEL
PROSCIUTTO CRUDO DOP,
CROCEVIA DI CIVILTÀUscita Udine Sud
27,7 km / 31 min

Sorge su un colle la cittadina di San Daniele del Friuli, località nota soprattutto per la produzione di prosciutto crudo Dop. Alcune recenti scoperte archeologiche segnalano la presenza di un insediamento romano. Non è tuttavia possibile risalire all'epoca, così come non sono certe le informazioni sul castello, incendiato e saccheggiato nel 1511, ricostruito qualche anno più tardi per poi subire ulteriori danneggiamenti.

Sui resti del castello è stato costruito Palazzo Ticozzi - de' Concina. Nel 1139 San Daniele divenne pubblico mercato, dopo Aquileia e Cividale, e per qualche tempo fu libero Comune con una rappresentanza nel Parlamento del Friuli.

Il patriarca Bertoldo di Andechs la infeudò ad alcuni nobili che assunsero il nome di San Daniele. Tornata sotto giurisdizione del patriarcato a metà del Duecento, vide alternarsi le signorie di Aquileia e dei nobili di San Daniele e Varmo.

Subì diversi tentativi di occupazione da parte dei trevigiani da Camino, a inizio del Trecento, e del Conte di Gorizia, per poi passare agli Udinesi a metà del Trecento ed essere occupata dai duchi d'Austria.

Netta fu da allora la vicinanza a Udine a cui si unì nella lega filo-veneziana contro il patriarca.

Come il resto del Friuli nel 1420 passò sotto il dominio della Repubblica di Venezia.

Il 1548 è l'anno a cui risale la fondazione di una comunità ebraica nella cittadina, quando a Simone ebreo venne concesso di aprire un banco di prestiti.

« Il patriarca Bertoldo di Andechs la infeudò ad alcuni nobili »



[SAN DANIELE, DUOMO]

FOTO FABRICE GALLINA

Di interesse è la chiesa di Santa Maria della Fratta, costruita nel 1350, esempio dello stile tardo gotico friulano che rispetto al gotico europeo si contraddistingue per una maggiore semplicità architettonica, la facciata è del 1407 e il portale del 1479. Altrettanto rimarchevole è la chiesa di Sant'Antonio Abate le cui origini risalgono all'inizio del Trecento e che, dopo il terremoto del 1348, fu ristrutturata e modificata. La facciata in pietra d'Istria è decorata con un rosone traforato e con un portale sulla cui lunetta superiore sono scolpiti Sant'Antonio abate tra San Giovanni Battista e Sant'Antonio da Padova. L'interno è costituito da navata unica. Vi sono conservati tre cicli di affreschi due dei quali realizzati da Vitale da Bologna, e uno di Pellegrino da San Daniele, eseguiti in due momenti successivi, tra il 1498 e il 1522. Alla sommità di una scalinata nel centro cittadino si trova il Duomo dedicato a San Michele Arcangelo, santo venerato dai Longobardi, realizzato a più riprese nel corso del Settecento, mentre il campanile, incompiuto, è del 1531 su disegno di Giovanni da Udine. All'interno si trovano pitture cinquecentesche di Giovanni Antonio de' Sacchis, la Trinità, di Pomponio Amalteo, lo Sposalizio della Vergine e Circoncisione, e il fonte battesimale scolpito da Carlo da Carona nel 1510.

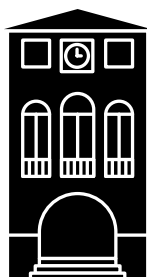
Esempio di stile barocco è il Santuario di Madonna di Strada del XVII secolo, dove si trova l'opera di Pellegrino da San Daniele Beata Vergine con il Bambino del 1506.

Nel centro città si trova anche la Casa del Trecento, edificio sopravvissuto ai bombardamenti del secondo conflitto mondiale così come al terremoto del 1976, al cui interno è allestito un museo con reperti dei due conflitti mondiali.

Nel 1579 Andrea Palladio disegna il progetto di una porta per San Daniele: si tratta di Porta Gemona, detta *Portonàt*, l'unica porta ancora esistente, che era l'accesso ad una torre.

BIBLIOTECA GUARNERIANA

CODICI MINIATI,
MANOSCRITTI
PERGAMENACEI E
UNA PREZIOSA COPIA
DELL'INFERNO DI DANTE



Uscita Udine Sud

27,7 km / 31 min

Informazioni

Biblioteca Guarneriana

Via Roma, 1
33038 San Daniele del Friuli
Tel. +39 0432 957930
www.guarneriana.it

Orari

Visitabile solo su appuntamento per
gruppi di almeno 10 persone.
Tel. +39 0432 946560
e-mail: info@guarneriana.it

A San Daniele si può visitare una delle più antiche e preziose biblioteche italiane, ospitata nell'ex Palazzo comunale. Si tratta della Biblioteca Guarneriana fondata nel 1466 dal sacerdote e umanista Guarnerio d'Artegna che decise di donare centosettantatre manoscritti pergamenei e miniati alla chiesa di San Michele. Discendente della famiglia d'Artegna, Guarnerio si formò nelle scuole romane. Rientrato in Friuli, si dedicò alla carriera ecclesiastica e divenne copista di codici fino alla consacrazione a sacerdote. Fu vicario del patriarca e venne designato alla Chiesa di San Daniele. Profondo umanista, decise di fondare una biblioteca. Al suo lascito si aggiunse nel Settecento quello di opere cinquecentesche da parte dell'intellettuale monsignor Giusto Fontanini.

Il fondo della Guarneriana, dove sono conservati oltre diecimila volumi antichi, annovera manoscritti e opere miniate con decorazioni policrome di notevole valore, oltre a una rara edizione dell'Inferno di Dante con le glosse di Graziolo Bambaglioli e Jacopo Alighieri dei primi anni del XV secolo, una delle più antiche copie al mondo della cantica dantesca. Tra i manoscritti più antichi, ci sono anche alcune Bibbie "atlantiche", della metà del XI secolo e del XII secolo. Al Duecento risale il libro delle Sentenze di Pietro Lombardo, con decorazioni che derivano dal Bestiario medievale. Sono conservati anche oltre seicento cinquecentine e ottanta incunaboli, tra cui le *Constitutioni de la patria de friouli* primo volume stampato a Udine nel 1484. Alcuni dei libri più preziosi della Guarneriana, tra cui tre volumi di Tito Livio e un incunabolo, furono requisiti nel 1797 su indicazione di Napoleone e si trovano oggi alla Biblioteca Nazionale di Parigi. Nel secolo scorso la Guarneriana fu trasferita due volte: durante la Prima guerra mondiale fu accolta a Lucca nella Biblioteca Governativa. Per tre anni durante il secondo conflitto del Novecento i codici più preziosi furono spostati a Villa Manin di Passariano poi nei sotterranei dell'ospedale di San Daniele.

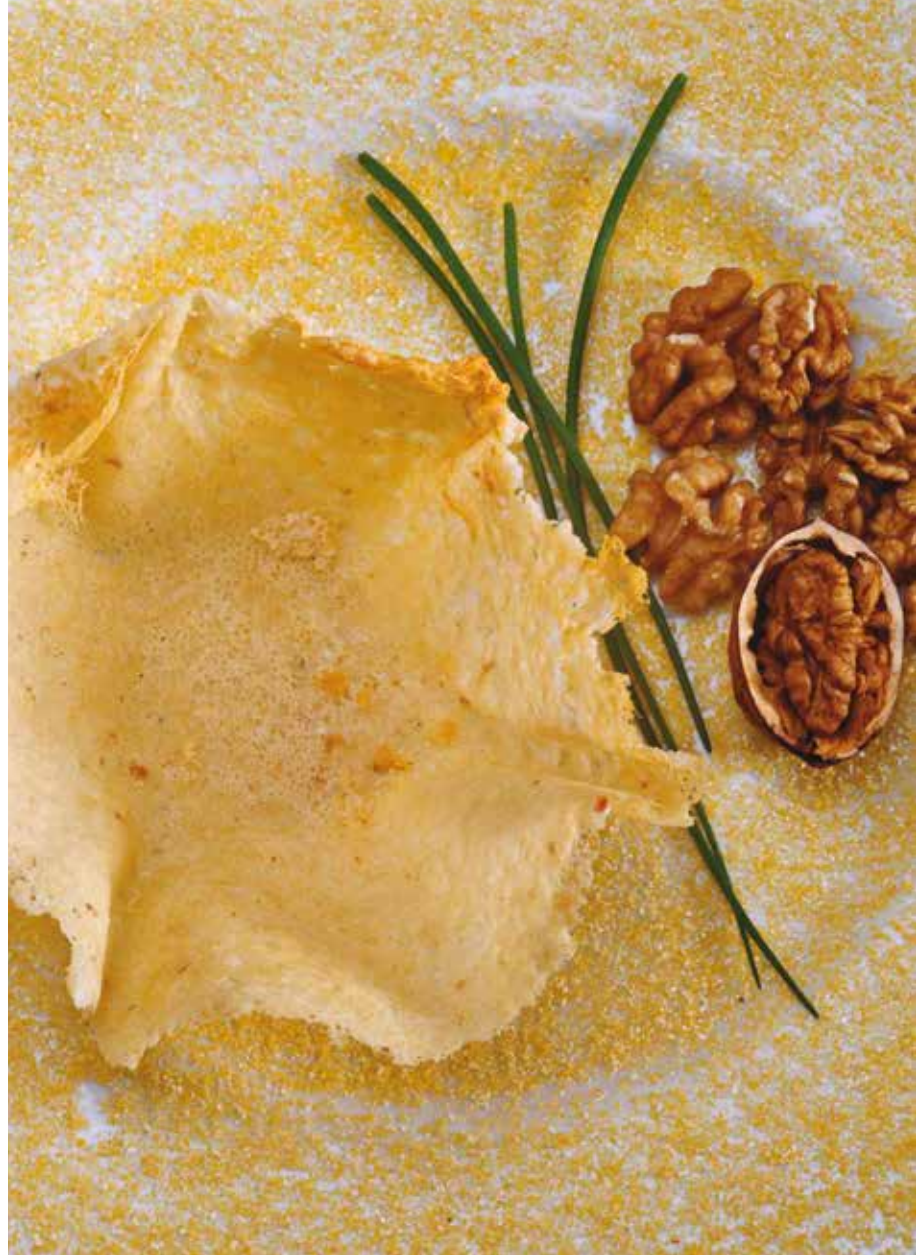
Ci troviamo nel cuore del Friuli, in quella parte centrale della pianura friulana compresa tra Palmanova e Udine.

A nord le belle Alpi fanno da cornice, assieme alle verdeggianti prealpi collinari, a sud si scorge la costa adriatica in lontananza. Nell'arco di pochi chilometri ci sono paesaggi diversi in questo angolo della regione, tanto amato dalla gente friulana, tra brezze moreniche e marine.

3 [ENOGASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI]

Un proverbio in friulano dice proprio *“Co mi jevi di matine, cjali atôr il mont e il plan, une vôs tal cûr mi dis sta content tu sês furlan”* (quando mi alzo di mattina, guardo attorno le montagne e la pianura, una voce nel cuore mi dice: sii contento di essere friulano). E questo variegato panorama si riflette anche nell'enogastronomia, dove coesistono e si fondono provenienze culturali diverse.

[FRICO FRIABILE E NOCI]
FOTO LAURA TESSARO



LA TRADIZIONE ATTORNO AL *FOGOLÂR*

“*Pâs, fogolâr e amor, al nuviç al è un siôr*” recita un detto friulano. La tradizione evidenzia un tratto culturale fondante; un marito si sente un principe quando vive in pace, ha la casa e l'amore. Tre capisaldi della famiglia friulana.

Ancora oggi il *fogolâr* è considerato il cuore dell'ambiente domestico, dove si continuano a seguire gustose ricette secondo la tradizione popolare.

Nelle antiche case friulane era posizionato al centro della cucina, su un rialzo quadrato eretto sul pavimento, circondato da panche.

Era sovrastato dalla cappa (la *napa*), dalla caratteristica forma “a cipolla”, solitamente incorniciata da elementi di legno e decorata con una tendina. L'enogastronomia friulana, sviluppa

attorno al *fogolâr*, presenta chiaramente contaminazioni rurali che si esprimono con piatti

semplici e genuini. Le ricette contadine si sono poi arricchite di sapori e contaminazioni culinarie provenienti dalle tradizioni latine, germaniche e slave, le civiltà che hanno caratterizzato la storia regionale.

La varietà di contributi culturali si riflette in un ventaglio di proposte a base di zuppe di cereali, verdure, legumi, accompagnati da salumi, cotechini e rape.

« San Daniele portabandiera
dell'enogastronomia »

Sono piatti dai sapori intensi, spesso agrodolci, con una commistione di gusti: abbondante uso di formaggio, burro, frutta e marmellate. Semplicità contadina e ricchezza gastronomica delle corti della Serenissima e degli Asburgo si fondono fin dal passato nella cucina *made in Friuli*.

Ancora oggi gli antipasti e i piatti freddi, a base di salumi, formaggi stagionati e non, e verdure sott'olio, aprono immancabilmente i pasti della tavola friulana, grazie alla presenza di ingredienti agroalimentari di qualità.

L'antipasto per eccellenza è sicuramente il prosciutto crudo di San Daniele, uno dei più buoni al mondo. Servito da solo, con crostini o grissini, è il portabandiera dell'enogastronomia friulana. D'estate, si abbina magnificamente con melone o fichi. Davvero eccezionale.

Un antipasto decisamente più impegnativo è il salame fresco cotto nell'aceto (*salàm tal aset*), tanto da essere spesso proposto come un secondo. In genere si apprezza nei mesi invernali. È di facile preparazione e va servito con polenta.

Nel settore dei primi piatti, l'orzo e fagioli è tra i grandi protagonisti del Triveneto. Diffusa oltre i confini regionali, questa pietanza richiede una lunga procedura per poi essere declinata con saporite e gustose variazioni locali.

Il menù friulano ama molto proporre, accanto ai risotti, gli orzotti. Il procedimento ricorda quello del risotto, ma come ingrediente di base si usa l'orzo al posto del riso. Si possono apprezzare nelle versioni più tipicamente friulane con condimenti di erbe, come lo *sclopit* o gli *urticions*, con i funghi o con lo speck e ricotta affumicata, spesso proveniente dalla zona montana. Di origine carnica sono assai diffusi in molte tavole di pianura anche i *cjarsons*. Si tratta di gnocchi con un ripieno agrodolce.

Ma la ricetta può variare di luogo in luogo. E di famiglia in famiglia, dove ciascuno gelosamente custodisce la propria originale variazione.

A proposito di gnocchi, molto apprezzati nel periodo autunnale quelli di zucca gialla. E con la zucca, unita a farina di mais, latte e burro, si prepara un altro primo piatto della tradizione, come la zuppa *zuf*, semplice e gustosa. Tra i primi, ricordiamo inoltre i *blecs*, una specie di maltagliati con farina di grano tenero e grano saraceno. Serviti con burro e formaggio Montasio, sono una tipica ricetta locale da leccarsi i baffi. Da provare anche con i funghi o con la salsiccia o con la salsa di fico moro di Caneva.

« *Frico* e polenta: abbinamento tipicamente friulano »

Quando si parla di specialità tipiche friulane viene in mente subito il *frico*. Nasce come pietanza povera e umile, con lo scopo di riutilizzare gli avanzi di formaggio. Oggi è assai conosciuto e nobilitato e può essere preparato in un'infinità di versioni. Anche in questo caso, ogni famiglia ha la sua. Quello classico si cucina in padella con il formaggio, quello più noto prevede l'aggiunta di patate e cipolle. Le ricette più antiche lo fanno risalire alla metà del XV secolo e appartengono al Maestro Martino, cuoco di Ludovico Trevisan, già Patriarca di Aquileia dal 1439 al 1465. Nel suo libro "*De arte coquinaria*" il nome del *frico* era il Caso in Patellecte, ovvero il formaggio nel padellino.



[*FRICO* DI PATATE]

FOTO LAURA TESSARO

L'ingrediente principale del *frico* è il formaggio, solitamente il Montasio o il Latteria. Secondo alcune tradizioni locali, andrebbero usati formaggi di diverse stagionature. In ogni caso, si conferma uno dei piatti più apprezzati in questa parte d'Italia. Da precisare che può essere preparato in due modi: morbido e croccante. Il primo ha l'aspetto di una frittata, con la crosticina dorata, mentre il secondo è simile a delle sfoglie di patate. Una preparazione più moderna e ad effetto è il cestino di *frico* croccante, sfizioso contenitore da riempire con un primo a scelta.

« Musetto e brovada »

Tra i secondi, il primato di friulanità spetta anche al musetto con la brovada. Pietanza diffusissima in tutto

il territorio regionale, soprattutto nel cuore udinese, dove trova ampio riscontro. Si tratta di un cotechino ottenuto dal muso del maiale, servito con la brovada, fettuccine di rapa viola macerate nelle vinacce e poi cotte.

Le origini rurali e contadine di queste terre emergono nella ricca varietà di secondi a base di carne, selvaggina, polli e conigli, cucinati sia al forno che in padella. Nelle preparazioni non mancano sugheretti, intingoli e condimenti. Si tratta di salse saporite e sostanziose che valorizzano le carni degli animali da cortile o della selvaggina a tavola.

Diffuso anche in pianura il goulasch, di matrice austroungarica. Rigorosamente da servire con la polenta.

Con la polenta, la tradizione propone anche le trippe, un piatto diffuso nel Nordest e presente nei menù più tradizionali.

La polenta, quindi, in ogni sua preparazione, abbrustolita o morbida, preparata con grano saraceno, farina integrale o mais è davvero il classico abbinamento di ogni pietanza. Nella stagione invernale è gradita a tutti, in ogni versione. Tra tutte, va segnalata la ricetta della polenta pasticciata. Farina di mais, salsa di pomodoro, salsiccia, carne macinata, funghi e cipolla sono gli ingredienti per preparare questa ottima e saporita specialità, sempre buonissima.

Nella fascia precollinare è diffuso il *pan di sorc* un pane ottenuto con la miscela di tre farine: mais (*sorc* in lingua friulana), frumento e segale. Una volta secco viene usato per fare il *crafût*, una polpetta fatta con fegato di maiale macinato, cotta in soffritto di cipolla e servita con polenta. Nella zona di Buja e Arterga questo prodotto diventa dolce e speziato con l'aggiunta di fichi secchi, ma anche uvetta, cannella e noci. Per tradizione le famiglie lo preparavano per le festività natalizie e lo regalavano come dolce beneaugurante.

Il dolce friulano per antonomasia è la gubana, un dolce al forno dalla forma a chiocciola con un morbido ripieno di uvetta, noci, pinoli e frutta secca, originario delle Valli del Natisone. Arrivano dalla Carnia le Esse di Raveo, biscotti da gustare con un buon calice di Verduzzo o meglio ancora di Ramandolo.

Grappe, distillati e liquori non mancano nella dispensa friulana. E per finire?

Il territorio udinese offre diverse rinomate torrefazioni che producono ottimo caffè.

« Grappa e caffè »

« Vino e amici »

In regione viene prodotta una grande varietà di vini eccellenti, ideale abbinamento sia alla gastronomia locale che a quella internazionale.

L'eterogeneità del territorio trasferisce caratteristiche organolettiche uniche nei prodotti enologici. Non a caso, i bianchi friulani sono riconosciuti tra i migliori al mondo e i rossi friulani sono eccellenti. Vere e proprie esperienze sensoriali di alto livello, tanto che un detto friulano dice proprio *Vin e amîs, un paradîs* (vino e amici, un paradiso).

ANDAR PER OSTERIE

Le osterie sono diventate delle vere e proprie istituzioni in terra friulana. Non semplici locali dove bere o mangiare ma luoghi di incontro di gente semplice, con la voglia di ritrovarsi e raccontarsi. Si tratta di spazi cari alla tradizione, tanto da essere oggetto di pubblicazioni e studi.

Tra i promotori del culto dell'osteria ricordiamo, negli anni Trenta, lo scrittore e giornalista Chino Ermacora (1894-1957) che celebrò l'uva nel "Vino al sole" e le osterie nel "Vino all'ombra"; negli anni Ottanta Mario Quargnolo (1922-2003), allievo di Chino, pubblicò un racconto "Caffè e osterie di Udine", con annotazioni storiche e fatti di cronaca lì accaduti.

Per tutelare questi locali e la loro tradizione, il 5 settembre 1984 venne fondato il Comitato Friulano Difesa Osterie, promosso da Enzo Driussi.

IL DUCATO DEI VINI FRIULANI

Con lo scopo di promuovere, difendere e diffondere l'enogastronomia della regione, un gruppo di amici del vino, operatori e produttori vitivinicoli, distillatori, amatori e cultori del settore, diede vita al Ducato dei vini friulani. La fondazione di questo sodalizio è legata a Cividale, capitale del primo ducato longobardo, dove venne formalmente costituito il 10 ottobre 1972. Ancora oggi, a quarant'anni di distanza, il Ducato, che comprende produttori e ristoratori che si occupano professionalmente di vino, svolge una funzione di stimolo molto importante con diverse iniziative, mantenendo contatti sia in Italia che all'estero.

Il Ducato infatti ha promosso nel mondo una serie di incontri enogastronomici con gli emigranti, in modo da rinsaldare i rapporti con la terra d'origine e far conoscere l'eccellenza enologica nelle nuove regioni di residenza.

Per saperne di più:
www.ducatovinifriulani.it

ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI

Prosciutto San Daniele

Delicato e morbido, una dolce carezza del palato. La fetta di San Daniele appena tagliata si presenta dal colore rosato nella parte magra con striature bianche dolci in corrispondenza del grasso. Il Prosciutto di San Daniele è un prosciutto dalle caratteristiche uniche e rappresenta un'eccellenza gastronomica non solo regionale. Riconosciuto come DOP dal 1996, viene prodotto da selezionate cosce di suino italiano, con la sola aggiunta di sale marino. Il processo produttivo è rimasto inalterato nei secoli e viene custodito dalle aziende di San Daniele. Rigorose le fasi di lavorazione: raffreddamento e rifilatura, salatura con sale marino a grana media, pressatura per esaltare la morbidezza dell'alimento, riposo, lavaggio e asciugamento, sugnatura, stagionatura e marchiatura. Durante la lavorazione vengono effettuati i controlli periodici, come la puntatura con l'osso di cavallo e la battitura.

Le cosce conservano il caratteristico “zampino” che permette di mantenere l'integrità biologica della coscia e agevola il drenaggio dell'umidità.

A tutela del prosciutto è stato costituito nel 1961 il Consorzio che associa tutti i 31 produttori del Prosciutto di San Daniele.

Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Via Umberto I, 26
33038 San Daniele del Friuli
Tel. +39 0432 957515
www.prosciuttosandaniele.it
info@prosciuttosandaniele.it

Trota Regina di San Daniele

Non tutti sanno che a San Daniele, oltre all'ottimo prosciutto, tra i prodotti tipici spicca una pluripremiata trota, denominata Regina di San Daniele. Affumicata a freddo con una miscela di legni ed erbe aromatiche, in un processo artigianale che dura fino a quattro giorni, questo pesce si è conquistato i vertici delle classifiche gastronomiche. Se affumicata a caldo, prende il nome di Fil di Fumo, dal sapore più morbido e dolce. Inoltre, si possono apprezzare diverse varianti, a base di trota, prelibati guanciali sott'olio e il caviale.

La carne si presenta di colore rosa più o meno intenso, più carico se salmonata.

La trota affumicata compare moltissime ricette: condita in insalata o come antipasto sulle tartine. Eccellente la combinazione con un vino bianco maturo.

Nel 2000 ha ottenuto il riconoscimento di Prodotto Agroalimentare Tradizionale.

Pestât di Fagagna

Condimento a base di lardo di maiale ed erbe aromatiche, originario del comune di Fagagna. Si presenta come un insaccato, ma si consuma come un condimento. Il *pestât* classico è ottimo per dare gusto a carni al forno o in umido, minestrone, sughi o patate al forno. Mentre nella versione con la salsa al pomodoro insaporisce pasta o bruschette.

È stato riconosciuto come presidio Slow Food nel 2006.

Formaggi

Ottimi latticini, formaggi freschi e stagionati sono prodotti ancora oggi nelle latterie locali.

La prima grande latteria della zona sorse a Fagagna nel 1885. È ricordata come un modello innovativo poichè introdusse un'organizzazione basata sui principi della cooperazione.

Questo modello si diffuse ben presto in tutto il Friuli e portò alla nascita di molte latterie sociali in tutta la regione. Un importante contributo all'arte casearia giunge quindi proprio da Fagagna, dove vennero organizzati corsi di formazione tecnico-pratici.

E da questo comune prende il nome uno dei prodotti più tipici: il formaggio di Fagagna. Si può apprezzare in tre tipologie: Fresco, che permette di assaporare pienamente il gusto del latte, Mezzano, per apprezzare un gusto più carico, e Stagionato, dalle note più forti e saporite.

Questi territori sono inoltre patria del Montasio, uno dei formaggi della tradizione friulana. A pasta cotta, semidura, cambia il sapore a seconda della stagionatura, morbido quando è fresco, più aromatico quando è invecchiato.

Ha ottenuto la Dop.

Dal latte delle Latterie sociali si ottiene inoltre il Latteria. Alla base di questo formaggio c'è il latte delle due mungiture quotidiane. Dopo almeno 30 giorni di stagionatura, questo formaggio, timbrato dal caseificio produttore, presenta una crosta liscia e regolare con una pasta compatta e sapore delicato.

I ciccioli

Sono prodotti con il lardo di maiale tagliato a piccoli quadretti. Questi “dadi” conosciuti come *cicines* o *frices* vengono messi in una caldaia di rame e cucinati per almeno 4 ore. Al termine della cottura si strizzano con un apposito torchio di acciaio. Si servono ancora caldi con una spolverata di sale o utilizzati per la pestadice.

La pestadice

Insaccato tipico delle colline moreniche, in particolare di Fagagna, formato da pasta di salame più ciccioli di maiale *cicines*. Utilizzato come base per le frittate con cipolla e burro, un tempo consumate al mattino per sostenere la giornata di lavoro dei contadini.

Salumi di Fagagna

Nella tradizione della comunità fagnese vengono prodotti altri salumi genuini e gustosi, come il prosciutto crudo di Fagagna, la Bresaola di Fagagna, la Mortadella di Fagagna e il Lardo Bianco di Fagagna. Quest’ultimo è molto pregiato per la particolare lavorazione “a cappotto”, una stagionatura di dodici mesi, in grandi rotoli realizzati con lo strato adiposo del maiale. Il “cappotto” conserva aromi e morbidezza.

Olio di oliva

Si sta sviluppando un’olivicoltura di grande qualità nella fascia centrale della provincia di Udine. Tra pianura e colline, le coltivazioni di olive stanno offrendo interessanti risultati.

Patate di Ribis e Godia

Si tratta di una varietà di patate tipiche nel comune di Reana del Rojale, dove sono coltivate da almeno tre generazioni. Questi prodotti hanno delle caratteristiche ben precise: si tratta di grossi tuberi dalla buccia bianco-gialla e liscia e dalla pasta bianca, molto resistenti alla cottura, e per questo particolarmente consigliati per gnocchi o minestre. Per valorizzare e promuovere i tuberi locali a pasta bianca è nata una manifestazione, la Mostra Mercato Regionale della Patata, che si tiene a Ribis. A Godia si svolge da oltre trent’anni la famosissima Sagra delle patate (www.sagradigodia.it) dedicata a questo eccellente prodotto agricolo. Godia è infatti conosciuta per l’elevata produzione di ottime patate.

Asparago bianco di Tavagnacco

La coltivazione dell’asparago bianco a Tavagnacco risale all’Ottocento. Per le caratteristiche del terreno, questa pianta trovò un habitat ideale tanto da essere coltivata più della vite. A questo ortaggio è dedicata una tra le più antiche e longeve feste popolari della regione. Si tratta della Festa degli Asparagi di Tavagnacco, la cui prima edizione risale al 1935 (www.protavagnacco.it).

La carne bovina

Ottimi latticini si ottengono da ottimo latte. La zootecnia ha dunque un ruolo molto importante. Tra la pianura friulana e le colline moreniche esistono decine di aziende che allevano centinaia di bovini, soprattutto di razza Pezzata Rossa, una specie tipica del Friuli Venezia Giulia.

Prodotti da forno e dolciumi

La zona centrale della provincia di Udine ospita diverse aziende alimentari, leader nella produzione di prodotti da forno e dolciumi. Di tradizione locale sono i biscotti secchi come gli *Uessuz*.

La grappa friulana

Distillato antico e tradizionale, presente in molte parti del Nord Italia, ottenuto dalla parte solida dell'uva, cioè la vinaccia. Con le produzioni di grandi e piccole aziende, il Friuli può vantare distillati di alto livello.

Il miele

I mieli di pianura, inseriti dal 2003 nell'Elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, offrono caratteristiche di aroma, composizione e colore davvero speciali. I più diffusi e apprezzati dai consumatori sono i mieli di acacia, castagno e tarassaco.

Vini

I vini prodotti in terra friulana sono eccellenti, frutto della ricchezza del territorio e delle sue caratteristiche microclimatiche.

La fascia di pianura e di collina a ovest di Udine rientra nella Doc Grave, mentre la parte est viene compresa nella Doc Colli Orientali del Friuli. Da segnalare il riconoscimento delle sottozone Cialla, Ribolla Gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo, Schiopettino di Prepotto e Refosco di Faedis.

Bianchi profumati e rossi corposi sono veri e propri ambasciatori dell'enologia friulana. Una menzione d'onore va al Ramandolo, un verduzzo giallo davvero speciale. La zona di produzione di questo vino è limitata a parte dei comuni di Nimis e Tarcento, riconosciuta come Docg dal 2001. Dal 1988 è stato costituito il Consorzio per la Tutela del Ramandolo (www.ramandolo.it). Il Ramandolo Docg si ottiene da uve provenienti dal vitigno di verduzzo friulano. Questo vino si accompagna armoniosamente con i prodotti tipici friulani come il prosciutto crudo San Daniele con fichi maturi e il formaggio Montasio con una punta di miele. Ma è ideale soprattutto come vino da dessert, con il suo sapore dolce, adatto per accompagnare pasticceria secca, come i biscotti ramandolini, la gubana, lo strudel o la frutta secca.

Il Ramandolo ha ispirato poeti e romanzieri. Una citazione letteraria dedicata a questo vino si trova nell'*Ulisse* dello scrittore irlandese James Joyce *“Il vino fulgido sul palato indugiava inghiottito. Pigiare nel tino grappoli d'oro. Il colore del sole, ecco che cos'è. È come una carezza segreta che mi risveglia ricordi”*.

PRESIDI SLOW FOOD FVG

Si tratta di piccole produzioni che rischiano di scomparire. I Presidi sono dei riconoscimenti assegnati da Slow Food a quelle eccellenze alimentari di nicchia radicate al territorio. Si tratta di tutele per i produttori, che vengono supportati per preservare produzioni tradizionali, secondo la filosofia dei prodotti buoni, puliti e giusti.

In Italia ne sono stati riconosciuti 200, di cui 9 in Friuli Venezia Giulia che sono: Aglio di Resia, Radic di mont, Formadi frant, Pan di sorc, Pestât di Fagagna, Cipolla di Cavasso e della Val Cosa, Formaggio di latteria turnaria, Rosa di Gorizia e Pitina.

Aglio di Resia

Originario della Val Resia, nel Tarvisiano, appartiene ad una qualità di aglio dolce. L'aroma morbido lo rende particolarmente adatto alla produzione dei salumi. Viene preparato in piccoli mazzetti da 4-5 bulbi.

Radic di mont

Tenero radicchio selvatico della Carnia. Si raccoglie solamente durante il mese di maggio sugli alpeggi per un breve periodo di due settimane. I germogli vengono poi sistemati in piccoli vasetti sott'olio, ricoperti di un mix di olio, aglio, peperoncino e spezie.

Formadi frant

Formaggio fresco della zona montana, nato per recuperare le forme non perfette. Nelle vecchie latterie turnarie si amalgamava il formaggio tagliato in piccoli pezzi, con il latte e con la panna di affioramento, sale e pepe e si poneva di nuovo a stagionare.

Pan di sorc

Pane dolce, preparato con una miscela di farine di mais cinquantino (chiamato sorc in lingua friulana), con l'aggiunta di segale, fichi secchi, e talvolta noci, uvetta e semi di finocchio.

Si presenta come una pagnotta rotonda, di piccola pezzatura, dalla crosta fragrante e dalla mollica gialla con aroma di polenta. Tipico della zona pedemontana e collinare.

Pestât di Fagagna

Il pestât di Fagagna è un condimento-conserva a base di lardo di suino, carote, sedano e cipolla tritati, salvia, rosmarino, aglio e prezzemolo, sale e pepe. Nato per conservare nel lardo del maiale i sapori delle verdure e delle erbe raccolte negli orti.

Cipolla di Cavasso e della Val Cosa

Cipolla, dalla tipica tunica rossa con riflessi rosati, coltivata nella zona pedemontana del Friuli occidentale. Dal sapore dolce e dalla consistenza croccante. Si conserva in trecce.

Formaggio di latteria turnaria

Il latteria è il formaggio prodotto a latte crudo e ottenuto senza utilizzo di fermenti industriali. Molto diffusa in tutto il Friuli la tradizione delle latterie turnarie, dove venivano caseificate le produzioni degli allevatori locali.

Rosa di Gorizia

Varietà di radicchio rosso simile ad una rosa appena sbocciata coltivato nella zona di Gorizia. Il colore è carico, brillante, con varie sfumature tendenti al rosa o rosso. Il sapore è intenso, croccante, leggermente amaro.

Pitina

Originario delle zone rurali delle valli a nord di Pordenone, nella Val Cellina e nella Val Tramontina. Salume, di origine contadina, preparato con carne tritata nella pestadora, assieme a aglio e pepe e affumicato.

Per saperne di più:
www.slowfoodfvg.it



[PESTÂT DI FEAGNE]

FOTO SILVANA COMUGNERO

LA STRADA DEI CASTELLI E DEI SAPORI DEL FRIULI COLLINARE

Vi suggeriamo una piacevole deviazione dall'autostrada.

Lasciando Udine alle vostre spalle, potete percorrere un itinerario di circa novanta chilometri tra dolci colline e piccoli paesi, chiamato Strada dei castelli e dei sapori del Friuli Collinare. Questo circuito collega castelli storici, borghi e ville antiche, attraversando territori dolcemente ondulati caratterizzati da eccellenti specialità. Sono questi, infatti, i luoghi di produzione del prosciutto crudo di San Daniele, del formaggio di Fagagna, della trota Regina di San Daniele.

Vi proponiamo un percorso aperto, un filo da seguire, con la possibilità di innumerevoli varianti da percorrere seguendo i vostri sensi.

Da Udine la prima tappa tocca il castello di Colloredo di Monte Albano, per poi proseguire verso il Castello di Caporiacco e la Torate. A pochi chilometri di distanza si raggiunge Cassacco dove si trova uno dei castelli meglio conservati della regione. Dirigendosi a Treppo Grande, in posizione panoramica, è situato il castello-villa di Zegliacco. Il percorso prosegue attraversando colline ricche di boschi e prati verdi. Si può poi salire fino al Monte di Buja, dove visitare la pieve, una delle più antiche in Friuli. A nord si raggiunge Osoppo, dove svetta la Fortezza, Monumento Nazionale dal 1923.

Passando per Susans, dove troneggiano le poderose torri del castello, si prosegue per Cimano. Da qui potete raggiungere il Monte di Ragogna, che offre un bellissimo panorama sull'anfiteatro morenico. Dopo aver ammirato il castello e fatto una breve sosta sulle sponde dell'omonimo lago, ultimo bacino intermorenico in Friuli, arrivate a San Daniele, cittadina dalle numerose preziosità architettoniche, culturali ed enogastronomiche.

Se poi prendete la strada panoramica per Fagagna, potete vedere il castello di Arcano Superiore. Se amate la natura, non potete non fare una sosta all'Oasi avifaunistica dei Quadris. Ritornando in direzione Udine, potete ammirare il maniero di Villalta e poi, risalendo a nord, il castello di Moruzzo.

Potete quindi riprendere la tangenziale e rientrare in autostrada nel casello di Udine Sud.

Per saperne di più:
www.tourismfriulicollinare.it

RICETTE PER UN PRANZO TIPICO

CROSTINO DI SAN DANIELE

- Ingredienti per 4 persone

4 fette di pane, 100 g di prosciutto crudo San Daniele

- Preparazione

Abbrustolire il pane e appoggiare alcune fette di prosciutto crudo di San Daniele, meglio se tagliate a mano. Servire come antipasto.

ORZOTTO, SPECK E RICOTTA AFFUMICATA

- Ingredienti per 4 persone

320 g di orzo perlato, 100 g di speck, 1 noce di burro, brodo vegetale circa 1 litro e mezzo, mezzo bicchiere di vino bianco fermo, 2-3 cucchiai di ricotta affumicata

- Preparazione

Mettere l'orzo a bagno durante la notte. Rosolare la cipolla tagliata a fettine con una noce di burro e un filo di olio di semi. Aggiungere lo speck tagliato a sottili listarelle. Lasciar cuocere per 3 minuti, quindi versare l'orzo ben asciutto. Mescolare per bene al soffritto e bagnare con il vino bianco. Cuocere a fuoco alto fino a quando il vino non sarà del tutto evaporato. Abbassare la fiamma e portare a cottura bagnando l'orzotto con il brodo. Dopo circa 40 minuti, quando l'orzo avrà raggiunto la consistenza desiderata, mantecare con burro e servire con una spolverata di ricotta affumicata.

SALAME ALL'ACETO

- Ingredienti per 4 persone

8 fette di salame tagliato grosso, 1 cipolla media, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, 3 cucchiaini di aceto di vino bianco e polenta per accompagnare

- Preparazione

In un tegame affettare la cipolla finemente e soffriggerla nell'olio. Una volta dorata, levarla dalla padella per non farla bruciare. Nella stessa padella far rosolare ogni fetta di salame per 2 minuti da ogni lato e poi rimettere la cipolla. Aggiungere l'aceto e lasciarlo evaporare. Far insaporire per qualche minuto e impiattare il salame caldo accompagnato da alcune fette di polenta.

FRICO TENERO

- Ingredienti per 4 persone

500 g di formaggio latteria stagionato 3-4 mesi, 2 patate, olio qb e mezza cipolla

- Preparazione

In un tegame far soffriggere in poco olio la cipolla tagliata a fettine e le patate precedentemente grattugiate grossolanamente. Salare e proseguire la cottura, a fuoco lento, mescolando fino a quando le patate si sono ammorbidite. Aggiungere il formaggio tagliato a pezzetti, fino a quando gli ingredienti sono ben amalgamati.

A fine cottura, aumentare la fiamma e lasciare indorare leggermente il fondo. Scuotere la padella per staccare il frico e capovolgerlo sull'altro lato. Indorare anche questa parte e far scivolare il frico sul piatto di portata e servire ben caldo. Ideale con polenta.

Osterie, trattorie, locande, taverne, frasche, enoteche, agriturismi, cantine, buffet, wine bar.

Tante sono le denominazioni antiche e moderne per indicare i locali di ritrovo più tipici della tradizione friulana.

4 [PRANZI E CENE]

Al di là delle definizioni, l'elemento comune è il clima genuino, l'accoglienza calda e l'immane *tajut di vin blanc o neri* (un calice di vino bianco o nero).

Da Udine ci si può addentrare tra le dolci colline, incorniciate dalle prealpi moreniche e godere di paesaggi tutti da scoprire.

[GNOCCHI DI ZUCCA]
FOTO ALESSANDRO CASTIGLIONI



Il capoluogo udinese offre molti luoghi di incontro dove vivere l'atmosfera della tradizione o scoprire moderne rivisitazioni culinarie. Ma anche raggiungendo i dintorni di Udine, nel giro di pochi chilometri, si incontrano caratteristici locali da conoscere.

Dal casello autostradale di Udine Sud è facile raggiungere alcuni gioielli culturali, paesaggistici e architettonici della fascia centrale della provincia friulana che sono descritti nella prima parte di questa guida. Vi proponiamo alcuni locali, da scoprire lungo il vostro percorso. L'elenco non intende essere esaustivo del patrimonio enogastronomico che offre il territorio, ma un suggerimento variegato per enogastronauti; per tutti i gusti e per tutte le tasche.

Accanto alla descrizione dei locali, ci sono alcune informazioni sintetiche, gli indirizzi e le indicazioni di prezzo medio per un pasto: € meno di 25 euro, €€ da 25 a 30 euro, €€€ oltre 50 euro a persona. Si tratta di indicazioni che possono variare nel tempo.

[UDINE]

OSTERIA PIERI MORTADELE

Storica osteria udinese, dove la specialità è ancora oggi la mortadella, da cui il nome. È un caratteristico locale, meta di studenti e giovani, adatto per uno spuntino, un aperitivo o un pranzo veloce in centro città. All'interno infatti ci si può sedere in compagnia attorno ad un tavolone rustico in legno, dove gustare ottimi stuzzichini a base di salumi e formaggi abbinati ad una vasta scelta di vini.

Osteria Pieri Mortadele

Via Bartolini, 8
33100 Udine
Tel. +39 0432 509234
www.pierimortadele.com
info@pierimortadele.com
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: domenica
Orari: 07.30-23.00 da lunedì a giovedì;
07.30-01.00 da venerdì a sabato
Posti: 20
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 9,4 km / 13 min

AL VECCHIO STALLO

È una delle osterie più antiche di Udine, ricavata in una vecchia scuderia. Il locale offre un'atmosfera calda, accogliente e informale da vecchia trattoria. Il menù propone piatti della tradizione, dagli antipasti a base di salumi tipici e formaggi, ai primi friulani come minestra d'orzo e fagioli. Non manca la tipica specialità friulana, il *frico*, e per concludere i dolci al cucchiaino.

Al Vecchio Stallo

Via Viola, 7
33100 Udine
Tel. +39 0432 21296
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: mercoledì
Orari: 12.00-14.00; 19.00-23.00
Posti: 30
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 7,6 km / 9 min

VITELLO D'ORO

Citato nelle principali guide enogastronomiche. Pluripremiato per la qualità della sua cucina. Il Vitello d'oro si è conquistato da tempo un posto di primo piano soprattutto per la cucina di pesce. Ingredienti freschi di alto livello, ottima scelta di vini, servizio attento e raffinato. I piatti sono ben curati, serviti in tavola con professionalità. Da segnalare il risotto di scampi, il branzino al forno.

Vitello d'oro

Via E. Valvason, 4
33100 Udine
Tel 0432 508992
www.vitellodoro.com
info@vitellodoro.com
Fascia di prezzo: €€€
Giorno di chiusura: lunedì a pranzo e mercoledì
Orari: 12.00-15.00; 19.00-23.00
Posti: 70
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 9,7 km / 15 min

OSTERIA LA CIACARADE

Situata a pochi passi dal Duomo di Udine, questa piccola osteria propone piatti originati da prodotti stagionali, di qualità, che richiamano il territorio senza rinunciare ad un pizzico di fantasia. Tra i primi, si segnala il delizioso risotto di zucca, tra i secondi la gustosa grigliatina di pesce con polenta. Da provare anche il baccalà e la frittura di pesce. Buoni i vini al calice. Ideale anche per un aperitivo. D'estate si può apprezzare la cucina anche ai tavoli di una piccola corte interna.

Osteria La Ciacarade

Via San Francesco, 6
33100 Udine
Tel. +39 0432 510250
www.ciacarade.it
info@laciacarade.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: domenica
Orari: 12.00-15.00; 19.00-23.00
Posti: 45
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 7,8 km / 13 min

ALLE ALPI

Rustico ristorante colorato e accogliente lungo la via principale di Cussignacco. La cucina propone antipasti tradizionali, salumi, mix di formaggi e verdure in agrodolce. Ma anche antipasti golosi come insalata di carciofi, gorgonzola e speck. Deliziosi i primi, ma il piatto principe è sicuramente la grigliata di carne. Cucinata sul camino a vista sempre acceso. Il tutto servito con un gradevole vino della casa.

Alle Alpi

Via Veneto, 179
Località Cussignacco
33100 Udine
Tel. +39 0432 601122
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Orari: 12.00-15.00; 19.00-23.00
Posti: 30
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 4,9 km / 6 min

OSTERIA AL MARINAIO

Tradizionale osteria friulana, accogliente e familiare. Il menù, scritto sulla lavagna, propone sia piatti tipici di pesce sia di carne. Come le pappardelle al ragù di cinghiale, i ravioli alle castagne, il musetto con polenta, lo stinco al forno e il *frico*. Da provare il tonno alla piastra, le sardine marinate e il fritto misto di calamari. A conclusione del pasto un solo dolce: la gubana.

Osteria Al Marinaio

Via Cisis, 2
33100 Udine
Tel. +39 0432 295949
almarinaio.wordpress.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì
Orari: 9.00-14.30 domenica; 7.30-23.00 da martedì a sabato
Posti: 54
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 6,7 km / 9 min

AGLI AMICI DAL 1887

Locale pluristellato dove vivere un'esperienza culinaria di livello. Ambiente di fascino e rilassante. Ogni portata regala emozioni al palato, dai moscardini alla quaglia. Il ristorante propone diversi menù degustazione che si rifanno ai colori della laguna e della campagna (piselli, fave, tartufi di mare e acqua alla menta, panzanella d'ombrina, canocce grigliate, patate e maccheroncini e bottarga) e alla "traduzione della tradizione" (scampi istriani, crema d'alghe, fusilloni e freschezza di cipolla e acqua di mare).

Agli Amici dal 1887

Via Liguria, 252
33100 Udine
Tel. +39 0432 565411
www.agliamici.it
info@agliamici.it
Fascia di prezzo: €€€
Giorno di chiusura: lunedì e martedì a pranzo
Orari: 12.00-15.00; 19.00-23.00
Posti: 45
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 14,1 km / 19 min

[PAVIA DI UDINE]

LA FRASCA

Vicinissimo all'uscita del casello autostradale, lungo la strada che porta da Udine a Palmanova, questo locale offre un'accoglienza curata e attenta. Il menù comprende piatti della cucina tipica friulana, con variazioni in base alle stagioni. Ravioli di zucca e ricotta affumicata, pappardelle ai funghi e gamberi. Ottimi i vini della cantina. E deliziosi i dolci, tra i quali il tortino morbido all'arancia con canditi.

La Frasca

Viale Grado, 50
Località Lauzacco
33050 Pavia di Udine
Tel. +39 0432 675150
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: mercoledì
Orari: 11.00-15.30; 18.00-23.00
Posti: 30
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 9,5 km / 10 min

[TRICESIMO]

TRATTORIA MICULAN

Un tipico *fogolâr* friulano e un caminetto arredano le sale di questa raffinata trattoria, dall'ambiente accogliente e familiare. La cucina propone le ricette della tradizione, con un pizzico di originalità. Gustosi i primi, tra i quali gli gnocchi di susine, il risotto con *sclopit* o pasta al ragù d'anatra. Equilibrati i secondi, caratterizzati da ottime cotture. Di contorno grandi classici, come il *frico*, o verdure rivisitate in modo originale. I piatti sono curati dai primi ai dolci.

Trattoria Miculan

Piazza Libertà, 16
33019 Tricesimo
Tel. +39 0432 851504
www.trattoriamiculan.com
info@trattoriamiculan.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: mercoledì sera e giovedì
Orari: 12.00-14.00; 19.00-22.00
Posti: 40+25
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 20 km / 22 min

[TARCENTO]

OSTERIA DI VILLAFREDDA

In una casa padronale di campagna apre i suoi battenti questa tipica osteria. L'ambiente è rustico-elegante e richiama la tradizione friulana, con il tipico *fogolâr*. Offre anche spazi dedicati a mostre. La cucina propone originali ricette di un tempo, accanto a gustose preparazioni come lo sformatino agli asparagi o al carciofo con fonduta di Montasio, la frittata di erbe e *frico*, le tagliatelle al San Daniele, i *cjarsons* di Villafredda.

Osteria di Villafredda

Via Liruti, 7
Località Loneriaco
33017 Tarcento
Tel. +39 0432 792153
www.villafredda.com
info@villafredda.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Orari: 12.00-15.00; 19.00-22.00
Posti: 95
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 23,5 km / 26 min

AL MULIN VIERI

Antico ristorante situato in prossimità del fiume Torre, dall'ambiente elegante e raffinato. Si può pasteggiare nelle accoglienti sale interne, arredate con quadri di artisti contemporanei, o d'estate all'aperto in giardino. Il menù propone prodotti di stagione sia a base di carne sia di pesce. Le ricette si ispirano alla tradizione friulana con un tocco di innovazione, come i ravioli al caprino al pesto di rucola, i tortelli allo *sclopit*, gli gnocchi alle ortiche. Tra i dolci, da provare lo strudel di mele alla vaniglia e il croccantino allo zabaione.

Al Mulin Vieri

Via dei Mulini, 10
33017 Tarcento
Tel. +39 0432 785076
www.almulinvieri.it
mulinvieri@alice.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Orari: 12.00-15.00; 19.00-23.30
Posti: 120 (interni) + 60 (esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 28,8 km / 30 min

OSTERIA SUL RONC

Immerso nel verde, questo caratteristico casale offre un'atmosfera molto calda e familiare. D'estate si può desinare all'aperto, davanti ad una vista incantevole, d'inverno all'interno davanti al caminetto. Il menù propone piatti che richiamano la tradizione. Dagli antipasti misti al lardo e speck, ai primi abbondanti come *spätzle* e gnocchi con ortiche. Saporiti i secondi a base di carne, sia grigliata che in umido. Deliziosi i dolci, soprattutto la panna cotta e la crostata di mirtili. Interessante il vino della casa.

Osteria sul Ronc

Via dei Fagnà, 49
33017 Tarcento
Tel. +39 0432 785876
www.osteriasulronc.it
osteriasulronc@gmail.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: giovedì
Orari: 17.00-23.30; sabato e domenica anche 11.00-14.30
Posti: 145
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 25,1 km / 27 min

[NIMIS]

ANTICA TRATTORIA AL BERNADIA

Ottima vista panoramica da questo locale immerso nel verde. Qui si respira un'atmosfera molto tranquilla e intima. Il menù propone piatti esclusivamente a base di pesce, cucinato con delicatezza. Da provare il tonno e la carbonara di pesce, i gamberoni alla piastra con stracciatella di burrata o i gamberoni alla piastra con melanzane. Tra i dolci una menzione per il tortino di mandorle e tiramisù.

Antica Trattoria Al Bernadia

Via S. Elena, 1
Località Chialminis
33010 Nimis
Tel. +39 0432 790003
www.ristorantealbernadia.it
albernadia@virgilio.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Orari: 11.00-14.00; 18.00-22.00
Posti: 30
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 33,2 km / 41 min

I COMELLI

Agriturismo a conduzione familiare, autentico e genuino, ricavato in un casale ristrutturato con cura. Propone piatti della tradizione friulana. Il menù spazia dagli antipasti con ottimi salumi e formaggi, alle verdure sottaceto della casa. Ampia scelta di primi, ottimi i pasticci di carne o di verdure, e secondi classici come musetto e brovada, gulasch, salame all'aceto, *frico* e patate. Dolci fatti in casa. Accompagnati da ottimi vini.

I Comelli

Largo A. Diaz, 8
33045 Nimis
Tel. +39 0432 790685
www.icomelli.com
info@icomelli.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì, martedì e mercoledì
Orari: 11.00-15.00; 17.00-23.00
Posti: 90
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 25,8 km / 27 min

ALLA TROTA DEL CORNAPPO

La grande protagonista di questo locale è la trota. Qui si può mangiare in numerose varianti. Dall'antipasto, al primo e al secondo, tanti sono i piatti cucinati con creatività che vedono protagonista questo pesce d'acqua dolce. Consigliata la fantasia di antipasti di trota, ma da provare anche l'involto di patate e spinaci gratinato con ragù di trota e, per chi cerca qualcosa di insolito, la trota con cipolla e uvetta sultanina.

Alla Trota del Cornappo

Via Cornappo, 6
33045 Nimis
Tel. +39 0432 790284
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: lunedì, martedì e mercoledì
Orari: 11.00-15.00; 17.00-22.00
Posti: 30
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 25,9 km / 27 min

[FAEDIS]

RISTORANTE AI 9 CASTELLI

Piatti tradizionali caratterizzano il menù di questo locale. L'ambiente è familiare e accogliente, situato in una zona molto bella. La cucina propone specialità friulane, con piatti della tradizione contadina, come orzotti, frittate, primi con i funghi, e selvaggina.

Ristorante Ai 9 Castelli

Via Udine, 63
33040 Faedis
Tel. +39 0432 728959
www.novecastelli.it
ristorante@novecastelli.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Orari: 11.00-14.30; 19.00-23.00
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 26,7 km / 26 min

[CIVIDALE DEL FRIULI]

RISTORANTE AL MONASTERO

Situato nel centro cittadino, questo locale offre un'atmosfera intima e accogliente, con salette arredate in stile rustico friulano, dove spicca il tipico *fogolâr furlan* e l'originale affresco dedicato a Bacco. Tra le pietanze del locale consigliamo lo strudel di Montasio, i *cjarsons* del monastero, i maltagliati al ragù d'anatra e i *tournedos* del monastero.

Ristorante al Monastero

Via Adelaide Ristori, 9
33043 Cividale del Friuli
Tel. +39 0432 700808
www.almonastero.com
info@almonastero.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Orari: 11.00-15.00; 18.00-23.00
Posti: 180
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 23,7 km / 27 min

RISTORANTE AL POMO D'ORO

Ingredienti di qualità e materie prime fresche sono alla base dei piatti proposti da questo ristorante, situato nel centro storico della città ducale. Le ricette ricordano la tradizione friulana, rivisitata con semplicità e gusto. Tagliatelle ai funghi, *cjalsons*, polenta e secondi a base di carne, accompagnati da polenta e *frico*. Oltre ai piatti tipici, anche deliziosi secondi come carpaccio di petto d'anatra e fagottini alle erbe aromatiche. Durante l'estate è possibile mangiare sul terrazzo panoramico.

Ristorante al Pomo d'oro

Piazzetta San Giovanni, 20
33043 Cividale del Friuli
Tel. +39 0432 701257
www.alpomodoro.com
info@alpomodoro.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Orari: 11.00-15.00; 18.00-23.00
Posti: 40
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 25,1 km / 27 min

[TAVAGNACCO]

TRATTORIA AL GROP

Storico locale dall'atmosfera rustica ed elegante. Le origini di questa trattoria, accogliente e molto curata, risalgono al Cinquecento, quando si sviluppò come osteria dei frati con vendita di vini, attigua alla chiesa di Sant'Antonio Abate. All'Ottocento, alla gestione di Francesco Del Fabbro, si deve il nome *Al Grop* (in friulano nodo). I piatti attingono alla tradizione e spaziano dal risotto ai funghi della Carnia al coniglio in umido, alle costicine di agnello con polenta.

Trattoria Al Grop

Via Matteotti 1
33010 Tavagnacco
Tel. +39 0432 660240
www.algrop.net
info@algrop.net
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: mercoledì e giovedì a pranzo
Orari: 11.30-15.00; 19.00-23.00
Posti: 100 (tra interno ed esterno)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 15,8 km / 16 min

[MARTIGNACCO]

OSTERIA CÀ MARIAN

Agriturismo arredato con gusto e semplicità, una bella location dal fascino tipicamente friulano. I piatti attingono alla tradizione, ma sanno anche essere ricercati e rivisitati con originalità. La cucina propone diversi antipasti, deliziosi primi, da segnalare soprattutto i risotti come quello timo e salsiccia, o al Montasio, o ai funghi, e saporiti secondi, come gli arrostiti o guanciale di Sauris. Il tutto accompagnato da ottimo vino della casa. Molto curato il servizio.

Osteria Cà Marian

Via San Quirino
Fagnacco
33035 Martignacco
Tel. +39 0432 660371
www.ca-marian.it
info@ca-marian.it
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: lunedì
Orari: 11.30-23.00 domenica; 17.30-23.00 da giovedì a sabato
Posti: 40
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 14,6 km / 13 min

[PAGNACCO]

AL ZUC

In aperta campagna, si trova questo caratteristico locale, ricavato in una vecchia casa padronale. È un po' fuori mano, ma vale la pena raggiungerlo. Adiacente al ristorante si trova anche un piccolo e tranquillo museo. Il menù propone specialità tipiche friulane con una particolare attenzione alle pietanze anche senza glutine.

Al Zuc

Via del Ciuch, 9
Fontanabona
33010 Pagnacco
Tel. +39 0432 660337
www.ristorantealzuc.com
info@ristorantealzuc.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì e dal martedì al venerdì a pranzo
Orari: 11.00-00.30; 17.00-00.30
Posti: 120
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 16,8 km / 16 min

[MORUZZO]

AL TIGLIO

Ristorante vegetariano situato in un panoramico locale a Moruzzo. Si caratterizza per un arredamento interno dalle tinte naturali e da ampie vetrate che offrono una vista mozzafiato. Propone cucina vegetariana, vegana, naturale e biologica. Il menù varia a seconda delle stagioni e spazia dagli antipasti, alle grandi insalate come insalatona Al Tiglio, ai primi e secondi molto delicati come l'arrosto di seitan e il flan di zucca, fino alle pizze. Da bere ci sono vini e birre artigianali, infusi, caffè e tè, centrifugati e frullati.

Al Tiglio

Via Centa, 8/A
33030 Moruzzo
Tel. +39 0432 642024
altiglioveg.it
info@altiglioveg.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì e martedì a pranzo
Orari: 12.30-14.00; 19.30-22.00
Posti: 22
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 19,9 km / 19 min

[FAGAGNA]

AL CASTELLO

I sapori della tradizione si intuiscono dal menù: funghi, tartufi, anatra. Dal salame di Erto con polenta e scamorza al risotto con zucca, dai *cjarsons* alle erbe alla coscia di oca con verdure. E per finire, deliziosi dolci, tra i quali la mousse di melone e menta. Ci troviamo sulle colline di Fagagna in un ambiente tipico friulano, sale con travi di legno a vista e mobili tradizionali, impreziosite dal classico *fogolâr*.

Ai Castello

Via S. Bartolomeo, 18
33034 Fagagna
Tel. +39 0432 800185
www.ristorantealcastello.com
info@ristorantealcastello.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì
Orari: 11.00-15.00; 18.00-22.00
Posti: 35
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 18,9 km / 21 min

[SAN DANIELE
DEL FRIULI]

AI BINTARS

Accogliente prosciutteria dalla piacevole atmosfera casalinga. Qui il protagonista unico del menù è il prosciutto crudo, ottimo. È inoltre possibile assaggiare qualche contorno con salumi tipici, come il salame o il lardo di spalla, con una varietà di formaggi e verdure sott'olio. A questi piatti si possono abbinare i vini regionali e vino sfuso della casa. È possibile visitare anche il prosciuttificio.

Ai Bintars

Via Trento e Trieste, 67
San Daniele del Friuli
Tel. +39 0432 957322
www.aibintars.com
info@aibintars.com
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: mercoledì sera e giovedì
Orari: 11.00-23.00
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 27,4 km / 31 min

OSTERIA AL
PORTONAT

Il nome di questo locale deriva dall'adiacente porta di ingresso alla cittadina di San Daniele. Arredato con legno e travi a vista, trasmette un senso di calda accoglienza. Il menù propone le specialità enogastronomiche della cucina friulana, come il prosciutto di San Daniele, formaggi locali e la Regina di San Daniele. Tra i piatti consigliati: i tagliolini al prosciutto, tortelli di patate e insalata con trota salmonata.

Osteria al Portonat

Piazza Dante Alighieri, 7-9
33038 San Daniele del Friuli
Tel. +39 0432 940880
www.alportonat.it
info@alportonat.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: nessuno
Orari: 10.30-15.30; 18.30-23.30
Posti: 70
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 28,2 km / 32 min

[COLLOREDO DI
MONTE ALBANO]

LA TAVERNA

È annoverato tra i ristoranti più prestigiosi della zona, in una location unica e ricca di fascino. Servizio di alto livello. La raffinata cucina rispetta la stagionalità dei prodotti e i ritmi della natura. Le materie prime sono selezionate con attenzione e cura tra i migliori prodotti di stagione rielaborati ad arte. Un esempio, baccalà con purea al profumo di lime.

La Taverna

Piazza Castello, 2
33010 Colloredo di Monte Albano
Tel. +39 0432 889045
www.ristorantelataverna.it
info@ristorantelataverna.it
Fascia di prezzo: €€€
Giorno di chiusura: mercoledì e domenica sera
Orari: 11.00-15.00; 18.00-24.00
Posti: 150
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 20,7 km / 19 min

Un proverbio friulano dice che “*le robe buine no fâs mâl e fâs dismenteâ ogni pinsîr*” (la roba buona non fa male, ma fa dimenticare ogni preoccupazione).

E di cose buone, made in Friuli, ce ne sono davvero tante e per tutti i gusti. È difficile fare una selezione.

5 [SHOPPING]

Nelle prossime pagine vi proponiamo degli indirizzi per lo shopping a Udine e dintorni, dove trovare prodotti spesso originali e sicuramente genuini. Idee e suggerimenti per gli appassionati buongustai a caccia di specialità tipiche e per gli amanti delle eccellenze enogastronomiche.



[UDINE]

**TOSONI -
LA BAITA**

A pochi minuti dalla splendida piazza Matteotti, si trova questo punto vendita ricco di specialità per tutti i gourmet. Offre un variegato ventaglio di formaggi e salumi della tradizione friulana, come la *Scuete Fumade*, il Formaggio Asino, il Montasio, il *Formadi Frant*. Gli amanti della buona forchetta hanno a disposizione in questa bottega anche un ampio assortimento di specialità casearie provenienti da tutta Italia, come i pecorini sardi, l'olio toscano e pugliese.

Tosoni - La Baita

Via delle Erbe, 1
33100 Udine
Tel. +39 0432 510216
www.tosoniformaggi.it
info@tosoniformaggi.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 10,4 km / 14 min

IL MULINO

Tante idee regalo, oggetti e articoli che rappresentano la terra friulana si trovano in questo storico negozio. Qui si respira il "Made in Friuli" grazie alla collaborazione con laboratori artigianali-artistici situati in regione. Il punto vendita propone un'ampia scelta di ceramiche decorate, tessuti tipici, prodotti in cartoccio, lampadari, oggetti in legno e feltro, coltelli.

Il Mulino

Bottega d'artigianato friulano
Via Poscolle, 67
33100 Udine
Tel. +39 0432 295485
www.ilmulinoartigianato.com
info@ilmulinoartigianato.com

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 9,6 km / 17 min

**PASTICCERIA
CARLI UDINE DI
FOLEGOTTO**

Deliziose specialità dolciarie di produzione propria in uno scenario artistico unico. La pasticceria rappresenta uno scrigno d'arte e cultura, situato nel trecentesco palazzo Tinghi. Ai piani superiori si può visitare una mostra con oggetti di antiquariato. All'interno è visibile anche un ciclo di affreschi di Giovanni Antonio da Pordenone e una sala con fregi affrescati da Pomponio Amalteo. Al piano terra la pasticceria con dolci golosità e idee regalo.

Pasticceria Carli Udine di Folegotto

Via Vittorio Veneto, 36
33100 Udine
Tel. +39 0432 504512
www.dolcicose.com

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 7,6 km / 13 min

A.C.E.R.

Storico negozio nel cuore di Udine. Dal 1946 è un punto vendita di vini, liquori esteri e nazionali e dolciumi. Dalle grappe regionali, al cognac, dai whisky al rum. Si realizzano confezioni regalo a base di vini e liquori, accompagnati da delizie dolci e salate friulane.

A.C.E.R.

Via Manin, 16
33100 Udine
Tel. +39 0432 504186

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 8,2 km / 13 min

LABORATORIO DEL DOLCE

Si trova in una piccola via a pochi passi dalla salita al Castello di Udine. In questo defilato vicolo è nascosto un laboratorio per la preparazione di dolci che propone un'ampia scelta di pasticceria fresca e secca, di torroni e torroncini. Su prenotazione prepara anche le più classiche torte da cerimonia. Con materie prime fresche e di qualità offre un vasto assortimento di dolcezza. Da provare le meringhe con la panna.

Laboratorio del dolce

Vicolo Sottomonte, 2
33100 Udine
Tel. +39 0432 299375
www.laboratoriodeldolce.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 10,3 km / 13 min

BIRE - BIRRIFICIO UDINESE

Il Bire è tra le maggiori fabbriche di birra artigianale d'Europa con i suoi trenta ettolitri per cotta. Ha due sedi, a Udine e a Trieste, che si caratterizzano per essere un mix tra fabbrica e locale di mescita.

L'ambientazione è affascinante, tra tini di cottura in rame, tank orizzontali e verticali in inox, numerose tubazioni a vista in ferro, rame e acciaio. Ampia gamma di birre da degustare sul posto o a casa propria.

Bire - Birrificio Udinese

Via Antonio Caccia, 5
33100 Udine
Tel. +39 0432 510988
www.bire.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 11 km / 14 min

PARCO COMMERCIALE TERMINAL NORD

A nord di Udine, lungo viale Tricesimo, si trova questo Parco Commerciale che si estende su quarantamila metri quadrati di superficie. Comprende una serie di esercizi di grandi dimensioni contigui di fronte all'ampio parcheggio. Ricca l'offerta merceologica: un ipermercato, una variegata galleria di negozi dall'abbigliamento ai casalinghi e servizi di ristorazione nell'area esterna antistante.

Parco Commerciale Terminal Nord

Viale Tricesimo, 149
33100 Udine
Tel. +39 0432 477537
www.parcoterminalnord.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 14,3 km / 12 min

[PRADAMANO]

PRADAMANO SHOPPING CENTER

A pochi minuti dal casello Udine Sud, il centro commerciale propone una cinquantina di negozi dall'abbigliamento/calzature ai casalinghi, dalle gioiellerie alle librerie, servizi, punti ristoro e fast-food nelle gallerie commerciali.

Oltre ad un ipermercato offre un'area bimbi e promuove periodicamente diverse attività di animazione per i più piccoli. All'esterno un ampio parcheggio per milleottocento posti auto.

Pradamano Shopping Center

S.R. 56 Via Nazionale, 108
33040 Pradamano
Tel. +39 0432 671433
pradamanoshoppingcenter.com

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 5,3 km / 6 min

[MARTIGNACCO]

**CENTRO
COMMERCIALE
CITTÀ FIERA**

Con oltre duecento negozi, quindici ristoranti multietnici, novemila metri quadrati di ipermercato, un parco giochi per i piccoli e una multisala con undici sale, è il centro più grande della regione. La scelta è vastissima. Ci sono i principali marchi nazionali e internazionali nel settore abbigliamento e calzature con oltre cento negozi. Inoltre dispone di profumerie e parrucchieri, è ampia anche l'offerta per la casa, con tante proposte per l'arredamento, elettrodomestici, biancheria, tessuti e tappeti.

Centro Commerciale Città Fiera

Via Antonio Bardelli, 4
33035 Torreano di Martignacco
Tel. +39 0432 544568
www.cittafiera.it
info@cittafiera.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 11,2 km / 9 min

[CASSACCO]

**APICOLTURA
FRATELLI
COMARO**

L'apicoltura Comaro conta oltre duemilacento alveari nei prati e pascoli più fruttiferi della Regione. Nasce nel 1870 per iniziativa dei fratelli Valentino e Antonio. Negli anni Trenta si passa dal laboratorio artigianale all'azienda che diviene leader di settore. La tradizione e la passione per l'apicoltura prosegue oggi con Claudio. L'azienda dispone di un punto vendita di numerose varietà di miele e di specialità a base di questo dono delle api.

Apicoltura fratelli Comaro

di Comaro Claudio & C. snc
Via della Stazione, 1
33010 Cassacco
Tel. +39 0432 857031
www.comaro.it
info@comaro.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 21,1 km / 20 min

[TRICESIMO]

**L'ARC DI
SAN MARC**

Non è solo un negozio biologico e biodinamico, ma è un punto di riferimento per chi cerca prodotti di qualità bio, dalla frutta e verdura, ai cosmetici, agli articoli per la casa. Oltre a piatti di gastronomia per asporto, offre la possibilità di mangiare i prodotti alimentari nell'annesso elegante ristorante. La cucina propone menù per vegetariani, vegani e a chi soffre di intolleranze alimentari.

L'Arc di San Marc

Via San Giorgio, 60
33019 Tricesimo
Tel. +39 0432 884140
www.larcdisanmarc.it
info@larcdisanmarc.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 18 km / 14 min

[TARENTO]

**PASTICCERIA IL
FORNO DI A. E C.
RIZZO**

La panetteria-pasticceria di Alessandro e Catia Rizzo propone specialità artigianali genuine. Il pane è preparato secondo la tradizione, con lievitazione lenta. Diverse sono le tipologie in base alla farina e alla forma: alcune sono ideali per accompagnare il San Daniele, altre si adattano perfettamente ai salumi dai sapori intensi, come la soppressa, l'ossocollo e il Sauris.

Pasticceria Il Forno di A. e C. Rizzo

Via Morgante, 31
33017 Tarcento
Tel. +39 0432 785654

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 26,3 km / 27 min

[POVOLETTO]

**AQUILA
DEL TORRE**

Azienda di carattere familiare, ma aperta al mercato globale con i suoi vini di qualità. Tutte le operazioni di campagna seguono procedure rispettose dell'ambiente. Le uve sono raccolte esclusivamente a mano. I vini rivelano la caratteristica mineralità e freschezza. Su prenotazione propone visite guidate in azienda, con possibilità di passeggiare tra i filari in collina e scoprire l'Oasi Picolit, riserva naturale di straordinaria bellezza.

Aquila del Torre

Via Attimis, 25 - Fraz. Savorgnano del Torre
33040 Povoletto
Tel. +39 0432 666428
www.aquiladel torre.it
info@aquiladel torre.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 23,6 km / 24 min

[NIMIS]

DARIO COOS

Dall'Ottocento, la famiglia Coos produce vino sui colli di Ramandolo. Da cinque generazioni, in questa azienda si tramanda la passione per i frutti della terra. Con rispetto per la tradizione e le tecniche di un tempo, alla ricerca dell'autentico Ramandolo, ma attraverso nuovi percorsi, l'azienda oggi produce vini eccellenti che racchiudono l'essenza del territorio.

Dario Coos

Via Ramandolo, 5
33045 Nimis
Tel. +39 0432 790320
www.dariocoos.it
info@dariocoos.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 27 km / 27 min

[CIVIDALE DEL
FRIULI]**LATTERIA
SOCIALE DI
CIVIDALE**

Nata nel 1924, questa storica latteria è cresciuta negli anni e attualmente conta centosessanta soci. Tra i prodotti di spicco ricordiamo il formaggio Montasio tradizionale, il formaggio Latteria del '24, il Matajur, con il sapore vero del latte crudo, e il Saporito delle Valli. L'offerta comprende anche specialità come la Friulotta, morbida e pastosa, il Latteria del Diavolo e lo Spadone.

Latteria sociale di Cividale

Via Europa, 24
33043 Cividale del Friuli
Tel. +39 0432 731218
www.latteriacividale.it
info@latteriacividale.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 24,9 km / 24 min

[PREMARIACCO]

**ROCCA
BERNARDA**

In un paesaggio suggestivo e panoramico, tra le colline del Friuli orientale, spicca questa storica realtà, circondata da vigneti. La residenza risale al Cinquecento edificata ad opera dei conti Valvason Maniago come casa di campagna. Successivamente è appartenuta alla famiglia Perusini, alla quale si deve il recupero della produzione del *Picolit*. Oggi la tradizione enologica è mantenuta dalla Società Agricola Vitivinicola Italiana.

Rocca Bernarda

Via Rocca Bernarda, 27 - Ippis Premariacco
Tel. +39 0432 716914
www.sagrivit.it
roccabernarda@sagrivit.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 20,8 km / 26 min

[PASIAN
DI PRATO]CASA
VINICOLA
E. ANTONUTTI

Luogo di approdo dei vini della Casa Vinicola Antonutti, fondata nel lontano 1921. Il punto vendita è l'ambito ideale per degustare, apprezzare e comprare i frutti della vigna, prodotti con passione e competenza da quattro generazioni. Nell'emporio dell'azienda Antonutti è possibile infatti effettuare degustazioni di varie etichette. Aperto dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 18, il sabato dalle 9 alle 13.

Casa Vinicola E. Antonutti

Via D'Antoni, 21 - Colloredo di Prato
33037 Pasion di Prato
Tel. +39 0432 662001
www.antonuttivini.it
info@antonuttivini.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 11,2 km / 10 min

[FAGAGNA]

LATTERIA
DI BORGO
PALUDO

A Fagagna, lungo la via che porta a San Daniele, in un edificio color giallo-arancio, si trova questa storica latteria fondata ufficialmente nel 1923. Nello spaccio adiacente viene proposta un'ampia gamma di prodotti caseari, come il Formaggio di Fagagna e la caciotta *Feagnute*, e prodotti regionali. Su prenotazione è possibile effettuare visite guidate alla latteria.

Latteria di Borgo Paludo

Via San Daniele, 4
33034 Fagagna
Tel. +39 0432 800215
www.latteriadifagagna.it
info@latteriadifagagna.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 18,9 km / 20 min

PEZZETTA

Quasi un secolo di attività per questa storica realtà. Gli albori della produzione sono legati al formaggio latteria. Poi la specializzazione con l'arrivo del Montasio e l'ampliamento della proposta agli insaccati. Inoltre grazie alla latteria di Ovaro viene ampliata l'offerta di prodotti caseari, tutti di altissima qualità. Lo spaccio è aperto dal martedì al venerdì dalle 9 alle 13 e dalle 15.30 alle 19, il sabato dalle 9 alle 13.

Pezzetta

Laboratorio del gusto
Via Spilimbergo, 220
33034 Fagagna
Tel. +39 0432 810827
www.pezzetta.it
info@pezzetta.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 16,7 km / 16 min

MACELLERIA
GASTRONOMIA
MARIO LIZZI

Alla guida di questa trentennale macelleria-laboratorio-gastronomia c'è Mario Lizzi, uno dei più conosciuti imprenditori nel settore gastronomico. Qui è possibile trovare specialità a base di carne e salumi, come il crudo di Fagagna, la Bresaola di Fagagna, la Mortadella d'Asino, il Bianco di Fagagna e il *Pestat*, accanto a piatti caldi per asporto e pronto-cuoci. Su prenotazione vengono effettuate delle visite per assistere alle fasi di lavorazione della macelleria.

Macelleria Gastronomia Mario Lizzi

Via Umberto I, 29
33034 Fagagna
Tel. +39 0432 800376
macelleria.lizzimario@gmail.com

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 18,4 km / 19 min

[RIVE D'ARCANO] ARCANIA

Dall'esperienza pluriennale di viticoltura biologica sono nati vini senza solfiti, contraddistinti dal marchio "nonsò", di altissima qualità e privi di additivi chimici. È questo l'elemento caratterizzante di Arcania. Oltre ai vini biologici autoctoni, vengono prodotti anche spumanti biologici, per aperitivi di classe.

Arcania

Località Arcano Superiore, 11/c
33030 Rive d'Arcano
Tel. +39 0432 809500
www.castellodiarcano.it
info@castellodiarcano.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 24 km / 27 min

FORNO ARCANO

La tradizione dell'arte bianca viene proposta da questo panificio-pasticceria. Qui si possono trovare pane con lieviti di pasta madre a lievitazione naturale e tante tipologie di pane, crostate, dolci e altri prodotti da forno. Da assaggiare il tradizionale *pan di sorc*. Ai visitatori è offerta la possibilità di assistere a una o più fasi della lavorazione in sicurezza nel laboratorio. Gli orari dello spaccio sono da lunedì a venerdì 7-13.30 (il giovedì anche il pomeriggio 16-19) e il sabato dalle 7 alle 13.

Forno Arcano

Via del Cristo, 8/2
33030 Rive d'Arcano
Tel. +39 0432 809348
forno.arcano@libero.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 23,9 km / 23 min

[SAN DANIELE DEL FRIULI] PROSCIUTTIFICIO ARTIGIANALE RINO BAGATTO

Il prosciutto è protagonista di questo luogo. Per i cinquanta anni di attività è stato realizzato il nuovo spaccio degustazione e punto vendita - Bagatto store - dove si trovano tutti i prodotti aziendali, compreso il kit del prosciuttaio (osso di cavallo, grembiule, morsa, coltello e tagliere). Oltre a poter acquistare questo delizioso affettato, c'è anche la possibilità di visitare il prosciuttificio. In degustazione, con il prosciutto, sono proposti vari assaggi di specialità friulane e un buon calice di vino friulano o birra.

Prosciuttificio Artigianale Rino Bagatto

Via Cesare Battisti, 26
33038 San Daniele del Friuli
Tel. +39 0432 957252
www.prosciuttibagatto.it
info@prosciuttibagatto.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 31,1 km / 31 min

PROSCIUTTIFICIO DOK DALL'AVA

Da oltre mezzo secolo, la passione di Natalino Dall'Ava per l'arte del prosciutto ha lasciato il segno. Era il 1955 quando il fondatore si impraticchisce nel Vicentino. E oggi, a San Daniele, il prosciuttificio Dok Dall'Ava è tra i più prestigiosi. Nel frattempo sono state create la pasta fresca e i tortellini al prosciutto e Dall'Ava Bakery, dedicata ai dolci e ai prodotti di forno, che si possono trovare nello shop e nel ristorante. Su prenotazione è possibile seguire visite guidate con degustazioni.

Prosciuttificio Dok dall'Ava

Via Gemonia, 49
33038 San Daniele del Friuli
Tel. +39 0432 957335
www.dokdallava.com
info@dokdallava.com

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 32,7 km / 29 min



LA CASA DEL PROSCIUTTO

Produzione, vendita e degustazione di San Daniele si possono trovare in questo storico locale, in pieno centro storico, nato nel 1906 e riaperto recentemente. Aperto dal giovedì alla domenica (11.30-14.30 e dalle 17.30 alle 20.30), propone piatti ricchi di gusto, per degustare il prodotto ambasciatore del territorio. È possibile acquistarlo nel negozio, assieme ad altri salumi, come i gustosi salami.

La casa del prosciutto
Via Teobaldo Ciconi, 24
33038 San Daniele del Friuli
Tel. +39 0432 957422
www.casadelprosciutto.com
info@casadelprosciutto.com

Come arrivare
Uscita Udine Sud, 31,7 km / 31 min

PROSCIUTTIFICIO PICARON

Morbido e dal sapore impareggiabile, il prosciutto San Daniele è davvero unico. Anche quello firmato Picaron, nasce dopo le attente fasi di lavorazione e i processi di stagionatura rigorosamente seguiti dal titolare, il signor Bassi. Su prenotazione è possibile partecipare a visite guidate e degustazioni dalle 8 alle 12. Lo spaccio osserva il seguente orario di apertura: da lunedì a venerdì 8- 12; 13.30-18.

Prosciuttificio Picaron
Via Gemonia, 1
33038 San Daniele del Friuli
Tel. +39 0432 941388
www.picaron.it
amministrazione@picaron.it

Come arrivare
Uscita Udine Sud, 32,7 km / 29 min

FRIULTROTA

Nata dalla passione per la pesca di Giuseppe Pighin nel 1970, l'azienda oggi è leader nella produzione di specialità a base di trota. Attraverso la ricerca di metodi di lavorazione tradizionale è stata creata la Regina di San Daniele, una trota salmonata affumicata. L'offerta si è via via ampliata e comprende tutta una serie di prodotti, pronti all'uso e di facile utilizzo in cucina. A San Daniele si trova lo spaccio aziendale (orario da lunedì a venerdì dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30, sabato dalle 9 alle 12.30).

Friultrota

Via Aonedis, 10
33038 San Daniele del Friuli
Tel. +39 0432 956560
www.friultrota.com
info@friultrota.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 32 km / 31 min

ADELIA DI FANT

Bottega e laboratorio di cioccolato, distillati e altre dolci passioni. Adelia Di Fant inizia la sua avventura nel campo dei distillati negli anni Ottanta. Dalla passione per il cioccolato sono nate, successivamente, la produzione di praline alla grappa. Il punto vendita oggi offre una linea completa di praline, tavolette, creme. Gusti sorprendenti, con abbinamenti e decorazioni raffinate. Chiuso il lunedì.

Adelia Di Fant

Via Garibaldi, 27
33038 San Daniele del Friuli
Tel. +39 0432 940456
www.adeliadifant.com
info@adeliadifant.it

Come arrivare

Uscita Udine Sud, 29,9 km / 31 min



[TROTA]

FOTO ALESSANDRO CASTIGLIONI

APPUNTI DI VIAGGIO

*Finito di stampare
nel mese di febbraio 2016
da Geca Industrie Grafiche - San Giuliano Milanese (Mi)*

