

[OLTRECASELLO]⁴

DA PORTOGRUARO A CORDIGNANO

LE GUIDE
DI AUTOVIE VENETE



2015 Autovie Venete
0432 925111 - 040 3189235
www.autovie.it

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

Coordinamento editoriale: Alessia Spigariol

Progetto grafico di interni e copertina: Lorenzo Paolo Sdraffa

Illustrazioni: Enrico Gisana

Prima edizione: Aprile 2015

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.

Christian Seu (Territorio, Itinerari storico-artistici)

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

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

Tutte le foto presenti all'interno della Guida sono tratte dall'Archivio di FVG Turismo (per gentile concessione), tranne quelle di pp. 21, 25, 36-37, 40, 47.

Punto informativo di FVG Turismo per la città di Pordenone:

Pordenone Infopoint

Palazzo Badini

Via Mazzini, 2

33170 Pordenone

Tel. +39 0434 520381 / Fax +39 0434 241608

info.pordenone@turismo.fvg.it

[I N D I C E]

1.TERRITORIO

PLACIDE ACQUE A SCANDIRE LA STORIA

UN PO' DI STORIA

NATURA INCONTAMINATA

2.ITINERARI STORICO-ARTISTICI

PORTOGRUARO

IL CENTRO STORICO

IL DUOMO DI SANT'ANDREA

PIAZZA DELLA REPUBBLICA

I MULINI SUL LEMENE

IL MUSEO NAZIONALE CONCORDIESE

SESTO AL REGHENA

ABBZIA DI SANTA MARIA IN SYLVIS

CHIONS

LE VILLE

AZZANO DECIMO

LE SCULTURE DI PIERINO SAM

PORDENONE

IL CASTELLO

AREA ARCHEOLOGICA DI TORRE

IL DUOMO DI SAN MARCO

LA CHIESA DI SAN GIORGIO

PARCO - GALLERIA D'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA

IL MUSEO DI SCIENZE NATURALI

IL PARCO FLUVIALE DEL NONCELLO

PALAZZO RICCHIERI

PORCIAIL CASTELLOVILLA CORRER-DOLFINLA TORRE DELL'OROLOGIO**BRUGNERA**VILLA VARDÀ**FONTANAFREDDA**LA VAL GRANDE E LE RISORGIVE**SACILE**IL GIARDINO DELLA SERENISSIMA**CORDIGNANO**LA CHIESA DEI SANTI MARIA ASSUNTA E CASSIANODEL MESCHIO E IL PALAZZO DEL DAZIO**3. ENOGASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI**CUCINA DALLE RADICI CONTADINE *DI LÀ DA L'AGHE*AL DI LÀ DEL TAGLIAMENTO, I VINI DI GRAVE E LI-SON PRAMAGGIOREALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI**4. PRANZI E CENE****PORTOGRUARO**RISTORANTE LA DOGANAALLA BARCHESSA**SESTO AL REGHENA**AL GRAPPOLOVECCHIO DEPOSITOTRATTORIA LA BRAIDA

CHIONSAZIENDA AGRICOLA ANDREANARISTORANTE ADRIATICO**AZZANO DECIMO**CA' MULINER**FIUME VENETO**FOSSA MALAOSTERIA TURLONIAL'ULTIMO MULINO**PORDENONE**RISTORANTE VECIA OSTERIA DEL MOROOSTERIA LA FERRATAOSTERIA AL TESTON**CORDENONS**RISTORANTE OSTERIA AL CURTIFBIERENGEL**SAN QUIRINO**LA PRIMULA**PORCIA**CARPACCERIA GORETTI**FONTANAFREDDA**DAMA BIANCA. OSTERIA AL SANTO BEVITOREAGRITURISMO LAGO ORZAIELA BOTECA DE BARLÒ**PRATA DI PORDENONE**VILLA MONICA

BRUGNERAMEDITERRANEO**CANEVA**TRATTORIA AL GAIARDINTROTA BLU**SACILE**IL PEDROCCHINOLE CONTRADE**CORDIGNANO**TRATTORIA COAN**5.SHOPPING****SESTO AL REGHENA**CANTINA PRODUTTORI DI RAMUSCELLO E SAN VITO SCA**AZZANO DECIMO**SOCIETÀ AGRICOLA PRINCIPI DI PORCIA E BRUGNERA**PASIANO DI PORDENONE**CANTINE LAZZAROTTO DI LAZZAROTTO**FIUME VENETO**VICENZUTTOAZIENDA AGRICOLA BEVERELLA-CASULACA' MADRESCA SRLAZIENDA AGRICOLA FACCA FABIO E DINO

PORDENONEPASTICCERIA PERATONERALIMENTARI FORNIZL'ORTO IN CITTÀ DI COSTALONGO PAOLO & CBOTTEGA FRIULANAPASTIFICIO ARTIGIANALE SFOGLIA D'ORO**CORDENONS**AZIENDA AGRICOLA DEL ZOTTO LUCA**SAN QUIRINO**MARTELLOZZO PIERAQUINTA DELLA LUNALE QUATTRO STAGIONI**CASTIONS DI ZOPPOLA**DISTILLERIA PAGURAAPICOLTURA ORNELLA**PORCIA**SAN SIMONE DI BRISOTTOLATTERIA SOCIALE DI PALSE**FONTANAFREDDA**CANTINA SOC. COOP. DI SACILE E FONTANAFREDDA

PRATA DI PORDENONESOCIETÀ AGRICOLE VIGNETI LE MONDEBIRRIFICIO ARTIGIANALE ZAG**CANEVA**CA' DE MOCENIGOAZIENDA AGRICOLA OLIO DEI DOGI DI B. CASAGRANDECOL LONGONERIVE COL DE FERBIRRIFICIO VALSCURA**SACILE**VILLA RONCHELE FAVOLE DI EVIO E ANGELO CADORIN**CORDIGNANO**PANIFICIO TALAMINI

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

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

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

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

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

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

AVV. EMILIO TERPIN
PRESIDENTE AUTOVIE VENETE

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

[GUIDA ALLA GUIDA]

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

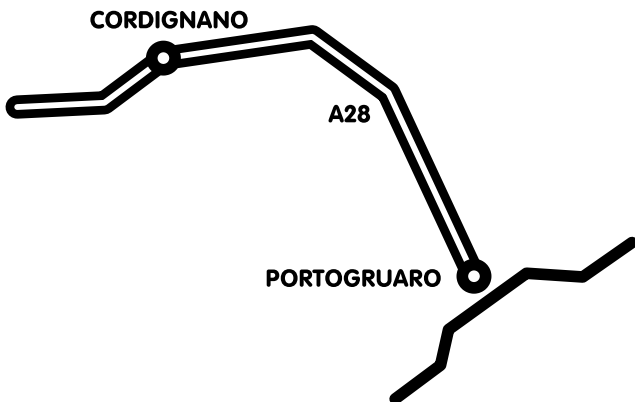
Le Guide Oltrecasello di Autovie Venete si propongono di connotare in maniera differente i nostri spostamenti, conducendoci, attraverso piccole soste, alla scoperta di brevi ma suggestivi percorsi di interesse naturalistico, storico-artistico, eno-gastronomico, in prossimità dei caselli dell'autostrada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

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

TUTTE LE DISTANZE E I TEMPI DI PERCORRENZA SONO
CALCOLATI DALLA BARRIERA DI PORTOGRUARO
E DALLA BARRIERA DI CORDIGNANO

AUTOSTRADA A28

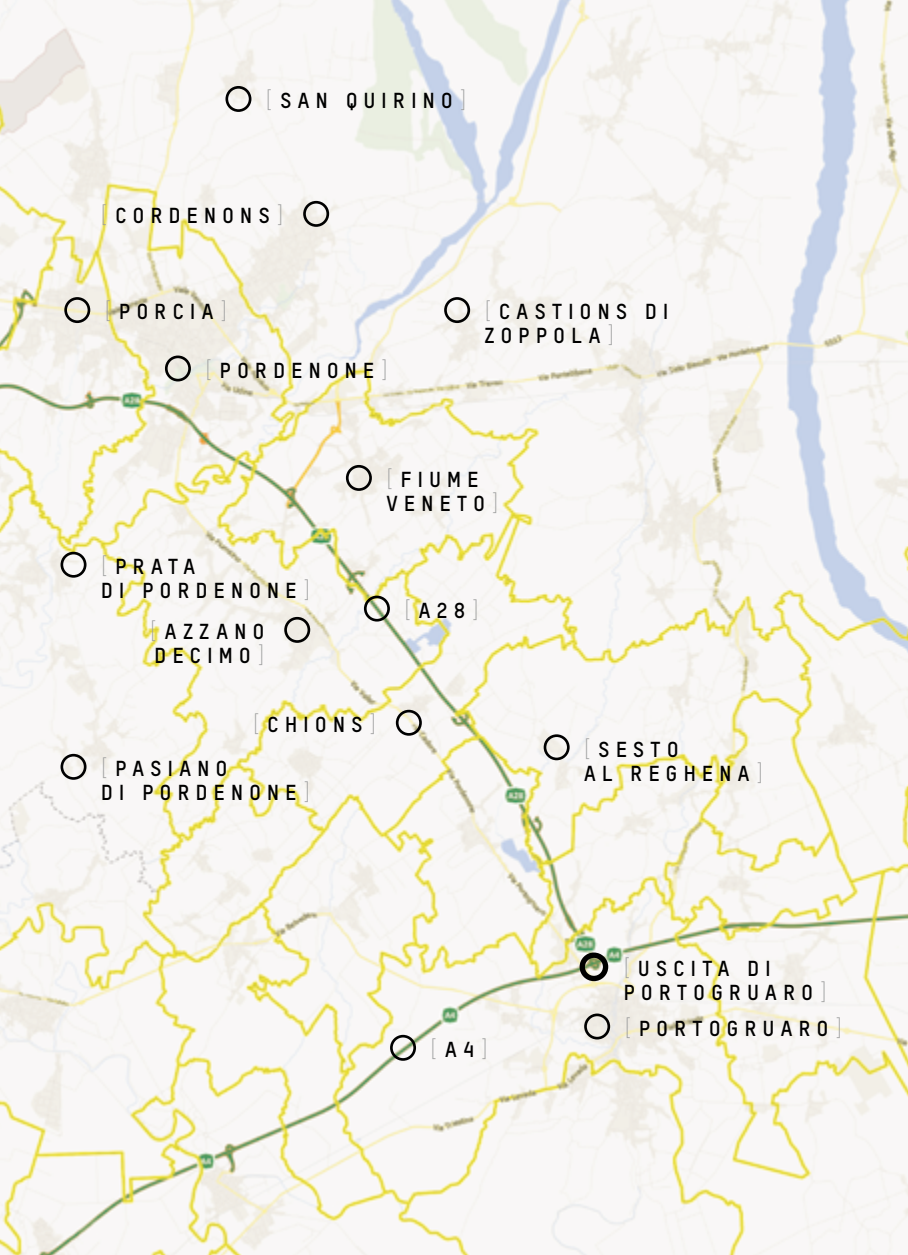
PORTOGRUARO - CORDIGNANO



QR CODE / GOOGLE MAPS







○ [SAN QUIRINO]

[CORDENONS] ○

○ [PORCIA]

○ [CASTIONS DI
ZOPPOLA]

○ [PORDENONE]

○ [FIUME
VENETO]

○ [PRATA
DI PORDENONE]

○ [AZZANO
DECIMO]

○ [A28]

[CHIONS] ○

○ [PASIANO
DI PORDENONE]

○ [SESTO
AL REGHENA]

● [USCITA DI
PORTOGRUARO]

○ [PORTOGRUARO]

○ [A4]

Le acque come *trait d'union* naturale, le vicende della Serenissima a fare da sfondo a storie non troppo dissimili. A cavallo tra Friuli Venezia Giulia e Veneto, un territorio dove cultura e industria si mescolano in maniera avvincente, pescando nelle pieghe della storia che ha visto dominare il Patriarcato di Aquileia, l'Austria, poi Venezia, Napoleone, ancora gli Asburgo, prima del definitivo passaggio al Regno d'Italia.

1 [TERRITORIO]

Crocevia di culture, l'area che fa da cuscinetto tra le Dolomiti e l'Adriatico è attraversata da fiumi e torrenti che hanno scandito le vicende economiche sin dai tempi dell'Impero Romano, quando attorno ai porti fluviali nacquero alcuni dei principali centri del territorio.



PLACIDE ACQUE A SCANDIRE LA STORIA

C'è un fattore — oltre alla prossimità territoriale — che lega Portogruaro a Pordenone, e questo a Sacile, centri di riferimento del territorio di quell'area che viene comunemente definita Destra Tagliamento. Ed è il rapporto viscerale che i centri urbani, le comunità stesse, intessono quotidianamente, da secoli, con i corsi d'acqua che li bagnano.

Il Lemene per Portogruaro, il Noncello per Pordenone, il Livenza per Sacile.

« Portogruaro, Pordenone,
Sacile sono nate sul fiume
per il loro fiume »

Fiumi che hanno cadenzato a lungo il ritmo della vita delle tre località, che ancora oggi subiscono il fascino dello scorrere

placido delle acque, che creano confini e opportunità. Portogruaro, Pordenone e Sacile sono nate sul fiume per il loro fiume: le caratteristiche architettoniche e urbanistiche, soprattutto per i due centri più piccoli, non mentono del resto.

E il legame con l'acqua, in qualche maniera, è andato a intensificarsi in una precisa epoca storica, quella che ha visto la Repubblica di Venezia sottrarre queste zone al controllo degli Asburgo: la Serenissima è a un passo, eppure — come accade per Pordenone — controlla con discrezione queste terre, elevandole a signoria, investendo quattrini e realiz-

zando anche uno scalo portuale, senza tralasciare l'impulso a quell'attività manifatturiera che ancora oggi costituisce uno dei tratti distintivi del territorio. Il rapporto con Venezia è fortissimo: tant'è che Sacile, sorta sul Livenza tra giardini meravigliosi e aree incontaminate, si guadagna l'appellativo di Giardino della Serenissima. Esiste, del resto, un retaggio anche a livello architettonico: non si contano, infatti, le ville di marcata ispirazione veneta che punteggiano la campagna del Pordenonese, con Villa Correr-Dolfin e il suo meraviglioso parco a fare da capofila.

« L'impronta veneziana è evidente anche nelle splendide architetture »

La caduta di Venezia, e successivamente la parentesi napoleonica e il ritorno degli Asburgo, mitigarono un po' il legame con la repubblica marciana: l'area si trova oggi tra due fuochi, tra la stessa Venezia e Trieste, confinante con il Veneto, ma politicamente appartenente (almeno per quanto riguarda Pordenone e Sacile) al Friuli Venezia Giulia, che ha proprio la città giuliana come capoluogo regionale.

Negli anni, il territorio ha saputo trovare un equilibrio perfetto tra le spinte progressiste degli Asburgo e la tendenza al conservatorismo di Venezia: un equilibrio che si è tradotto anche nella consapevolezza dei mezzi messi a disposizione dalla Rivoluzione Industriale e pienamente sfruttati da queste parti, con le comunità che seppero approfittare anche delle grandi novità infrastrutturali (la linea ferroviaria e la costruzione della Strada Pon-

« Pordenonelegge, importante festival del libro in Italia »

tebbana su tutte) per incrementare l'attività del manifatturiero. Abbandonato il settore del cotone dopo la tremenda crisi globale del 1929, nascono altri ambiti d'eccellenza: è il caso della Rex, che da piccola azienda, fondata da Lino Zanussi, si trasforma in colosso europeo per la costruzione di elettrodomestici, con ricadute dirette anche sull'occupazione locale. Si tratta di un mutamento epocale: i contadini divengono operai dell'industria e, attorno alla grande fabbrica, si crea un indotto che occupa migliaia di persone.

E poi, la cultura. Pordenone ha saputo investire e attirare investimenti, allestendo ogni anno uno dei più importanti festival del libro in Italia, ovvero Pordenonelegge, che porta in riva al Noncello decine di scrittori e personaggi della cultura italiana e internazionale e migliaia di incuriositi ascoltatori.



[SCORCIO MULINO]

FOTO ENRICOS

UN PO' DI STORIA

La storia moderna del Pordenonese è comune a quella dell'area che oggi abbraccia il Friuli Venezia Giulia e parte della fascia occidentale della Slovenia, territori che il Trattato di Parigi consegnò in mano alla Jugoslavia di Tito al termine della Seconda Guerra Mondiale.

Nell'XI e XII secolo il territorio divenne proprietà dei Patriarchi di Aquileia, ma già nel 1282 Pordenone fu acquisita dalla Casa d'Austria, diventando di fatto un'*enclave* dell'Arciducato

d'Austria nel Patriarcato di Aquileia. Due secoli dopo, il capitano Bartolomeo D'Alviano la sottrasse

« Un territorio sotto l'influenza
di Aquileia, dell'Austria,
infine italiano »

agli Asburgo, consegnandola nelle mani della Repubblica di Venezia, che decise di darla in feudo al proprio ufficiale. Con la caduta della Serenissima, Pordenone finì ancora sotto l'aquila bicipite austriaca, prima dell'ascesa di Napoleone Bonaparte. Passata al Regno Lombardo-Veneto, diventa infine italiana, annessa al Paese nel 1866.

I primi insediamenti a Pordenone sono concentrati nella zona che oggi corrisponde alla frazione di Torre. Qui, nel Novecento, furono rinvenuti i resti di una villa romana, che con tutta probabilità altro non era che una struttura al servizio dell'attività portuale, all'epoca già sufficientemente sviluppata.

« Pordenone deriva da Portus Naonis (porto del fiume Noncello) »

Il legame di Pordenone con il fiume si evidenzia anche nell'origine del nome: Pordenone deriva infatti dal latino Portus Naonis (porto del fiume Noncello). La data di fondazione di Portogruaro risale invece al 10 gennaio 1140, quando l'allora vescovo di Concordia, Gervino, concedette a un gruppo di portolani degli appezzamenti di terreno lungo il fiume Lemene.

NATURA INCONTAMINATA

Proprio la presenza di corsi d'acqua a ridosso dei centri abitati conferisce al territorio un'impronta del tutto particolare. Passeggiare in riva al Noncello, percorrere il Ponte di Adamo ed Eva e lasciarsi rapire dalle mille e una essenze del Parco fluviale che si trova nel cuore di Pordenone costituiscono esperienze da non lasciarsi sfuggire.

« Perfetta fusione tra paesaggio
industriale e bucolico »

Così come imperdibili sono gli scorci che regola Portogruaro, con i suoi edifici che si specchiano nelle acque

del fiume Lemene, i suoi mulini, ma anche le risorgive che caratterizzano la zona di Fontanafredda o il paesaggio di Sacle, bagnata dal Livenza.

E ancora, impossibile non concedersi mezza giornata per camminare nel parco di Villa Varda, a Brugnera, aperto ai visitatori al contrario della splendida villa. Il tutto in un contesto che fonde perfettamente il bucolico con l'industriale, l'archeologico con le arti visive.



[BRUGNERA. PARCO DI VILLA VARDA]

FOTO ELIO E STEFANO CIOL

Dalle rive del Lemene alle anse del Livenza, tra architetture dai retaggi medievali e strutture che richiamano la Serenissima. Un paesaggio caratterizzato da risorgive e magredi, da fonti e statue, da campanili altissimi e dalle forme insolite. L'area tra Portogruaro e Cordignano è capace di sorprendere per la varietà della proposta turistica e custodisce gioielli preziosi e tutti da scoprire, anche in visite all'insegna della lentezza.

2 [ITINERARI STORICO - ARTISTICI]

Questo fazzoletto di terra, tra le ciminiere delle industrie che sbuffano, sa emozionare e far riflettere, senza lasciare delusi gli appassionati di archeologia, che tra Portogruaro e Pordenone possono cimentarsi in un salto all'indietro nel mare della storia.



[PORTOGRUARO]

IL CENTRO STORICO

PORTE E PONTI NELLA
FORTEZZA DELLA
SERENISSIMA



Uscita Cordignano

45,2 km / 30 min

Informazioni

Palazzo Municipale

Ufficio Relazioni con il Pubblico

Piazza della Repubblica, 1

30026 Portogruaro

Tel. +39 0421 277208

Fax +39 0421 71217

portogruaro@adria.it

È il fiume Lemene il tratto distintivo che caratterizza la storia e il paesaggio di Portogruaro, la cui fondazione viene fatta risalire al 1140, quando il vescovo di Concordia concesse a dei portolani alcuni terreni lungo il corso d'acqua, adatti a costruire abitazioni e magazzini. La struttura a pettine, con due arterie principali che corrono parallelamente al fiume, rievoca l'originario impianto urbanistico, del quale, peraltro, rimangono ancora oggi visibili il fossato peri-

« La struttura urbanistica
della città è a pettine »

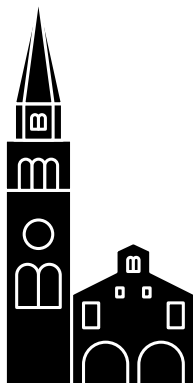
metrale e tre delle cinque porte che originariamente costituivano i varchi d'accesso alla città.

La meglio conservata è Porta Sant'Agnese, risalente al XIII secolo; si trova alla fine di via Cavour e ospita oggi il Museo della Città, con reperti provenienti in larga parte dal Museo Nazionale Concordiese. Il percorso espositivo consente di ripercorrere la storia di Portogruaro, attraverso armi, statue, ceramiche, ma anche sigilli e documenti. Porta San Gottardo (già Porta San Francesco) chiude invece via Martiri, con una porzione delle mura originali che cingevano il nucleo storico della città. Infine, Porta San Giovanni, eretta nel XII secolo e ristrutturata nel Cinquecento, quando perse la funzione difensiva per diventare varco d'accesso dedicato ai mercanti in arrivo a Portogruaro.

Circondato dal fossato, il cuore della città era raggiungibile attraverso i ponti: tra questi, il principale è Ponte Sant'Andrea, costruito nel 1353 in legno e ricostruito in pietra viva duecento anni più tardi.

IL DUOMO DI SANT'ANDREA

CHIESA SULL'ACQUA,
CON IL CAMPANILE
PENDENTE



Uscita Cordignano

45,2 km / 30 min

Informazioni

Duomo di Sant'Andrea

Via Martiri, 8

30026 Portogruaro

Tel. +39 0421 71029

Affacciato sul fiume Lemene e prospiciente il porto fluviale, il Duomo di Sant'Andrea fu progettato dall'architetto Antonio De Marchi nel 1793, ma venne consacrato solo nel 1839. La maggior parte delle decorazioni risalgono addirittura al XX secolo. Fino al 1974 fu considerata la concattedrale della Diocesi di Concordia, prima del trasferimento a Pordenone della sede vescovile. Di stile neoclassico, il Duomo sorge su una preesistente chiesa, costruita nei primi anni del Mille nello stesso sito, ma con una differenza rimarchevole: la facciata era rivolta verso i mulini e il coro guardava a oriente.

« Conserva opere di Pomponio Amalteo, Giovanni Martini e Palma il Giovane »

Pregevoli le opere conservate all'interno della chiesa, che si sviluppa su tre navate: tra queste, la pala della Resurrezione di Palma il Giovane, la Sacra Conversazione e i comparti delle cantorie attribuite a Pomponio Amalteo (recuperate dalla vecchia chiesa di Sant'Andrea), la Presentazione di Maria al Tempio di Giovanni Martini. La pala di San Tomaso di Cima da Conegliano è una fedele riproduzione dell'originale, conservata alla National Gallery di Londra. Nel complesso monumentale del secondo altare da destra riposano i vescovi che si sono alternati alla guida della Diocesi.

Osservando dall'esterno il Duomo, è impossibile non notare la pendenza del campanile, con un dislivello dalla base alla guglia di ben 45 centimetri: è la terza torre campanaria più pendente d'Italia, dopo la Garisenda di Bologna e la Torre di Pisa.



[PORTOGRUARO. DUOMO DI SANT'ANDREA]
FOTO STEVE MORVAY



PIAZZA DELLA REPUBBLICA

UN MUNICIPIO
DALLE FORME GOTICHE



Uscita Cordignano

45,2 km / 30 min

Nel cuore di Portogruaro si trova piazza della Repubblica – già piazza Maggiore e poi intitolata a Umberto I – su cui si affaccia il monumento forse più caratteristico della cittadina: si tratta dello splendido Municipio con le inconfondibili merlature ghibelline, emblema dell'architettura di Portogruaro. Costruito in stile gotico con mattoni a vista, risale al 1265, quando fu realizzata la parte centrale dell'edificio che oggi ammiriamo: le ali laterali sono state costruite tre secoli dopo e mantengono una sorprendente continuità architettonica e stilistica con la porzione più antica. La facciata, intervallata da tre porte che si aprono su piazza della Repubblica, è punteggiata da sei monofore al primo piano e idealmente chiusa dalla merlatura ghibellina, interrotta soltanto dal caratteristico campanile a vela.

Al centro di piazza della Repubblica si staglia l'imponente monumento ai Caduti portogruaresi (furono 276) della Prima Guerra Mondiale. Tra le proposte presentate al concorso indetto da un comitato appositamente costituito nel 1922, fu scelta quella di Gaetano Orsolini: rappresenta un eroe che, a cavallo di un destriero, torna al paese vittorioso dopo le fatiche della guerra. Per realizzarlo, furono utilizzati 170 quintali di pietra: per la base fu scelto il granito di Biella, mentre il resto del monumento è in marmo botticino di Brescia. L'altezza complessiva del manufatto supera i sette metri. All'inaugurazione del monumento, il 30 settembre 1928, prese parte anche il principe ereditario Umberto di Savoia, giunto a Portogruaro tra ali di folla che salutarono il suo arrivo alla stazione ferroviaria.

« Lo splendido Municipio
con le merlature ghibelline »



[PORTOGRUARO. PIAZZA DELLA REPUBBLICA]

FOTO BARBARA MARTELLO

IL POZZETTO DELLE GRU



A pochi metri dal Municipio si trova uno dei simboli di Portogruaro, il pozzetto delle gru, detto anche del Pilacorte, dal nome di Giovanni Antonio, maestro che nel 1494 scolpì la splendida vera del pozzo, ovvero la balaustra che protegge il foro. Sulla parte lapidea appaiono gli stemmi della città, mentre a sormontare il pozzo due gru — uccelli simbolo di Portogruaro, da cui deriverebbe lo stesso toponimo — realizzate nel 1928 dallo scultore Valentino Turchetto: sostituirono quelle realizzate con tutta probabilità dallo stesso Pilacorte, ma asportate nel 1917 dall'esercito austriaco, alla ricerca di ferro per fondere cannoni.

I MULINI SUL LEMENE

PALE CHE EVOCANO
IL PRIMO NUCLEO
DI PORTOGRUARO



Uscita Cordignano

45,2 km / 30 min

Una piccola discesa a destra del Municipio conduce a uno degli scorci più suggestivi di Portogruaro, con gli splendidi mulini che risalgono al 1100, retaggio del primo nucleo di portolani che si insediarono in riva al Lemene. Costruiti dalla Diocesi di Concordia, di cui permangono ancora oggi gli stemmi, si svilupparono nel corso dei secoli, arrivando a un totale di dieci ruote nell'Ottocento.

« Sede della Galleria Comunale
d'Arte Contemporanea "Ai Molini" »

Sulle facciate si notano le porte che servivano agli agricoltori per le operazioni di carico e scarico delle granaglie; i mulini erano raggiungibili grazie a un pontile, oggi non più visibile.

Acquistati nel 1870 da privati, passarono nel 1928 al Consorzio di Bonifica di Lugugnana, che decise di interrompere ogni attività. Acquistati negli anni Settanta dal Comune, sono stati ristrutturati negli ultimi anni del secolo scorso, prima di diventare sede della Galleria Comunale d'Arte Contemporanea «Ai Molini», già aperta una prima volta nel 1950.

IL MUSEO NAZIONALE CONCORDIESE

TRA LE ESPOSIZIONI
ARCHEOLOGICHE PIÙ
ANTICHE D'ITALIA



Uscita Cordignano

45,2 km / 30 min

Informazioni

Museo Nazionale Concordiese

Via Seminario, 22

30026 Portogruaro

Tel./Fax +39 0421 72674

sba-ven.museoportogruaro@beniculturali.it

Orari

Tutti i giorni, tutto l'anno: 8.30-19.30

Chiusura nei giorni: 1 maggio, 25

dicembre e 1 gennaio (per eventuali

aperture straordinarie in queste date

contattare direttamente il Museo)

Il Museo Nazionale Concordiese — il più antico del Veneto e tra i più antichi d'Italia — custodisce la maggior parte dei reperti provenienti dalle campagne di scavo che hanno consentito di portare alla luce la colonia romana di Iulia Concordia, fondata nel 42 a.C. alla confluenza di due arterie all'epoca strategiche, la via Annia e la via Postumia. Il Museo Nazionale nacque nel 1885, in seguito alla scoperta di una necropoli tardo-antica posizionata in un'area a est del centro abitato; il primo nucleo risale, tuttavia, ancora al XVIII secolo, con la raccolta di materiali della collezione Muschietti, famiglia di

« Il primo nucleo del Museo risale al XVIII secolo »

filantropi locali, che, per lascito testamentario, donò al Comune di Portogruaro i reperti. Il Museo è stato riaperto

nel 1986 dopo lavori di restauro e di parziale riallestimento, che hanno comportato un profondo rinnovamento del percorso espositivo.

L'edificio di via Seminario, che sorge sull'area acquistata dal Comune proprio per insediarvi il polo museale concordiese, appare non a caso a forma di basilica: una scelta architettonica che mirava a evocare in maniera eloquente l'antica cristianità della colonia romana.

Dal piano terra si accede a un atrio e a una grande sala a tre navate in cui sono raccolti elementi architettonici, stele funerarie, ritratti e materiale epigrafico, allestiti secondo criteri antiquari tipici del tardo Ottocento.

Proseguendo, a destra rispetto all'entrata, è possibile ammirare elementi decorativi recuperati da spazi pubblici, ma

anche privati, di Concordia, così come materiale numismatico rinvenuto nelle campagne attorno allo stesso centro romano.

Al piano superiore, invece, le vetrine raccolgono reperti provenienti principalmente da raccolte di collezionisti locali e dagli scavi condotti alla fine dell'Ottocento da Dario Bertolini, che diede inizio al definitivo varo del Museo, con la campagna che permise la scoperta del sepolcreto dei militi. E ancora, in un'apposita sezione, vetri, ornamenti in ambra, lucerne e gemme, ritrovate a Concordia Sagittaria. La maggior parte dei vetri è databile al I secolo d.C., an-

« Monete, ornamenti in ambra e
gemme al primo piano »

che se l'aspetto più interessante della collezione consiste nel numero elevato di esemplari di età tardo-romana (coppa di Daniele, bicchieri, lucerna, bottiglia 138) che evidenziano la prolungata vitalità del centro urbano anche nel IV-V secolo d.C.



[PORTOGRUARO. MULINO]

FOTO ENRICO S

[SESTO AL REGHENA]

ABBZIA DI SANTA MARIA IN SYLVIS

CUORE DELLA VITA
MONASTICA CON ORIGINI
LONGOBARDE



Uscita Portogruaro

10,1km / 10 min

Uscita Cordignano

41,3 km / 30 min

Informazioni

Abbazia di Santa Maria in Sylvis

Piazza Castello, 3
33079 Sesto al Reghena
Tel. +39 0434 699014
Fax +39 0434 698849
www.abbaziasestoalregghena.it
abbaziasestopn@libero.it

Orari

Lunedì-venerdì: 9.00-12.00;
15.00-18.00
Sabato solo su prenotazione
Domenica: 9.00-10.15; 11.30-12.00;
15.00-18.00
Durante le funzioni liturgiche l'Abbazia
non è visitabile

Fondata nel 735 dai fratelli longobardi Erfo, Marco e Anto, figli del duca Pietro e di Piltrude, l'antica abbazia benedettina di Santa Maria in Sylvis (da selva, perché un tempo era circondata da foreste) consente al visitatore di immergersi in un clima che pare immutato dagli anni della sua costruzione. Quello che è considerato il più importante complesso monastico del Friuli longobardo fu pesantemente danneggiato nell'899, quando Sesto al Reghena fu toccata dalle scorribande degli Ungari.

« Complesso abbaziale tra i più antichi del Friuli »

L'attuale splendore non sarebbe stato possibile senza la mirabile opera di ricostruzione dalle rovine fortemente voluta dall'abate Adalberto, che contribuì in maniera determinante alla rinascita e al successivo sviluppo del complesso, accresciuto ulteriormente nel Quattrocento. All'area dell'abbazia si accede attraverso il torrione Grimani, unico superstite tra le sette torri difensive costruite nel X secolo; il più antico edificio è la chiesa alto-medievale, di cui rimangono soltanto porzioni dei muri perimetrali, conservate dal terreno particolarmente argilloso.



[SESTO AL REGHENA. SANTA MARIA IN SYLVIS. INTERNO]

FOTO ELIO E STEFANO CIOL

A pochi metri si trova il campanile duecentesco, inizialmente costruito con funzioni di avvistamento, caratterizzato dai mattoni a vista e archeggiature cieche. Fa parte del complesso abbaziale anche l'attuale Municipio, un tempo residenza degli abati, che, secondo le suggestioni di alcuni storici, potrebbe essere stato progettato da Andrea Palladio.

« La Basilica si contraddistingue
per le forme romaniche e bizantine »

La Basilica, costruita con tutta probabilità nei

primi anni del Mille, si contraddistingue per le forme romaniche e bizantine e si sviluppa su tre navate, di cui la centrale alta e stretta, con copertura a capriate. Incantevole l'apparato pittorico interno; da segnalare, in particolare, nella zona presbiteriale, un ciclo di affreschi attribuito alla scuola di Giotto, realizzato nel 1320.

Nella cripta è conservata l'urna di Sant'Anastasia, monumento di età longobarda formato dai resti di una cattedra di marmo greco, opera di maestranze di Cividale, la capitale del ducato longobardo del Friuli.

[C H I O N S]

LE VILLE

GIOIELLI ARCHITETTONICI
IMMERSI NEL VERDE



Uscita Portogruaro

17,7 km / 17 min

Uscita Cordignano

36,8 km / 30 min

Urbanisticamente ordinata, con campi e strade a comporre un regolare disegno ortogonale, l'area di Chions non nasconde i segni della centuriazione dell'agro di Iulia Concordia, la città costruita dai romani a partire dal 42 a.C. tra il Livenza e il Tagliamento. Tra i borghi e le aree verdi, sorgono numerose ville risalenti in particolare al Sei-Settecento, concentrate in un fazzoletto di terra che, come uno scrigno, custodisce questi gioielli architettonici, in alcuni casi andati purtroppo distrutti nel corso dei secoli.

Da segnalare, Villa Perotti, con la sua pianta asimmetrica e i marcapiano, assieme al balcone che sormonta il portale d'ingresso alla tenuta comprendente anche due fabbricati rurali.

Una delle ville più suggestive è Villa Cossetti, che risale al XVIII secolo: caratterizzata dal timpano che domina la facciata, è affiancata da rustici utilizzati nel corso dei decenni come granai e magazzini.

Dello stesso periodo è Villa Morassutti, con le insolite guglie e una facciata «abbracciata» da due ali laterali; la splendida villa è circondata dal verde, con un giardino che ne anticipa le fattezze architettoniche e un ampio parco che si estende dietro la stessa struttura.

Caratteristiche analoghe, spostandosi di qualche chilometro verso la frazione di Villotta, per Villa Sbrojavacca, costruita dall'omonima famiglia nel Seicento e andata distrutta nel corso della Grande Guerra; recuperata tra i due conflitti mondiali, è caratterizzata da un corpo gentilizio centrale al quale si affiancano due barchesse che delimitano il parco.

« Numerose ville del Sei-Settecento »

[A Z Z A N O D E C I M O]

LE SCULTURE DI PIERINO SAM

TRA SUONATORI E CAVALLI,
SCULTURE AD ABBELLIRE
LE PIAZZE



Uscita Portogruaro

19,8 km / 16 min

Uscita Cordignano

32 km / 24 min

Immersa tra antichi boschi e placidi rigagnoli, Azzano Decimo è uno dei principali centri industriali e culturali della provincia di Pordenone, risalente all'888 d.C.

Feudo del Patriarcato di Aquileia, ha pagato un importante tributo nelle guerre di redenzione e liberazione. Episodi, questi, ricordati in particolare dalle sculture di Pierino Sam (1921-2010), uno dei più grandi artisti contemporanei del Friuli Venezia Giulia, che riprende l'intensità espressiva di un altro grande scultore come Mirko Basaldella.

In sessant'anni di attività, si è dedicato a scultura e pittura, spaziando dal legno al bronzo e dagli affreschi ai dipinti su vetro: un autore versatile, che ha lasciato molte sue opere nel Pordenonese e nel Veneto orientale.

« Azzano Decimo, uno dei centri più vivaci del Pordenonese »

In piazza Libertà, ad Azzano Decimo, sorge il monumento ai caduti, mentre all'interno del Municipio è possibile trovare opere quali *Cavalli in corsa*, il *Pannello dei mestieri* e il busto dedicato al dottor Pujatti. Ma è alla natia Tiezzo, a pochi chilometri da Azzano, che Sam ha regalato alcune delle sue opere più suggestive. Tra queste, il *Suonatore di flauto aulo* e le sculture che raffigurano due militari Medaglia d'oro, che si trovano proprio nella piazza principale. Sempre a Tiezzo, nella chiesa di San Martino, accanto a quadri risalenti al XV secolo di autore ignoto raffiguranti i Santi Martino Biagio e Rocco, Sam ha inteso lasciare il proprio segno, con alcune opere a tema sacro.

IL CAMPANILE DI AZZANO DECIMO



Accanto alla chiesa arcipretale di San Pietro Apostolo sorge il campanile monumentale. Inaugurato il 6 novembre 1921, domina il panorama di Azzano grazie ai suoi 74 metri di altezza, che lo rendono uno dei più alti d'Italia.

La decisione di costruire un nuovo campanile giunse nel 1905, quando si dovette optare per la demolizione della vecchia torre campanaria; a occuparsi del progetto fu chiamato l'architetto Domenico Rupolo di Caneva, già coinvolto anche nella ricostruzione del campanile di piazza San Marco a Venezia. Con la Grande Guerra di mezzo, i lavori durarono oltre quindici anni.



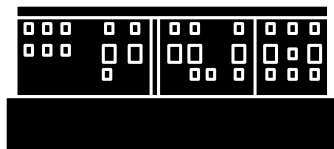
[PORDENONE. PALAZZO RICCHIERI]

FOTO ELIO E STEFANO CIOL

[P O R D E N O N E]

IL CASTELLO

COSTRUITO PER
FRONTEGGIARE
L'OFFENSIVA DI AQUILEIA



Uscita Portogruaro

28,2 km / 22 min

Uscita Cordignano

26 km / 23 min

Informazioni

Il Castello

Casa circondariale
Piazza della Motta, 10
33170 Pordenone

Costruito sulla motta dell'abitato cittadino a completamento del sistema difensivo, l'antico castello di Pordenone venne edificato nella seconda metà del Duecento dai sovrani di Carinzia, che intendevano dotarsi di un baluardo capace di fronteggiare l'offensiva del Patriarcato di Aquileia. La posizione rispondeva pienamente alla necessità: eretto su una collina posta a est rispetto al centro storico, domina una porzione di territorio percorsa dal fiume e da rogge, che rendevano

« Sede dei Provveditori veneziani,
è carcere dall'Unità d'Italia »

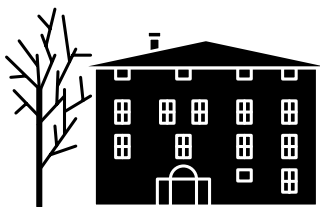
effettivamente difficoltoso l'accesso ai malintenzionati. La rocca, peraltro, è sempre stata percepita come

elemento «estraneo» rispetto al cuore del centro storico, non soltanto per la posizione isolata, ma anche per le scelte architettoniche ed edilizie totalmente a sé stanti, non correlate con altri edifici della città.

Per secoli fu dimora del capitano cesareo asburgico, prima di diventare — sotto la Serenissima — sede dei Provveditori veneziani. Nel primo Rinascimento fu punto di riferimento per artisti e letterati, prima di imboccare la strada del declino nel Seicento. Nell'Ottocento l'Austria tentò il ripristino, inutilmente, fino a quando il Regno d'Italia decise di trasformarlo in carcere, destinazione d'uso che ancor oggi riveste, in attesa della costruzione della nuova casa circondariale.

AREA ARCHEOLOGICA DI TORRE

I RESTI DI UNA VILLA
ROMANA IN RIVA
AL NONCELLO



Uscita Portogruaro

28,2 km / 22 min

Uscita Cordignano

26 km / 23 min

Informazioni

Museo Archeologico del Friuli occidentale

Via Vittorio Veneto, 19-21
33170 Pordenone
Tel. / Fax +39 0434 541433
www.comune.pordenone.it
castellotorre.pn@libero.it

Orari

Venerdì e sabato: 15.00-18.00 (luglio e agosto, 15.00-19.00)
Domenica: 10.00-12.00; 15.00-18.00 (luglio e agosto, 15.00-19.00)
Chiuso lunedì-giovedì

Resti di preesistenze murarie e una necropoli tardo-romana costituiscono i tesori più ragguardevoli dell'area archeologica di Torre, quartiere ubicato ad appena tre chilometri dal centro di Pordenone. Sulla riva sinistra del fiume Noncello si trovano, invece, i resti di una villa romana, sulle cui caratteristiche gli studiosi divergono. Inizialmente, i resti parevano appartenere a un antico edificio termale, con tanto di elementi che facevano ipotizzare la presenza di un impianto di riscaldamento ad aria calda. Secondo altri esperti, la costruzione aveva scopi principalmente rurali, ovvero una sorta di azienda agricola realizzata a ridosso di una zona abitata. E, ancora, si ipotizza potesse essere una struttura a servizio di un porticciolo sul Noncello.

Nel corso della campagna di scavi, portata a termine negli anni Cinquanta

del secolo scorso, sono state ritrovate pitture murali di epoca romana, oggi esposte nel vici-

« Un fregio rappresentava un'amazzonomachia »

no Museo. I frammenti rinvenuti, considerati tra i più importanti nel loro genere tra quelli emersi nell'Italia settentrionale, costituivano, con tutta probabilità, un unico fregio, che, secondo le ricostruzioni, rappresentava un'amazzonomachia, a simboleggiare la contrapposizione di due parti nella battaglia per l'acquisizione dei territori ai confini orientali dell'Impero. Tra i reperti recuperati durante gli scavi, anche parti di rivestimenti in marmo e tessere in pasta vitrea appartenute probabilmente a un'opera musiva.

IL DUOMO DI SAN MARCO

IN STILE ROMANICO-GOTICO,
RISALE AL DUECENTO



Uscita Portogruaro

28,2 km / 22 min

Uscita Cordignano

26 km / 23 min

Informazioni

Duomo di San Marco

Piazza San Marco, 8
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 520403

In pieno centro a Pordenone si trova il Duomo-Concattedrale intitolato a San Marco Evangelista. Le sue origini risalgono al Duecento, ma è nel secolo successivo che vengono gettate le basi per la costruzione della chiesa nella forma che conosciamo oggi, caratterizzata dallo stile romanico-gotico. Le parti più fedeli alla struttura originale risultano essere l'abside, il tiburio e lo stesso campanile, sebbene la cuspide sia stata realizzata nel Seicento. La costruzione del Duomo prese il via nel XIV secolo, a partire proprio dalle basi dell'edificio religioso eretto nel 1200. La nuova cattedrale, che fu costruita anche in ossequio al massiccio sviluppo della città raggiunto in quegli anni, prevedeva tre navate con copertura a capriate, con una cappella centrale poligonale finestrata,

« La nuova cattedrale fu costruita a partire dal XIV secolo »

a cui si affiancò la costruzione del campanile. Furono poi realizzate, ai lati del transetto, la cappella del Santissimo Sacramento e la cappella dei Santi Pietro e Paolo, mentre nel 1468 fu consacrato l'altare maggiore.

La facciata è opera del lapicida Pilacorte, mentre nel 1719 presero il via i lavori per rendere la struttura coerente alle tendenze razionaliste del periodo. Nel 1859 venne rialzato e ridisegnato il pavimento e, tra il 1878 e il 1883, si intervenne sul soffitto, con l'esito di mandare in frantumi l'affresco del Venier risalente al 1722, che raffigurava le Storie di San Marco.

Dopo il terremoto del 1976, il Duomo fu oggetto di interventi di restauro e consolidamento, che riguardarono in particolare il pavimento interno e il tetto della navata, che furono rifatti.

« Il campanile è uno dei simboli
di Pordenone »

Il campanile che, come detto, riproduce fedelmente lo stile romanico-gotico, è con-

siderato uno dei simboli di Pordenone: alto 72,60 metri, fu iniziato nel 1291 e terminato, fino al livello superiore della cella campanaria, nel 1347; la costruzione si rese necessaria per sostituire una torre precedente, presumibilmente situata alla sinistra del Duomo.

Fu più volte danneggiato da terremoti, in particolare da quello del 1976.

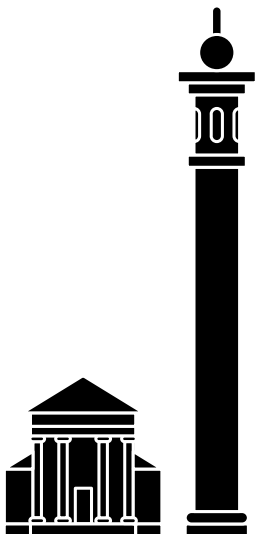


[PORDENONE. DUOMO DI SAN MARCO]

FOTO ELIO E STEFANO CIOL

LA CHIESA DI SAN GIORGIO

UN CURIOSO CAMPANILE
E OPERE DI NARVESA



Uscita Portogruaro

28,2 km / 22 min

Uscita Cordignano

26 km / 23 min

Informazioni

Chiesa di San Giorgio

Largo San Giorgio

33170 Pordenone

Tel. +39 0434 520456

In largo San Giorgio sorge la chiesa intitolata proprio al martire, considerato uno tra i monumenti imperdibili per chi arriva in città. A colpire immediatamente chi s'affaccia sulla piazza è il singolare campanile, considerato – assieme alla torre campanaria del Duomo – uno dei simboli del capoluogo. Il campanile fu realizzato da Giovanni Battista Bassi nel 1852, in pietra chiara d'Istria, con un'insolita forma che richiama le colonne toscano-doriche. La torre fu completata soltanto nel 1914, con una trabeazione sormontata da una statua

« Il campanile fu realizzato nel 1852
a forma di colonna toscano-dorica »

di San Giorgio sopra un globo sostenuto da quattro Atlanti, attribuita all'artista cordenonese Luigi De

Paoli. Dello stesso Bassi è anche la facciata della chiesa, in stile neoclassico, con quattro semicolonne a scandire le tre navate.

All'interno, l'altare maggiore accoglie la pala che raffigura San Giorgio nell'atto di uccisione del drago dell'artista Gaspare Narvesa, databile intorno al 1635-36. Tra le altre opere, da ammirare il crocifisso dello scultore veneziano Giacomo Onesti, *L'Educazione della Vergine* di Michelangelo Grigoletti e l'altare maggiore, attribuito al già citato Luigi De Paoli. Più recenti, invece, sono le stazioni della Via Crucis, realizzate nel 1977 da Mario Moretti in terracotta.

[PORDENONE. CHIESA DI SAN GIORGIO]
FOTO MAURIZIO VALDEMARIN





A low-angle photograph of a classical building. On the left, a section of the building features a pediment with a decorative frieze and two columns with Corinthian capitals. A plaque on the wall below the columns contains Latin text. To the right, a tall, fluted column made of stacked stone blocks rises vertically. The background is a clear, bright blue sky.

D. O. M.
ET
GEORGIO M.
CATVM

PARCO - GALLERIA D'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA

DA ZIGAINA A CHAGALL,
ESPOSIZIONE IN UNA
STRUTTURA MODERNA



Uscita Portogruaro

28,2 km / 22 min

Uscita Cordignano

26 km / 23 min

Informazioni

**PArCo - Galleria d'Arte Moderna e
Contemporanea «Armando Pizzinato»**

Viale Dante, 33

33170 Pordenone

Tel. +39 0434 523780 / +39 0434 392935

www.artemodernapordenone.it

info@artemodernapordenone.it

Orari

Lunedì-venerdì: 15.30-19.30

Sabato e domenica: 10.00-20.00

Parco Galvani, in pieno centro a Pordenone, fa da sfondo e abbraccia PArCo, la Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea della città.

La struttura è dedicata ad Armando Pizzinato, annoverato tra i più grandi artisti italiani del secondo dopoguerra; inaugurata nel 2010, è caratterizzata da ampi spazi, che permettono l'esposizione di opere anche di enormi dimensioni.

« Dalla collezione Zacchi-Ruini emergono opere di Guttuso, Braque, Fontana »

Gran parte del materiale esposto nel percorso della Galleria proviene dal Museo Civico d'Arte di Pordenone, che ha consegnato in dote opere di Pizzinato, Basaldella e Zigaina. La collezione Zacchi-Ruini consta poi di quarantuno opere di trentuno artisti diversi, da Mario Sironi ad Alberto Savinio, Renato Guttuso, Filippo De Pisis, Corrado Cagli, Georges Braque, Paul Delvaux, Massimo Campigli, Roberto Crippa, Lucio Fontana.

La raccolta è completata dalle opere legate al vedutismo e al clima naturalistico tipicamente veneto, con le produzioni artistiche di Domenico Mazzoni, Vittore Antonio Cargnel, e poi Umberto Martina, Duilio Corompai, Tullio Silvestri, Pio Rossi, Tiburzio Donadon, Eugenio Polesello.

Oltre all'esposizione permanente, durante tutto l'anno vengono ospitate da PArCo mostre temporanee dedicate, in particolar modo, ad artisti contemporanei.



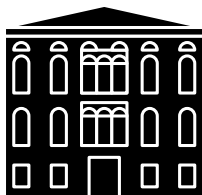


[PORDENONE. PARCO - GALLERIA D'ARTE]

FOTO ELIO E STEFANO CIOL

IL MUSEO DI SCIENZE NATURALI

UCCELLI ESOTICI,
MINERALI E INSETTI



Uscita Portogruaro

28,2 km / 22 min

Uscita Cordignano

26 km / 23 min

Informazioni

Museo Civico di Storia Naturale

Via della Motta, 16
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 392950
Fax +39 0434 26396
www.comune.pordenone.it
museo.storianaturale@comune.pordenone.it

Orari

Martedì-sabato: 15.30-19.30;
domenica: 10.00-13.00 e 15.30-19.30
Nei mesi di luglio e agosto il Museo è
aperto anche il giovedì sera (20.30-22.30)
Chiuso lunedì

Ospitato nel cinquecentesco Palazzo Amalteo, il Museo Civico di Storia Naturale di Pordenone fu inaugurato nel 1970 e accoglie collezioni continuamente integrate da nuovi materiali, in un contesto che consente la facile fruizione anche da parte di famiglie e bambini, che possono interagire con l'esposizione anche grazie a tecnologie moderne.

La collezione più consistente del Museo è senza dubbio quella degli insetti, che comprende circa novemila coleotteri del genere *Carabus*, frutto della raccolta appassionata di Umberto Posarini, entomologo di Polcenigo. Una seconda collezione, sempre di insetti, raccoglie diecimila esemplari – soprattutto coleotteri, lepidotteri e ortotteri – messi a disposizione da studiosi e appassionati locali.

Particolarmente interessante la sezione dedicata ai vertebrati, che annovera oltre tremila campioni, compresa una splendida collezione di uccelli esotici (495 esemplari), che risale all'Ottocento, frutto dell'attività di Oddo Arrigoni degli Oddi, padre di Ettore Arrigoni degli Oddi, considerato il capostipite della moderna ornitologia italiana. Da ammirare anche le

raccolte mineralogiche, con oltre tredicimila pezzi, compresi i novemila raccolti da Giorgio

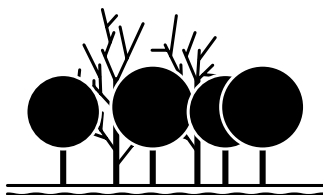
« Una collezione raccoglie diecimila tra coleotteri e lepidotteri »

Rimoli, che ha creato quella che può essere considerata come la più importante raccolta di minerali della regione dell'Alpe Adria.

Dal 2007 il Museo è dedicato alla più illustre naturalista pordenonese, Silvia Zenari.

IL PARCO FLUVIALE DEL NONCELLO

DAL PONTE ADAMO
ED EVA ALLA CICLOVIA
DEL PORDENONE



Uscita Portogruaro

28,2 km / 22 min

Uscita Cordignano

26 km / 23 min

Un parco nel cuore del centro cittadino, frequentato ogni giorno da migliaia di persone. Il Parco fluviale del Noncello è il polmone verde di Pordenone, caratterizzato da scorci mozzafiato, una fauna variegata e architetture tutte da scoprire. Il parco è facilmente visitabile seguendo i percorsi ciclo-pedonali che si snodano a partire dal Ponte di Adamo ed Eva, così ribattezzato per le statue posizionate sui pilastri di pietra, che in realtà raffigurano Giove e Giunone. Costruito nel 1920 come ponte levatoio (l'idea era di farci passare sotto le barche, dirette verso il nuovo porto, che non fu però mai completato), è andato a sostituire quello realizzato nel Settecento dal costruttore veneto Bartolomeo Fer-

« Il Noncello è ancora oggi navigabile »

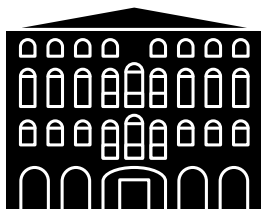
racina. Attraversando il ponte si arriva alla chiesetta campestre della Santissima Trinità, risalente al 1500, eret-

ta fuori dall'antica porta furlana che si affacciava sul Noncello; l'aula interna fu affrescata dal Calderari con Storie della Genesi. Passando sulla riva destra del fiume, è perfettamente fruibile la Riviera del Pordenone, che vanta una pista ciclabile e un ampio marciapiede. Davvero ampia l'avifauna acquatica della zona: germani reali, gallinelle d'acqua, folaghe, tuffetti, cormorani e aironi si accostano alla fauna ittica, che comprende cavedani, trote e temoli.

Il Noncello è ancora oggi navigabile, utilizzato soprattutto per la navigazione da diporto: un'idrovia prosegue lungo il Meduna e il Livenza, arrivando fino al mare Adriatico. Non è raro imbattersi in gare di canoa, con gli sportivi che sfruttano la scarsa corrente del fiume.

PALAZZO RICCHIERI

TRA I PIÙ ANTICHI EDIFICI
DI PORDENONE



Uscita Portogruaro

28,2 km / 22 min

Uscita Cordignano

26 km / 23 min

Informazioni

Museo Civico d'Arte di Pordenone

Corso Vittorio Emanuele II, 51
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 392310 / 392311
Fax +39 0434 522507
www.comune.pordenone.it
museo.arte@comune.pordenone.it

Orari

Martedì-sabato: 15.30-19.30
Domenica: 10.00-13.00; 15.30-19.30
Chiuso lunedì

Nato come struttura fortificata, Palazzo Ricchieri è uno degli edifici più antichi di Pordenone, sede oggi del Museo Civico d'Arte. Costruito nel Duecento con fattezze di torre, il palazzo viene profondamente modificato nel corso del Quattrocento dalla famiglia Ricchieri, che ricevette il titolo nobiliare sia dall'Austria sia dalla Serenissima. La fortificazione diventa così un palazzo veneziano a tutti gli effetti, con l'uso del mattone e gli affreschi sulla facciata a sottolineare lo stile architettonico. Nel Seicento l'edificio fu ulteriormente rinnovato, in particolare con l'apertura di nuove finestre sulla facciata.

Oggi, in ogni caso, è possibile farsi un'idea dello sviluppo della struttura grazie

ai restauri compiuti nel corso degli anni, che hanno consentito di portare alla luce le tracce de-

« Dal 1972 ospita
il Museo Civico d'Arte »

gli interventi che si sono susseguiti nei secoli.

Donato negli anni Cinquanta al Comune di Pordenone dalla famiglia Ricchieri, il Palazzo è diventato sede del Museo Civico d'Arte nel 1972. La Pinacoteca, composta soprattutto dalle opere frutto del lascito di Michelangelo Grigoletti, accolgono — tra gli altri — i dipinti di Antonio de Sacchis detto il Pordenone e il Tesoro del Duomo, reliquiari e capolavori d'oreficeria gotica affidati dal vicino Duomo di San Marco. Tra le opere che è possibile ammirare, anche la grande tela di Alessandro Varotari detto il Padovanino (Padova 1588 - Venezia 1649), raffigurante la Madonna con il Bambino in trono tra la Giustizia e San Marco Evangelista del 1626, commissionata dal Consiglio comunale per la sala delle riunioni del palazzo municipale.

[P O R C I A]

IL CASTELLO

MURA DI TRE METRI:
ERA UNA STRUTTURA
DIFENSIVA



Uscita Portogruaro

28,8 km / 20 min

Uscita Cordignano

21,3 km / 18 min

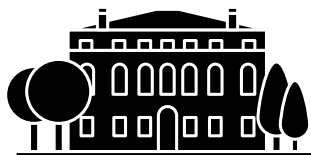
Costruito attorno all'anno Mille e più volte rimodulato nel corso dei secoli, il castello di Porcia appare oggi come residenza signorile. Eppure, la struttura nacque — come decine di altri esempi nel Pordenonese — con finalità prettamente difensiva: il nucleo originario, dal quale poi si è sviluppato il palazzo, era costituito da una torre centrale di chiara impostazione medievale, con alla base possenti muri larghi fino a tre metri.

« Interessante, all'interno del complesso, il cosiddetto Palazzo Novo del Vescovo »

Di notevole interesse architettonico, rimanendo nell'ambito del complesso, è il cosiddetto Palazzo Novo del Vescovo, così chiamato perché voluto dal vescovo di Adria Girolamo di Porcia. Fu costruito in pietra d'Istria nei primi anni del Seicento dagli architetti Francesco e Tommaso Contini, che contribuirono anche a progettare l'Arsenale di Venezia. Ancora oggi il castello di Porcia è una residenza privata e dunque non visitabile: è possibile però ammirarlo dall'esterno, stando nella piazza del paese.

VILLA CORRER-DOLFIN

TRA LE PIÙ IMPORTANTI
VILLE VENETE DEL FRIULI
VENEZIA GIULIA



Uscita Portogruaro

28,8 km / 20 min

Uscita Cordignano

21,3 km / 18 min

Informazioni

Villa Correr - Dolphin

Via Correr
33080 Porcia
Tel. +39 0434 596911
www.comune.porcia.pn.it/villa

Orari

Visitabile su appuntamento

Appena fuori Porcia, nell'abitato di Rorai Piccolo, sorge una delle più importanti ville venete del Friuli Venezia Giulia. È Villa Correr-Dolfin, costruita tra la fine del XVII e l'inizio del XVIII secolo dalla nobile famiglia veneziana dei Correr, poi divenuta proprietà dei Dolfin in seguito al matrimonio contratto, nel 1848, da Caterina Correr con il conte Carlo Dolfin. Oggi la villa è di proprietà del Comune di Porcia.

La nascita dello splendido edificio è accompagnata da una leggenda tramandata di generazione in generazione: pare che un nobile Correr, residente in una modesta abitazione di Rorai Piccolo, si recò un pomeriggio a far visita al principe di Porcia, nel suo castello. Al momento dei saluti, il principe lo apostrofò con un sarcastico: «Ah, ti ritiri nella tua casetta?», che scatenò la reazione del Correr, deciso a costruire una

« L'aneddoto del principe: "Ah, ti ritiri nella tua casetta?" »

villa che potesse mettere a tacere l'ironia principesca.

Al giardino della villa si accede attraverso il

monumentale cancello d'onore, mentre, ad anticipare il portale d'ingresso all'edificio, si trova una scala monumentale ornata da una balaustra a colonnine rotonde, sormontata da quattro statue. Tutti i soffitti sono alla sansovina, mentre più di una stanza è caratterizzata dalla presenza di grandi camini in marmo rosato. Gli ambienti sono ornati da grandi affreschi, abbastanza ben conservati. Curiosamente, non ci sono serramenti: quelli esterni sono stati installati dal Genio militare, dopo che le truppe austriache avevano bruciato gli originali nel corso della Grande Guerra.

LA TORRE DELL'OROLOGIO

CONSERVA ANCORA
IL MECCANISMO ORIGINALE
DEL QUATTROCENTO

**Uscita Portogruaro**

28,8 km / 20 min

Uscita Cordignano

21,3 km / 18 min

Un tempo serviva a proteggere e difendere il paese. Oggi, invece, appare come una torre medievale, evidentemente massiccia, con le merlature e due quadranti dell'orologio, uno rivolto verso l'interno e l'altro verso l'esterno del borgo. È la Torre dell'orologio di Porcia, classico esempio di torre portaia, un tempo attrezzata anche di ponte levatoio. Rispetto a oggi, la torre risultava essere più alta e costruita su tre lati: il quarto, secondo una caratteristica architettonica tipica del tempo, era aperto sul borgo, per facilitare la difesa nel caso in cui gli assalitori occupassero la torre stessa. Danneggiato gravemente dal terremoto del 1873, l'edificio fu abbassato sensibilmente e furono contestualmente ricostruire merlature che riproducevano quelle andate distrutte.

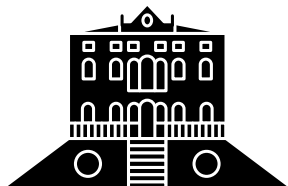
« Costruita su tre lati, il quarto non c'era per non
avvantaggiare il nemico »

Sulla torre era posizionata una campanella, che serviva a scandire le ore e a segnalare, all'occorrenza, l'avvistamento dei nemici. L'oggetto, che risale al 1474, fu trafugato nel corso della Prima Guerra Mondiale dall'esercito austro-ungarico e venne sostituito, al termine del conflitto, da una nuova campana. Una curiosità: in una stanzetta all'ultimo piano della torre è ancora conservato il meccanismo dell'orologio che originariamente adornava l'edificio.

[B R U G N E R A]

VILLA VARDA

PANORAMI
INDIMENTICABILI
IN UN PARCO DA SOGNO



Uscita Portogruaro

40,3 km / 29 min

Uscita Cordignano

19 km / 19 min

Informazioni

Villa Varda

Via Villa Varda, 2
33070 Brugnera
Tel. +39 0434 616738
Fax +39 0434 624559
segreteria@comune.brugnera.pn.it
cultura@comune.brugnera.pn.it

Orari

È visitabile solo il Parco
Estivo: 8.00-20.00
Invernale: 8.00-16.00

Nella frazione di San Cassiano di Livenza, nel Comune di Brugnara, sorge Villa Varda (oggi di proprietà comunale), costruita dai nobili Mazzoleni nella seconda metà del XV secolo. Come accadeva in quegli anni, anche i Mazzoleni decisero di costruire nella bassa pianura pordenonese la propria dimora estiva, che deve il nome al toponimo di origine

« La villa deve il nome al toponimo di origine germanica “warda” »

germanica «warda», tradotto in italiano in «guarda» o «guardia», a indicare la funzione originaria di vedetta dell'edificio. Il parco della villa assunse l'attuale configurazione «all'inglese» nella seconda metà dell'Ottocento, quando Carlo Marco Morpurgo acquistò il complesso e avviò lavori di ristrutturazione dei giardini, punteggiati da strutture di pregio. Ci sono l'aranciera a cinque arcate, con terrazza e balaustra in pietra, la cappella gentilizia in stile neogotico (dove è sepolto Fabio Mazzoleni, ultimo esponente della famiglia), la ghiacciaia con torre merlata, il piccolo mausoleo (con le spoglie dei Morpurgo) e il Canevon, edificato all'inizio dell'Ottocento, in origine destinato a cantina (da cui il nome). Il parco si estende per 18 ettari fino al Livenza, con un'insenatura utilizzata in passato anche come attracco delle imbarcazioni dirette verso Venezia.

Il giardino conta innumerevoli varietà arboree tipiche del luogo, come l'acero, il pino, il tasso, il carpino, ma anche essenze particolari e più rare come la Fotinia, il Ginepro della Virginia e il Libocedro.



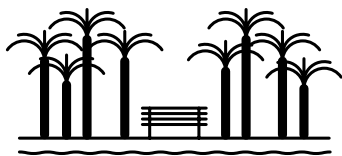
[BRUGNERA. VILLA VARDÀ]
FOTO ELIO E STEFANO CIOL



[FONTANA FREDDA]

LA VAL GRANDE E LE RISORGIVE

IL TRATTO CARATTERISTICO
È IL FIUME LIVENZA



Uscita Portogruaro

35 km / 27 min

Uscita Cordignano

18,1 km / 18 min

Il toponimo Fontanafredda – Comune di undicimila abitanti della provincia di Pordenone – deriva proprio dall’antica fontana collocata a cavallo delle risorgive. Una fontana che ancora oggi è visitabile: si trova nel giardino del parco del ristorante Fassina, segnalata da un cartello. Fontanafredda è caratterizzata dalla commistione di ambienti naturali molto differenti tra loro, che hanno il fiume Livenza e i suoi affluenti come minimo comun denominatore.

Il fiume Livenza nasce ai piedi del Cansiglio, in un territorio compreso fra i Comuni di Caneva e di Polcenigo, da tre differenti sorgenti: quella del Molinetto e quella della Coda Molla, entrambe nel Comune di Caneva, e la sorgente della Santissima, a Polcenigo. Si creano in questo contesto fenomeni naturali di assoluta suggestione, fra cui quello delle risorgive, acque che – incapaci di fluire ulteriormente attraverso il sot-

« Risorgive e fontane...
fredde tra le sorgenti »

tosuolo – alzano il loro livello e sgorgano in superficie, formando fontanai e olle.

La Val Grande, a est dell’abitato di Romano di Vigonovo, è caratterizzata poi da avvallamenti creati dalle acque di risorgiva provenienti da Romano.

[S A C I L E]

IL GIARDINO DELLA SERENISSIMA

LA «PORTA DEL FRIULI» CHE
GUARDA ALLA LAGUNA



Uscita Portogruaro

38,6 km / 27 min

Uscita Cordignano

9,6 km / 12 min

Il Giardino della Serenissima. Perché, specchiata nelle acque del fiume Livenza, evoca in maniera immediata – con le sue architetture e le sue atmosfere – proprio Venezia. Sacile è l'ultimo baluardo friulano prima del Veneto e, proprio per questo, è nota anche come «porta del Friuli». Storia e cultura sono legate indissolubilmente al Livenza, su cui, di fatto, sorge il centro storico, costruito su due isole.

Chi arriva a Sacile non può non visitare lo splendido Duomo di San Nicolò, costruito in stile rinascimentale (pur con dei richiami all'arte gotica) da Beltrame e Vittorino da Como nel Quattrocento. Sempre di ispirazione rinascimentale, gli splendidi palazzi cinquecenteschi, come la Loggia comunale e il Palazzo Ragazzoni Flangini Biglia, che custodisce uno splendido ciclo di affreschi di Francesco Montemezzano. Tra ponticelli e viuzze, una tappa obbligata è la caratteristica piazza del Popolo, nata originariamente come emporio per il porto fluviale. Tra i palazzi che si affacciano sulla piazza meritano di essere citati Palazzo Fabio-De Zanchis, sulla cui sottogronda si vedono ancora le tracce di un bell'affresco di soggetto mitologico attribuibile alla scuola del Pordenone; Palazzo Loschi, caratterizzato dalle due eleganti doppie quadrifore della facciata; Palazzo Piovesana, che presenta sull'arco del sottoportico un affresco raffigurante una Madonna china con velo nero.

Ogni anno, poi, la città si anima per la Sagra degli Osei, tra le più antiche sagre italiane, che alla mostra-mercato di uccelli abbina esibizioni e gare di canto dei volatili.

« Da vedere il Duomo di San Nicolò e Palazzo Ragazzoni Flangini Biglia »





[SACILE]

FOTO MASSIMO CRIVELLARI

[C O R D I G N A N O]

LA CHIESA DEI SANTI MARIA ASSUNTA E CASSIANO DEL MESCHIO E IL PALAZZO DEL DAZIO

IL TRATTO CARATTERISTICO
È IL FIUME LIVENZA



Uscita Portogruaro

45,2 km / 30 min

Costruita nel Seicento, la chiesa di Santa Maria Assunta e San Cassiano sostituì un tempio di epoca longobarda, che era chiamato San Cassiano del Meschio. Sorta sulle ceneri di un antico oratorio, fu consacrata il 22 marzo 1635. È costituita internamente da un'unica grande navata in stile barocco, sulla quale si innestano tre altari minori per ciascun lato, con due cappelle.

« Al Palazzo del Dazio, i daciari si occupavano delle operazioni di dogana »

Non mancano opere di un certo valore artistico: l'altare maggiore accoglie la pala d'altare di Silvestro Arnosti *Madonna in trono e santi*, ma pure *Il miracolo dell'ostia* di Angelo Lion e *L'ultima cena* di Marco Vecellio. Sul soffitto lo splendido affresco di Giovanni de Min, dedicato alle tre virtù teologali. Lo stesso de Min ha affrescato anche la navata, sovrastata dall'Assunzione della Vergine. Gli altari laterali ospitano, tra gli altri, il *San Paterniano che visita gli appestati* di Palma il Giovane e *Il battesimo di Gesù* di Domenico Tintoretto. Appartenuta per secoli al Patriarcato di Aquileia, nell'Ottocento la parrocchia passa alla Diocesi di Ceneda.

Tra le curiosità che regala Cordignano, le cui origini risalirebbero al 710 d.C., il Palazzo del Dazio, dove risiedevano i daciari, che avevano il compito di occuparsi delle operazioni di dogana per le merci destinate al Friuli.

Sapori genuini dal gusto antico s'incontrano nel territorio tra Tagliamento e Livenza. Dalle valli alla pianura, attraverso aree dalle acque limpidissime, la zona offre una cucina semplice, dai toni decisi, che mette in tavola prodotti tipici e pietanze che attingono alla tradizione contadina.

3 [ENOGASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI]

Ci troviamo *di là da l'aghe*, al di là del Tagliamento, per dirla con un'espressione friulana. Il fiume, infatti, con il suo percorso delimita per un tratto il confine tra la provincia di Pordenone e la provincia di Udine (*di ca da l'aghe*). Più a ovest, a segnare il passaggio tra Friuli Venezia Giulia e Veneto, scorre il Livenza, il cui nome in epoca latina era Liqwentia (da *liquere*, cioè essere scorrevole).



CUCINA DALLE RADICI CONTADINE DI LÀ DA L'AGHE

Dalle valli pordenonesi alla pianura, affiorano comuni origini contadine che portano in tavola sapori a volte poco noti. Nella famiglia rurale, la cucina era il cuore della casa, tanto che il termine *cjasa* indicava sia l'intera abitazione sia l'ambiente per la preparazione dei pasti.

Al centro della stanza si trovava il focolare (*fogolar*), sormontato da una cappa rotonda (*napa*). Sul fuoco si posizionava la *gridela* o *gradegula di len*, una griglia di stecchi di legno, sul-

« Pitina: bandiera gastronomica
delle valli »

la quale veniva fatta affumicare la pitina, una sorta di polpetta di carne affumicata, bandiera gastronomica

delle valli. E la *cialderia* (paiolo) per preparare l'immane polenta. Cucinando insieme i due alimenti, si preparava un piatto tipicamente pordenonese, ovvero il brodo di polenta con pitina. Altrimenti, la pitina poteva essere consumata cruda o cucinata nel *cao* (panna di affioramento).

Nel primo quarto del Novecento, dal *fogher* si passa alla cucina economica (*spolèrt*). Sopra la tradizionale piastra di ferro o di ghisa, a cerchi (*cerclis*) concentrici ed estraibili, si mettevano le padelle (*farsorie*) per cucinare le pietanze, preparate con gli ingredienti provenienti dalla campagna. Oggi, molte cucine sono modernissime e tecnologicamente attrezzate.

« L'alimentazione quotidiana prevedeva poca carne e molte verdure »

zate (occorre ricordare che ci troviamo a poca distanza dal distretto del mobile di Brugnera), ma il gusto per i sapori tradizionali e le preparazioni slow continua. E conosce, anzi, una nuova stagione di riscoperta enogastronomica, grazie anche ai tanti cuochi di fama internazionale originari proprio di queste zone.

L'alimentazione quotidiana era un tempo costituita da poca carne e tanti *fasioi* (fagioli), *vuàinas* (fagiolini), *vjergjes* (verze) e *patates* (patate).

Con i prodotti dell'orto, molte famiglie pordenonesi preparavano zuppe di verdure dense e dal gusto intenso, ideali per affrontare la vita dei campi. Tra queste, la minestra di fagioli, da servire con un pizzico di pepe nero macinato grosso e formaggio grattugiato. Sono state poi introdotte delle varianti – con fagioli interi, orzo o pasta (*pasta e fasioi*) – in base al luogo di provenienza.

Nasce come piatto povero un'altra minestra caratteristica di queste zone, chiamata *panada*. Le nonne, che non volevano buttare via niente, la preparavano utilizzando il pane rafferma, bollito a lungo in acqua con semi di finocchio.

Dalle famiglie contadine alle trattorie, sono diffusi ovunque gli gnocchi fatti a mano; da non perdere quelli preparati con la zucca, conditi con salse di vario tipo, in particolare con il *sugo de rassa* (sugo d'anatra). Tra i risotti, d'obbligo menzionare quelli con le erbe di primavera, quali *sclopit* o *bruscandui* (germogli di luppolo selvatico), oppure agli asparagi o con i piselli (*risi e bisi*), di tradizione veneta.

Per quanto riguarda le paste, sono diffuse le tipologie più classiche, condite con il ragù arricchito di pezzetti di salsiccia o pitina, oppure

con il *tocio*, cioè il sughetto ottenuto dalla cottura delle carni.

Tra i primi piatti che è doveroso

« Tra i piatti che è doveroso
assaggiare, i *bigoi* in salsa »

assaggiare nella Destra Tagliamento rientrano anche i bigoi in salsa, ovvero degli spaghetti piuttosto grossi preparati generalmente con le sarde.

Per i viaggiatori gourmet alla ricerca di piatti tradizionali, la scelta dei secondi in queste terre è ampia, con prevalenza delle carni. Numerose sono infatti le specialità, dalle carni bovine, come bolliti e spezzatini (in tecia), a trippa, nervetti e lingua salmistrata. Grazie alla ricchezza di boschi, è molto frequente incontrare la selvaggina. Cinghiale e capriolo, ma anche lepri e fagiani, da accompagnare con la polenta abbrustolita o appena fatta.

« Cinghiale, capriolo, lepri e fagiani
da accompagnare con polenta »

Nella cucina locale contadina, il maiale occupa un posto di primo piano. Come da tradizione friulana, anche

il menù pordenonese propone il piatto caratteristico regionale, il muset con la brovada, ovvero cotechino servito con le rape macerate nell'aceto.

Con un impasto simile a quello del cotechino, ma arricchito di altre parti del maiale, i norcini pordenonesi producono gustose variazioni, come il *sauc*, la bondiola del Pordenonese. Si tratta di una specialità in cui sono presenti, oltre alla miscela di carne e cotenna, anche altre parti dell'animale, quali muscoletti o pezzetti di lingua, intinti nel vino rosso. Con la lingua intera del maiale, inserita nell'impasto del cotechino insaccato in un grande budello, si produce il *lingual*, da servire con piselli (*lingual e bisi*) o con contorni di stagione.

« Il *sauc* è prodotto con un impasto simile a quello del cotechino »

Inoltre, con le carni del maiale si prepara un altro piatto tradizionale abbinato al primo radicchio primaverile dell'orto, il *radicio co le frisse*. La ricetta tipica della ricorrenza di San Marco, patrono della città di Pordenone, prevede di condire il radicchio con le *cioccirole*, ossia il lardo tagliato a cubetti e soffritto in padella. Con l'aggiunta di qualche cucchiaino di minestra di fagioli, si ottiene la versione chiamata *radicio e fasioi co le frisse*.

La gastronomia pordenonese propone anche il *filon* (lombo di maiale affumicato) e la *brusaula* (chiamata anche *pindu-lis*), strisce di carne secca che possono essere anche di manzo o di pecora. Gustoso anche il *guancial* (guanciale).

Tra i secondi a base di carne si incontrano poi le *luganeghe* (salsicce) e i *figadei* (fegatini). Da provare la costa con le verze (*costa co le verse*) o le polpette, lo stinco, la porchetta e gli ossibuchi.

Oltre ai classici animali da cortile, come pollo e tacchino, alla base di molte pietanze tipiche troviamo faraone e co-

nigli (coniglio in tecia e alla cacciatora).

Il pesce non è il piatto più rappresentativo del Friuli occidenta-

« Molto diffusa la trota, preparata in molte versioni »

le, ma la ricchezza delle acque fluviali e i molti allevamenti hanno sicuramente contribuito alla diffusione della trota, preparata in un'infinità gustosa di versioni. Nelle zone costiere di quest'area (Portogruaro) viene invece sapientemente cucinato il pesce di mare, secondo la tradizione veneta. Una citazione speciale va alle sarde, fritte o in *saor*, quale sfizioso antipasto. La *renga* (aringa affumicata) è legata al periodo quaresimale, come vuole la tradizione del Mercoledì delle Ceneri. Altri piatti tradizionali sono il baccalà (stoccafisso) e il *bisat* (anguilla).



[FORMAGGIO ASINO]

FOTO LAURA TESSARO

Molto diffusi i formaggi, prodotti nelle latterie di pianura e nelle valli. Dal Salat (formaggio salato) all'Asino (formaggio a pasta morbida e cremosa). Diffuso anche il Formai dal Cit (formaggio a pezzettini, lasciato riposare nel vaso, il *cit*), che veniva un tempo consumato come piatto unico.

Formaggio e polenta erano inoltre i due alimenti base di un piatto della cucina rurale di Clauzetto, chiamato balote. Secondo le

antiche usanze, le balote accompagnavano la proposta di matrimonio del fidanzato all'a-

« Salat, Asino e Formai dal Cit »

mata e venivano poste dalla futura sposa sul focolare in segno di conferma.

Riprendendo queste e altre ricette tradizionali, i formaggi locali sono stati rivisitati e proposti sia come antipasto su fettine di pane o polenta abbrustolita, sia insieme alla pasta o al riso sia nelle insalate di verdura.

Da provare i formaggi anche come piatto di contorno, con deliziose salse di FigoMoro da Caneva oppure in abbinamento a verdure sott'olio e sott'aceto.

Le classiche verdure dell'orto, come zucchine, melanzane, peperoni, radicchio, pomodori, sono ancora oggi l'ideale accompagnamento di salumi e formaggi tipici delle valli pordeonesi. Con un prodotto come le rape si preparava invece il *pistum*, pietanza della tradizione recentemente riportata in auge. Ogni famiglia aveva la sua ricetta per la preparazione di questa specialità, caratteristica delle feste natalizie.

I gourmet possono apprezzare le gustose frittate della cucina pordenonese. La più tradizionale è quella con il salame, ma non vanno dimenticate quella con le cipolle, con la salsiccia o con le erbe di campo, come il *grisol* o i *bruscandui*. In primavera, tra le più prelibate, la frittata a base di asparagi, bianchi, verdi o selvatici. Gli asparagi sono davvero versatili e si prestano a molte preparazioni, tra le quali spicca l'abbinamento con la trota.

Come accompagnamento ai secondi, gli amanti della buona tavola troveranno funghi, *sciosi* (lumache) e le ottime patate di Oviiedo. Una gioia per il palato assaggiare i *fiori de suca* (fiori di zucca) e di *cassia* (acacia), pastellati e fritti; da mangiare rigorosamente caldi.

« Gustose frittate, con salame, cipolle, salsiccia, erbe di campo »

Tra le specialità tradizionali, anche la *pastisada* (polenta pasticciata con sugo o funghi o ragù) e il frico.

Piatto per eccellenza del Friuli, qui si arricchisce di sapore nella versione frico con cipolla, dove la cipolla utilizzata è quella rossa di Cavasso Nuovo.

Arrivando ai dolci, il posto d'onore spetta ai biscotti, fatti con farina di mais. In primis, il Biscotto Pordenone, prodotto sulla base di una ricetta degli anni Quaranta, con grano duro, farina di mais e mandorle grezze. Ottimo da gustare sia nella versione dolce sia in quella salata.

« La *pinsa* all'Epifania e la *fogassa* a Pasqua »

Di più antica origine sono i *bussolai* (biscotti tondi con il buco al centro), i quali, secondo la tradizione, venivano regalati dal padrino al figlioccio. Deliziosi anche i *saleti* (biscotti fatti con la farina di polenta).

Alcuni dolci sono collegati alle feste tradizionali. In occasione dell'Epifania si usava preparare la *pinsa* (una focaccia schiacciata con fichi secchi, uvetta, semi di finocchio e zucca, da mangiare davanti al falò), mentre la *fogassa* (focaccia) era cucinata a Pasqua. Un'altra focaccia dolce è il *pan zal* di Rosa, o pane giallo, specialità caratteristica della cittadina di Rosa, frazione di San Vito al Tagliamento, preparata in occasione della festa patronale di San Luca, il 18 ottobre.

L'enogastronomia pordenonese si completa con eccellenti bianchi e rossi, vini autoctoni tutti da scoprire, e grappe di qualità che ancora oggi possono essere aromatizzate alle erbe o ai frutti di bosco. Un classico fine pasto.

Una menzione va poi al nocino, il liquore di noci preparato con trentatré noci.

AL DI LÀ DEL TAGLIAMENTO, I VINI DELLE GRAVE E LISON PRAMAGGIORE

La Destra Tagliamento ospita nel suo territorio le zone Doc Friuli Grave (la zona più ampia, che si estende tra le province di Udine e Pordenone) e Lison Pramaggiore (Doc interregionale tra Friuli Venezia Giulia e Veneto). E parzialmente anche la Doc Prosecco oltre a Igt Alto Livenza. Le Grave, in particolare, si estendono su una superficie di circa 7500 ettari, a cavallo del fiume Tagliamento.

L'intera pianura, chiamata Grave o Magredi, è formata da un terreno di origine alluvionale, depositato nel corso dei millenni. Nella parte settentrionale della Doc, a ridosso dell'arco prealpino, il terreno è più grezzo, poi diventa più minuto. La presenza di un'ampia superficie sassosa determina un'escursione termica molto forte, dal momento che il calore assorbito dalle pietre durante il giorno viene poi rilasciato durante la notte. Queste peculiarità pedoclimatiche conferiscono alle uve una spiccata caratterizzazione di aromi e profumi.

Le varietà a bacca bianca generano vini freschi, dal gusto fruttato ed elegante, mentre la varietà a bacca rossa si traduce in vini armonici e profumati quando sono giovani e più strutturati, dopo l'invecchiamento.

La zona Lison Pramaggiore interessa sei comuni nella zona occidentale della provincia di Pordenone (Chions, Cordovado, Pravisdomini e parte dei territori di Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento e Sesto al Reghena), accanto ai comuni delle zone orientali delle province di Venezia e Treviso.

Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave

Via A. Boito, 37 - Corva
33082 Azzano Decimo
www.docfriuligrave.com
promozione@docfriuligrave.com

Consorzio Tutela Vini Lison Pramaggiore

Via Cav. di Vittorio Veneto, 13/b
30020 Pramaggiore
Tel. +39 0421 799256
www.lison-pramaggiore.it
info@lison-pramaggiore.it

BISCOTTO PORDENONE®

Dolce tipico di Pordenone, realizzato dalla Gelateria Pasticceria Montereale sulla base di una ricetta degli anni Quaranta e riconosciuto prodotto tipico friulano dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nel 2004.

Alla base della preparazione di questo biscotto ci sono ingredienti che richiamano la tradizione della provincia pordenonese: farina di grano tenero e farina di mais (che tramandano l'arte bianca dei vecchi molini), zucchero, mandorle grezze (le cui derrate transitavano abbondanti per il Portus Naonis, l'odierna Pordenone, sulle rive del Noncello), tuorli d'uovo, burro, aromi naturali e lievito. Per conferire maggiore friabilità e fragranza al prodotto si aggiunge la grappa, assai diffusa da queste parti. L'ultimo prezioso componente è il sale grosso, che arrivava a Portus Naonis lungo la via del sale Stiriana.

La produzione di questo biscotto è ancora oggi completamente artigianale. Il gusto speciale lo rende davvero versatile, adatto sia ad abbinamenti dolci che salati. Può essere un delizioso biscottino da the al gusto di mandorla, oppure accompagnare un antipasto, a base di fragola e aceto balsamico, o crescenza e miele o altri accostamenti creativi.

Gelateria Montereale

Via Montereale, 23
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 365107
www.biscottopordenone.it
info@gelateriamontereale.com



[BISCOTTO PORDENONE]

FOTO LAURA TESSARO

MUSEO PROVINCIALE DELLA VITA CONTADINA «DIOGENE PENZI»

Per approfondire la conoscenza della civiltà rurale del Friuli occidentale, vale la pena fare una tappa al Museo Provinciale della Vita Contadina «Diogene Penzi».

Il Museo è articolato in diverse sedi museali: San Vito al Tagliamento, Maniago, Cavasso Nuovo. Il percorso culturale si completa con la segheria di Bagnarola (antico opificio attivo nell'area della pianura por-denonese) e con altre due importanti raccolte etnografiche: il Museo Casa Clautana e il Museo Civico della Civiltà Contadina di Andreis.

La sede principale si trova a San Vito, presso Palazzo Altan, dove sono illustrati gli aspetti principali della società contadina.

Dalla cucina alla camera, dalla cantina alla bachicoltura. Gli attrezzi sono esposti ricreando gli ambienti nei quali venivano utilizzati.

San Vito al Tagliamento

Palazzo Altan
Via Altan 49
Tel. +39 0434 833275

Maniago

ex Filanda
Via Battiferri
Tel. + 39 0427 707223

Cavasso Nuovo

Palazzo Polcenigo-Fanna
Via Plebiscito 12
Tel. + 39 0427 77014



[FORMAI DAL CIT]

FOTO LAURA TESSARO

ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI

Bondiola del Pordenonese

Si tratta di un insaccato simile al cotechino. La bondiola, detta anche sauc del Pordenonese, è composta da un impasto base che ricorda quello del muset, al quale vengono però aggiunti muscoli e lingua, tagliati o macinati grossolanamente e messi in fusione in vino rosso (Cabernet o Refosco). Il composto viene poi insaccato in grossi budelli (budello gentile) affinché assuma la caratteristica forma sferoidale.

Il periodo di produzione va da settembre fino al successivo mese di giugno. Da tradizione si consuma soprattutto durante le festività natalizie.

La particolare lavorazione (fatta dai nocini pordenonesi) lo rende unico nel suo genere, tanto da essere inserito nell'elenco del Cibario Regionale del Friuli Venezia Giulia.

Erbe

Dalle valli alla pianura, si possono raccogliere numerose erbe spontanee, protagoniste nella cucina primaverile. Il *grisol* (chiamato anche *scjopetin*, ovvero silene). Molto diffusi i *bruscandui* (germogli di luppulo selvatico) e la *tale*, qui chiamato *radicele*.

Con queste erbe si preparano deliziosi risotti, frittate e minestre.

Cipolla di Cavasso e della Val Cosa

Ortaggio tipico, molto diffuso fino agli anni Sessanta nella zona tra i torrenti Meduna e Cosa. Le donne si tramandavano di madre in figlia le fasi della produzione, dalla preparazione delle famose trecce (chiamate in friulano *riesti*) fino alla vendita. L'industrializzazione ne aveva ridotto la coltivazione, ma oggi si assiste a una riscoperta di questo prodotto dalle caratteristiche inconfondibili. Innanzitutto il colore, la tunica rossa con riflessi dorati, a Cavasso Nuovo, e dalle tonalità più rosate nella Val Cosa. Poi la consistenza e il sapore, cuore croccante e note dolci. Proprio per il suo sapore dolce e scarsamente piccante, è infatti adatta a essere mangiata cruda con la verdura.

La Cipolla di Cavasso e della Val Cosa è presidio Slow Food, nato dalla volontà di promuovere e tutelare con un presidio unico sia la cipolla rosa della Val Cosa sia quella rossa di Cavasso Nuovo.

I piatti tradizionali che hanno come ingrediente questo gustoso ortaggio sono la zuppa, il frico, la frittata, le patate, i fagioli. Ottimo anche ripieno e fritto.

Formaggi

La Destra Tagliamento si caratterizza per la presenza di diverse latterie che ancora oggi producono prelibati formaggi. Il più conosciuto e diffuso in regione è sicuramente il Montasio, che prende il nome dall'omonimo altipiano.

Nelle valli vengono prodotti altri prodotti caseari tipici. L'Asìno (forse il più antico formaggio friulano) è un formaggio a pasta bianca, ottenuto da latte bovino. Prende il nome dal Mònt d'As. Le forme, dopo la pressatura, vengono immerse nelle salmuerie,

grandi tini di legno di larice, per tre/sei mesi. Il liquido di immersione, la cui ricetta viene tramandata di padre in figlio, permette al formaggio di assumere il gusto tipico e sapido.

Il Formai dal Cit è un formaggio caratteristico della zona di Tramonti di Sopra, ottenuto mescolando stagionature diverse di lattiera. Veniva un tempo preparato unendo forme non riuscite, tagliate a pezzettini messe in un *cit*, caratteristico vaso di pietra, assieme a latte, panna e *erbetines*, cioè le erbe aromatiche locali.

Frutta

Un prodotto tipico della zona di Caneva è il fico nero, chiamato FigoMoro o Longhet o Figo della Chiozza. La sua coltivazione risale al XIV secolo. Citato come «frutto speciale che i porta da Caneva», era molto richiesto, tanto da essere imbarcato sulle navi della Serenissima.

Altre produzioni frutticole importanti della zona del Pordenonese sono le mele e i kiwi.

Da segnalare anche la castagna di Vito d'Asio.

Patate di Ovoledo

Prodotto tipico coltivato nella frazione di Ovoledo di Zoppola. In questa zona, la particolare composizione del terreno, costituito da sabbie depositate dal Meduna, ha favorito la coltivazione di diverse qualità del tubero, oltre una trentina. Tra le più richieste, le precoci agostane.

Nel 1990 è stata fondata un'importante cooperativa di produttori di patate (Co.Pro.Pa), che raggruppa oltre un centinaio di agricoltori (info@copropa.it).

La patata di Ovoledo è certificata con il marchio regionale AquA.

IL FIGOMORO DA CANEVA

Pelle fina, formato piccolo e gusto delicato. Da mangiare rigorosamente con la buccia, perché ricca di sapori. Sono le caratteristiche che contraddistinguono il FigoMoro da Caneva. Si tratta di un frutto diffuso fin dai tempi antichi nella zona del Comune di Caneva. Il favorevole microclima di quest'area pedemontana, situata a ridosso delle Prealpi Carniche, la ricchezza dei minerali presenti nel sottosuolo e la posizione delle piante hanno conferito ai frutti caratteristiche qualitative e organolettiche uniche.

Per promuovere la coltivazione di questo frutto è nato un Consorzio per la Tutela e la valorizzazione del FigoMoro da Caneva, che oggi riunisce oltre cinquanta soci.

Oltre ai frutti freschi, che sono venduti attraverso la grande distribuzione, si preparano numerose specialità, a partire dalle tradizionali ricette che già citavano pan e fighi e prosciutto e fighi, con abbinamenti dolci e salati. Sono nate le confetture (ideali da abbinare ai formaggi), la ffigata (marmellata dal nome eloquente), i caneovotti (fico caramellato da mangiare anche in versione salata con il prosciutto), le salse al peperoncino, il cioccofigo, il fico con nocciola e vari condimenti a base di fico.

**Consorzio per la tutela e la valorizzazione
del FigoMoro da Caneva**

Via Luigi Cadorna, 7
33070 Caneva
Tel. +39 333 2399111
www.figomoro.it
info@figomoro.it

Pitina, peta o petucia

La pitina rappresenta oggi una particolarità gastronomica delle valli pordenonesi, diffusa in tutta la provincia. Le sue origini, risalenti alla metà dell'Ottocento nella zona della Val Tramontina, erano collegate alla necessità di conservare le carni più a lungo possibile. E di non scartare nulla.

Si tratta infatti di una sorta di polpetta di carne affumicata, inizialmente preparata solamente con carne di camoscio o di selvaggina ungolata. Attualmente si trova anche con aggiunte di carne di pecora, capra e mucca, che hanno lo scopo di conferirle un sapore più morbido e gradevole al palato. Le carni, passate nella farina di mais, erano poi posizionate sulla mensola del *fogher*. Grazie alla tecnica dell'affumicatura, con l'utilizzo di essenze montane come ginepro e pino mugo, si conservavano a lungo, acquistando un sapore unico. Visto che non occorre particolari attrezzature, questa preparazione si diffuse ben presto oltre al periodo invernale, rappresentando un alimento nutriente e sostanzioso che può essere mangiato in tutte le stagioni.

Il nome sembra derivare dalla sua particolare forma sferica, che ricorda quella di un formaggio di piccole dimensioni chiamato «peta» (peta di Andreis e petucia di Claut).

La pitina può essere mangiata da sola, come un salume importante, tagliata a fette sottili, oppure come bistecca, tagliata a fette di maggior spessore e passata sulla brace. Può inoltre essere utilizzata nella realizzazione di diversi primi piatti, come pasta o risotto, o come secondo in abbinamento ai fagioli. La tradizione vuole che si consumi la pitina con il brodo di polenta o nel *sûf* (polenta piuttosto liquida). È riconosciuta tra i presìdi Slow Food.



[PITINA CON POLENTA]

FOTO LUCIANO GAUDENZIO

Trota di risorgiva

Nel Pordenonese è assai diffusa la trota. La presenza delle risorgive favorisce l'allevamento di questo pesce, assai apprezzato sia fresco sia affumicato. È commercializzata attraverso la grande distribuzione (dove si possono trovare la trota intera e il filetto, prodotti dalla Friulittica di Cordenons). Fresca si può degustare nei ristoranti della zona o alla Sagra della trota di Bagnarola di Fiume Veneto, tra maggio e giugno.

Verdure

Nella Destra Tagliamento, tra i prodotti da segnalare ci sono gli asparagi. In particolare, la zona di Cusano di Zoppola ha una storica sagra nel mese di maggio che vanta una lunga tradizione nella preparazione di questo ortaggio. Tante le varianti culinarie, dalle scaloppine con asparagi alla frittata.

Altro prodotto orticolo della tradizione contadina è il cavolo broccolo, coltivato specialmente nella zona della Val Cosa. Era consumato, soprattutto negli anni di difficoltà economiche, dalle famiglie rurali.

Vini

Primeggiano nei calici sia i bianchi (Pinot bianco e grigio, Friulano, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Bianco Grave, Chardonnay, Riesling, Traminer Aromatico, Prosecco) sia i rossi (Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot, Rosso Grave, Pinot nero, Rosato, Refosco dal Peduncolo Rosso, Novello).

In alcune zone a nord di Pordenone (Pinzano, Valeriano, Castelnuovo del Friuli), ci sono cantine di eccellenza impegnate nel recupero e nella valorizzazione di vitigni autoctoni come l'Ucelut, lo Sciaglin, i Piculit neri, il Forgiarin, il Cividin e il Cjanorie.

Zafferano

L'offerta agricola della pedemontana si è recentemente arricchita della produzione di zafferano.

Si tratta di una coltivazione importata dall'Abruzzo nel Pordenonese, venticinque anni fa, da alcuni produttori. Alcuni bulbi sono stati poi messi a coltura nella zona di Polcenigo e Dardago. Nell'Alto Livenza questa spezia preziosa, nota fin dal tempo degli antichi romani, ha trovato terreno fertile. E grazie alle sue caratteristiche è stata valutata di prima categoria. In zona viene coltivata dalle aziende Zafferanofriuli e Zambon.

RICETTE PER UN PRANZO TIPICO

RISOTTO CON TROTA AFFUMICATA E ASPARAGI VERDI

- Ingredienti per 4 persone

250 g di riso vialone nano, 200 g di asparagi verdi, 100 g di trota affumicata, mezza cipolla bianca, brodo di carne, burro, olio extravergine di oliva, sale e pepe

- Preparazione

Soffriggere la cipolla tritata in un tegame con olio e burro. Aggiungere gli asparagi verdi, precedentemente tagliati a pezzetti. Cuocere per cinque minuti. Versare quindi il riso, lasciarlo rosolare per tredici minuti, bagnandolo con il brodo. Aggiungere la trota affumicata tagliata a pezzettini e completare la cottura. Regolare con sale e pepe e una noce di burro.

PITINA CON IL BRODO DI POLENTA

- Ingredienti per 4 persone

2 pitine, 150 g di farina di mais gialla, 1 litro di acqua, olio Evo qb, sale qb

- Preparazione

Mettere a bollire l'acqua in una pentola. Salare e versare a pioggia la farina. Far cuocere a fuoco basso per venti minuti e mescolare continuamente per evitare la formazione di grumi.

In una padella soffriggere la pitina tagliata a cubetti. Aggiungere la pitina soffritta alla polenta e continuare a cuocere fino a raggiungere la consistenza desiderata. Servire ben calda.

BISCOTTI DI MAIS CON UVETTA E PINOLI

- Ingredienti per 4 persone

150 g di farina di mais, 150 g di farina tipo 00, 150 g di burro, 2 uova, 100 g di zucchero, sale, mezza bustina di lievito, mezza bustina di vanillina, scorza di limone grattugiata, 50 g di uvetta, 50 g di pinoli

- Preparazione

Mescolare bene i due tipi di farina, lievito, vanillina e sale. Posizionare su una spianatoia, fare la fontana al centro, aggiungere i tuorli e lo zucchero. Impastare e aggiungere quindi la scorza di limone, il burro ammorbidito, l'uvetta ammollata e i pinoli. Amalgamare bene il tutto, aggiungendo eventualmente farina bianca per ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare in luogo fresco per un'ora. Stendere l'impasto su un piano e ricavarne dei bastoncini lunghi circa otto centimetri. Disporli a distanza su una teglia foderata con carta da forno. Premarli col palmo della mano per appiattirli, cospargerli di zucchero e infornarli a circa 160° per circa venti minuti, finché prendono colore.

RICOTTA CON CAFFÈ E FICHI

- Ingredienti per 4 persone

4 cucchiaini di ricotta, 4 tazzine di caffè, 6 FigoMori da Caneva, zucchero

- Preparazione

Frullare i fichi fino a ottenere una crema. Incorporare il caffè e la ricotta. Zuccherare a piacere.

Tra Tagliamento e Livenza si trova uno scrigno di sapori e gusti da scoprire.

Nel raggio di pochi chilometri si incontrano rigogliose campagne coltivate, filari di viti generose, acque sorgive.

Dopo aver presentato le tipicità pordenonesi, arriva il momento della degustazione.

4 [P R A N Z I E C E N E]

In questa parte del Friuli Venezia Giulia si ritrovano le peculiarità culinarie che caratterizzano la Regione. Una solida tradizione nella preparazione di piatti a base di pesce nell'area costiera, rappresentata da Portogruaro, e la superba proposta di piatti di carne, in ristoranti e trattorie dell'entroterra e della fascia pedemontana.



Questa sezione propone una selezione di locali per i gourmet e gli appassionati di buona cucina che stanno viaggiando in autostrada e cercano un posto dove mangiare nei dintorni delle uscite della A28.

Osterie e trattorie con cucina tipica? Locali dove la tradizione viene rivisitata in maniera innovativa? Vi proponiamo una serie di indicazioni per tutti i gusti e le tasche. L'elenco sicuramente non è esaustivo della ricchezza enogastronomica del territorio, ma vuole essere un invito a scoprire la Destra Tagliamento. Osterie, trattorie, ristoranti raffinati sono corredati da una breve descrizione.

Accanto alle informazioni in sintesi, le indicazioni di prezzo per un pasto completo: € meno di 25 euro, €€ da 25 a 30 euro, €€€ oltre 50 euro.

[P O R T O G R U A R O]

RISTORANTE LA DOGANA

Il pesce è il protagonista di questo locale situato nel centro di Portogruaro. Nasce nel 1995 come trattoria di pesce, ispirandosi alle brasserie parigine. Oggi, vero e proprio ristorante, si caratterizza per un ambiente raffinato e semplice. La cucina propone piatti creativi a base di pesce, crudo o cotto, come il carpaccio di orata, la tartare di tonno, gli spaghetti alle vongole, i tagliolini con tartare di gamberetti e crema di zucchine, la zuppa di canoce, il baccalà mantecato con polenta e tartufo.

Ristorante La Dogana

Via Fondaco, 12

30026 Portogruaro

www.ristoranteladogana.it

info@ristoranteladogana.it

Fascia di prezzo: €€

Giorno di chiusura: domenica, lunedì a

pranzo

Orari: 19.30-22.00 (da lunedì a sabato);

12.30-14.30 (da martedì a sabato)

Posti: 40 (+20 esterni)

Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Cordignano, 45,2 km / 30 min

ALLA BARCHESSA

Lo storico locale propone uno degli scorci più suggestivi del centro di Portogruaro, con veduta sul Lemene. L'ambiente è accogliente e ben arredato, con attenzione per i particolari della tavola e la presentazione dei piatti. Il menù offre canestrelli gratinati, baccalà alla vicentina, filetto di rombo ai pistacchi. Ottimo per cene, ma ideale anche per un aperitivo tra amici.

Alla Barchessa

Calle Bovoloni, 13
30026 Portogruaro
Tel. +39 0421 630515
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì
Orari: 12.00-14.30; 19.00-22.30 (da martedì a domenica)
Posti: 60
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Cordignano, 45,2 km / 30 min

[SESTO AL REGHENA]

AL GRAPPOLO

A poca distanza dall'uscita della A28, il ristorante è la tappa ideale per una sosta enogastronomica in questo angolo di Friuli Venezia Giulia. Il menù propone gustosi antipasti come speck di Sauris e crudo di San Daniele. Tra i secondi, il filetto di angus e le tagliate di manzo. La cucina propone anche buonissime pizze e un menù dedicato ai più piccoli. Ottimo rapporto qualità/prezzo.

Al Grappolo

Via Iulia Concordia, 50/a
33079 Sesto al Reghena
Tel. +39 0434 698600
www.trattoriaalgrappolo.it
algrappolo@libero.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì sera, martedì sera, sabato a pranzo
Orari: 12.00-14.00; 18.30-23.00
Posti: 145
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 10,1 km / 10 min
Uscita Cordignano, 41,3 km / 30 min

VECCHIO DEPOSITO

Vicinissimo all'Abbazia benedettina di Sesto, ubicato all'interno di un borgo storico. Il locale, un mix riuscito tra ristorante di design e osteria di campagna, offre un'atmosfera accogliente e rilassante. Adatto sia per un aperitivo con stuzzichini sia per una cena. La cucina attinge alla tradizione con un tocco creativo e internazionale. A partire dagli antipasti con bruschette, salumi e frittatine fino alla mussaka greca, senza dimenticare le gustose tagliate.

Vecchio Deposito

Piazza Cardinal Balbo, 2
33079 Sesto al Reghena
Tel. +39 0434 699761
www.vecchio-deposito.com
vecchiodeposito@gmail.com
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Orari: 18.00-24.00 (da mercoledì a venerdì); 11.30-15.00 (sabato e domenica)
Posti: 40
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 10,1 km / 10 min
Uscita Cordignano, 41,3 km / 30 min

TRATTORIA LA BRAIDA

Per pranzi e cene dal sapore friulano, sapientemente rivisitato con estro, val la pena fermarsi alla trattoria La Braida. Anche solo per la classica grigliata, preparata con cura in abbondanti porzioni. Locale ideale per chi ama piatti genuini, ma di qualità. Consigliato preparare il palato con un aperitivo a base di croste di polenta. Le tagliatelle della Braida fanno onore a speck e *formadi frant*.

Trattoria La Braida

Via S. Sabina, 4 - Località Santa Sabina
33079 Sesto al Reghena
Tel. +39 0434 690450
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: martedì e mercoledì
Orari: 11.30-15.30 e 19.00-01.00 (domenica); 19.00-01.00 (lunedì e da giovedì a sabato)
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 10,1 km / 10 min
Uscita Cordignano, 41,3 km / 30 min

[CHIONS]

AZIENDA AGRICOLA ANDREANA

Nella pianura pordenonese, vicino all'ingresso dell'autostrada A28 e nei pressi del centro di Villotta di Chions, si trova l'azienda della famiglia Stefanutto. Il ristoro agriturismo è semplice e accogliente. Il menù offre piatti della tradizione friulana e veneta, preparati con prodotti di produzione propria o di produttori locali a chilometro zero. Dopo gli antipasti a base di salumi nostrani, la cucina propone una scelta tra gnocchi, pasticci, zuppe e orzotti. Tra i secondi, manzo, maiale, coniglio, pollo e tacchino, con carni che provengono dall'allevamento aziendale. Annesso al ristoro, lo spaccio di carni e la fattoria didattica.

Azienda Agricola Andreana

Via Vittorio Veneto, 55

33083 Chions

Tel. +39 0434 630316

www.stefanutto.com

info@stefanutto.com

Fascia di prezzo: €

Giorno di chiusura: lunedì e martedì

Orari: 18.30-23.30 (da mercoledì a

sabato); 12.00-15.00 e 18.30-23.30

(domenica)

Posti: 90

Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 17,7 km / 17 min

Uscita Cordignano, 36,8 km / 30 min

RISTORANTE ADRIATICO

Locale molto ampio e sempre animato.

Dispone di una sala grande, due salette più piccole, una veranda sulla piscina esterna e grande parcheggio. Il menù è vario, con prevalenza di piatti di pesce. Le porzioni sono generose, con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Da provare la fantasia dello chef, un mix di pesce fritto e grigliato, salse, patate fritte e verdure. Il servizio è veloce.

Ristorante Adriatico

Via Cadore, 10 - Villotta
33083 Chions
Tel. +39 0434 639301
Fax +39 0434 630958
www.adriaticoristorante.eu
adriaticoristorante@libero.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: nessuno
Orari: 7.00-24.00
Posti: 200
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 17,7 km / 17 min
Uscita Cordignano, 36,8 km / 30 min

[AZZANO DECIMO]

CA' MULINER

Suggestiva location, ricavata in un vecchio mulino restaurato. Pavimenti in cotto, elementi in legno e vetrate creano un'atmosfera calda ed elegante. Molto curata la presentazione dei piatti, preparati con ingredienti freschi e di stagione. Il menù comprende carne e pesce: dalle pappardelle al sugo di lepre alla sella di agnello, dai paccheri al radicchio al tonno, dal wasabi agli spiedini di capesante. Annesso Museo dell'arte molitoria.

Ca' Muliner

Borgo Colle, 22
Azzano Decimo
Tel. +39 0434 640124
Fax + 39 0434 420747
www.camuliner.com
info@camuliner.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: mercoledì
Orari: 11.00-23.00 (sabato e domenica)
Posti: 150
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 19,8 km / 16 min
Uscita Cordignano, 32 km / 23 min

[FIUME VENETO]

FOSSA MALA

Locale situato a Fiume Veneto, in un'antica villa immersa nel verde. I piatti sono preparati con prodotti freschi, stagionali, provenienti dall'annesso agriturismo. Tra gli antipasti, il frico croccante con purè di mele, salame e speck d'oca; a seguire grigliate di carne alla brace. I dolci sono fatti in casa; delizioso il tiramisù con scaglie di zucchero caramellato e nocciole. La cantina è ben fornita e spazia dai vini regionali a quelli esteri.

Fossa Mala

Piazza Bassi, 81
33080 Fiume Veneto
Tel. +39 0434 954455
www.fossamala.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì e domenica sera
Orari: pranzo e cena
Posti: 100
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 23,8 km / 17 min
Uscita Cordignano, 30,9 km / 24 min

OSTERIA TURLONIA

Tipico locale friulano che offre piatti tradizionali, saporiti e ricercati, rivisitati in chiave moderna. Ottima scelta di affettati e formaggi. Gustosi primi e ampia scelta di carne (tanto da organizzare la Steak Night). Tra le specialità, sformatino di zucca, tortino di polenta pasticciata, funghi e cinghiale, costine con verze, guancette di maiale, gran bollito misto. Ottimo rapporto qualità/prezzo. Generosa la carta dei vini.

Osteria Turlonia

Corso Italia, 5 - Località Pratulone
33080 Fiume Veneto
Tel./Fax +39 0434 561586
osteriaturlonia@gmail.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: mercoledì
Orari: 10.30-14.30; 17.00-24.00
Posti: 35
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 23,8 km / 17 min
Uscita Cordignano, 30,9 km / 24 min

L'ULTIMO MULINO

Raffinata locanda in uno scenario da favola, immersa nel verde. Realizzata recuperando un antico mulino del Seicento, ristrutturato con molto gusto e cura per i particolari. Alcune parti sono ancora funzionanti. Situato accanto a un ruscello, è il luogo ideale per cene romantiche o pranzi e cene importanti. La cucina è ricercata. Qualche spunto? La coda di rospo al cartoccio. Ampia selezione di vini.

L'ultimo mulino

Via Molino, 45
33080 Fiume Veneto
Tel. + 39 0434 957911
www.lultimomulino.com
info@lultimomulino.com
Fascia di prezzo: €€€
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì tutto il giorno
Orari: pranzo e cena
Posti: 150
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 23,8 km / 17 min
Uscita Cordignano, 30,9 km / 24 min

[PORDENONE]

RISTORANTE VECIA OSTERIA DEL MORO

Locale storico nel cuore di Pordenone, raggiungibile imboccando un vicolo che si incontra percorrendo corso Vittorio Emanuele II, appena dietro la Camera di Commercio. La Vecia Osteria, ricavata in un antico convento del Trecento con i soffitti a volte, propone una cucina tradizionale. Salumi, bolliti misti, baccalà, trippa e musetto. Da non perdere gli gnocchi di patate di Oviolo con ragù di verdure fresche o i bigoli. Ottima scelta di vini.

Ristorante Vecia Osteria del Moro

Via Castello, 2
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 28658
www.laveciaoosteriadelmoro.it
info@laveciaoosteriadelmoro.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: domenica
Orari: 9.00-15.00; 18.00-24.00
Posti: 47
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 28,2 km / 22 min
Uscita Cordignano, 26 km / 23 min

OSTERIA LA FERRATA

Una locomotiva sull'insegna in ferro battuto identifica il locale, le cui origini risalgono al 1860. Propone cucina tipica, a due passi dal centro cittadino.

Tra i primi, maltagliati al sugo di lepre, *sope de fasui*, crema di zucca con ricotte di monte, *radic e fasui*. Tra i secondi, la polenta accompagna il baccalà in tecia, il frico con *cartùfoles* e speck, cervo in salmì, trippa.

Osteria La Ferrata

Viale Gorizia, 7
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 20562
www.osteriaferrata.it
osteriaferrata@virgilio.it
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: martedì
Orari: 19.00-24.00 (lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì); 12.00-15.00 e 19.00-24.00 (sabato e domenica)
Posti: 50
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 28,2 km / 22 min
Uscita Cordignano, 26 km / 23 min

OSTERIA AL TESTON

Piccola osteria nel centro pedonale di Pordenone. Propone cucina tipica della tradizione veneto-friulana, come pasta al ragù d'anatra, frico, salame all'aceto. Il menù è essenziale, ma curato. Locale piacevole anche per un aperitivo con calice e stuzzichini. D'estate si può godere di un bel giardino interno. La carta dei vini è ampia e comprende sia la produzione regionale sia diverse etichette nazionali ed estere.

Osteria Al Teston

Vicolo delle Mura, 5
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 21648
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: sabato mattina, domenica e lunedì sera
Orari: 11.00-14.30; 18.00-23.00
Posti: 30
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 28,2 km / 22 min
Uscita Cordignano, 26 km / 23 min

[CORDENONS]

RISTORANTE OSTERIA AL CURTIF

Siamo in una casa colonica di sassi bianchi di fine Ottocento, tranquilla e dalla calda atmosfera. La cucina è prevalentemente di terra e richiama la tradizione. Consigliato l'antipasto del contadino per iniziare. Tra i primi, segnaliamo le tagliatelle con radicchio e salsiccia, mentre tra i secondi da provare la tagliata di manzo al timo. Una specialità del menù è il frico, sia friabile sia morbido.

Ristorante Osteria Al Curtif

Via del Cristo, 3
33084 Cordenons
Tel. +39 0434 931038
www.osteriaalcurtif.it
osteriaalcurtif@virgilio.it
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Orari: 12.30-14.00; 19.30-21.45
Posti: 50
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 30,3 km / 26 min
Uscita Cordignano, 29,9 km / 29 min

BIERENGEL

Osteria/ristorante di stile bavarese, molto caratteristica, tutta in legno, offre un'ampia scelta di specialità tedesche, con birre di qualità. Si può iniziare dai knodel per poi passare allo stinco di maiale o scegliere tra i tanti tipi di wurstel, bolliti e grigliate.

Bierengel

Via Sclavons, 52
33084 Cordenons
Tel. +39 0434 537050
www.bierengel.it
info@bierengel.it
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: lunedì
Orari: 18.30-24.00 (domenica); 18.30-01.00 (martedì, mercoledì, giovedì); 18.30-02.00 (venerdì e sabato)
Posti: 120
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 30,3 km / 26 min
Uscita Cordignano, 29,9 km / 29 min

[SAN QUIRINO]

LA PRIMULA

Ristorante di alto livello, dalla cucina e dal servizio impeccabili. Il locale, accogliente e raffinato, è un vero e proprio must dell'enogastronomia regionale. I piatti, preparati ad arte, esaltano i prodotti e i gusti del territorio, dalla carne al pesce. La cantina, situata sotto il ristorante, custodisce oltre 1600 etichette di vini diversi.

La Primula

Via San Rocco, 47/1

33080 San Quirino

Tel. +39 0434 91005

www.ristorantelaprimula.it

info@ristorantelaprimula.it

Fascia di prezzo: €€€

Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì

Orari: aperto solo la sera e domenica a pranzo

Posti: 100

Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 38 km / 34 min

Uscita Cordignano, 26 km / 32 min

[PORCIA]

CARPACCERIA GORETTI

Locale particolare con menù fantasiosi a tema. Un'occasione per assaggiare pietanze che non rientrano esclusivamente nella cucina locale. Adatto per aperitivi o pranzi veloci. Le specialità della casa sono ovviamente i carpacci, ma anche i couscous di verdure. Le pietanze, a base di materie prime di qualità, sono curate e originali. Ottima selezione di birre artigianali.

Carpacceria Goretti

Via delle Acque, 6

33080 Porcia

Tel. +39 0434 552685

carpacceriagoretti@gmail.com

Fascia di prezzo: €€

Giorno di chiusura: domenica

Orari: 7.00-24.00

Posti: 30

Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 28,8 km / 20 min

Uscita Cordignano, 21,3 km / 18 min

[FONTANAFREDDA]

DAMA BIANCA. OSTERIA AL SANTO BEVITORE

Il locale, tra rustico e moderno, è molto accogliente. Rilassante soprattutto il giardinetto esterno con la fontana. Menù gustoso, prevalentemente di terra, con tocchi anche di mare. Presenti anche alcune influenze carniche come i *cjarsons*. Ben rappresentati i piatti della tradizione friulana come frico, toc in braide e i salumi, come pitina, San Daniele e Sauris. Dal 2013 si può mangiare anche la pizza, cotta nel forno a legna.

Dama Bianca. Osteria al Santo Bevitore

Viale Grigoletti, 37
33074 Fontanafredda
Tel. +39 0434 997392
www.alsantobevitore.com
morenodamabianca@libero.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: martedì
Orari: 11.00-14.30; 17.30-24.00
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 35 km / 27 min
Uscita Cordignano, 18,1 km / 18 min

AGRITURISMO LAGO ORZAIE

Consigliato a chi ama la trota. Preparata in molti modi, oltre una decina, dagli antipasti ai secondi piatti, come la trota alla diavola. L'agriturismo è immerso in una zona verde molto curata, nei pressi di un laghetto di trote. Rappresenta un posto ideale per stare in relax, soprattutto d'estate. Dotato di un'area verde per bambini, con scivoli e giochi all'aperto. C'è anche la possibilità di pescare e di cucinarsi il pescato sui barbecue esterni. Ottimo rapporto qualità/prezzo.

Agriturismo Lago Orzaie

Via Oberdan, 78
33074 Fontanafredda
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: mercoledì
Orari: 17.30-24.00 (venerdì); 7.30-24.00 (sabato e domenica)
Posti: 200
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 35 km / 27 min
Uscita Cordignano, 18,1 km / 18 min

LA BOTEȢA DE BARLŌ

Ci troviamo in una tipica osteria friulana dove i tavoli sono fatti con vecchie stufe a legna e alle pareti sono appesi pentoloni in rame. I piatti sono di qualità e le porzioni generose. Il menù tipico, che varia spesso, può proporre gnocchi di zucca, asparagi con vongole, baccalà alla vicentina con polenta, fagioli e cipolla, strudel con speck e porcini. Ma la specialità del locale è sicuramente la gustosissima paella. Si raccomanda di concludere il pasto assaggiando una delle numerose grappe fatte in casa.

La BoteȢa de BarlŌ

Via G. Oberdan, 8 - Romano di Fontanafredda
33070 Fontanafredda
Tel. +39 0434 999024
info@labotegadebarlo.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì, martedì e mercoledì sera
Orari: 9.30-15.00; 17.00-23.00
Posti: 75
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 35 km / 27 min
Uscita Cordignano, 18,1 km / 18 min

[PRATA DI PORDENONE]

VILLA MONICA

Locale semplice ed elegante, con menù che valorizza le proposte di mare. Prodotti freschi e ingredienti di qualità. Tra gli antipasti, da provare la tartare di ricciola. Tra i primi, il risotto al nero di seppia, le linguine all'astice, il risotto con fiori di zucca e crostacei. Interessante il carrello dei dolci, dalla millefoglie ai bignè caramellati, abbinati a ottimi vini.

Villa Monica

Via de Carli, 26
33080 Prata di Pordenone
Tel. +39 0434 621191
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì
Orari: 6.00-23.30
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 32,5 km / 24 min
Uscita Cordignano, 23,3 km / 25 min

[BRUGNERA]

MEDITERRANEO

Un tocco di gusto mediterraneo situato proprio nel cuore della pianura tra Tagliamento e Livenza. Arredo ricercato, luci calde, dettagli curati. Ingredienti di qualità (tra i quali i presidi Slow Food). Da provare la carne. Ricca cantina dei vini. Il menù propone anche pizze da mangiare sul tagliere. Da abbinare con ottima birra di Sauris.

Mediterraneo

Via Pordenone, 7/a - Località Tamai
33070 Brugnera
Tel. +39 0434 627775
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: lunedì
Orari: 12.00-23.00
Posti: 100
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 40,3 km / 29 min
Uscita Cordignano, 19 km / 19 min

[CANEVA]

TRATTORIA AL GAIARDIN

Locale panoramico situato in località Gaiardin, vicina al Pian Cansiglio. Vale la pena affrontare la salita per raggiungere questa trattoria, ideale per passeggiate dopo pranzo. Offre una cucina semplice, ma curata, con ingredienti genuini. Da provare le pappardelle al pesto e finferli, gli gnocchi ripieni agli spinaci o direttamente il tris di primi. Tra i secondi, salsiccia e ricotta affumicata, capriolo con polenta. Deliziosi i dolci della casa.

Trattoria Al Gaiardin

Località Gaiardin, 3
33070 Caneva
Tel. +39 0434 77178
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: mercoledì
Orari: pranzo e cena
Posti: 50
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 44,8 km / 31 min
Uscita Cordignano, 3,4 km / 5 min

TROTA BLU

Una cucina equilibrata e sana, a base di trota allevata in acque di sorgente, direttamente di fronte alla trattoria. Dalle acque purissime della sorgente Livenzetta, del fiume Livenza, vengono pescate le trote servite nel locale. Diverse le preparazioni di questa specialità: dalla trota marinata a quella affumicata sia a caldo sia a freddo. Dalle tartare di trota all'hamburger di trota. Completano il menù olio, salumi, formaggi e prodotti del Figo Moro.

Trota blu

Via Santissima, 2 - Località Sarone
33070 Caneva
Tel. +39 0434 77027
www.trotablu.it
info@trotablu.it
Fascia di prezzo: €
Giorno di chiusura: lunedì pomeriggio e martedì
Orari: 9.30-23.30
Posti: 20
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 44,8 km / 31 min
Uscita Cordignano, 3,4 km / 5 min

[SACILE]

IL PEDROCCHINO

In un'antica dimora patrizia veneto-friulana si trova questo prestigioso locale. Travi a vista e caminetti creano un ambiente intimo e di classe. I piatti richiamano la tradizione, pur essendo preparati in maniera innovativa e con un tocco di internazionalità. Nel menù prevale il pesce, freschissimo. Qualche esempio? Sashimi di orata, astice alla catalana, risotto alle seppie di barena e tartufo nero, zuppetta di scorfano, spaghetti alla bottarga di branzino. Ricca e varia la carta di vini.

Il Pedrocchino

Piazza IV novembre, 4
33077 Sacile
Tel. +39 0434 70034
www.ilpedrocchino.it
info@ilpedrocchino.it
Fascia di prezzo: €€€
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Orari: pranzo e cena
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 38,6 km / 27 min
Uscita Cordignano, 9,6 km / 12 min

LE CONTRADE

Nel centro storico di Sacile, il locale propone piatti ricercati sia di carne sia di pesce.

Abbinamenti originali, ma dai gusti equilibrati. Qualche esempio? Tra gli antipasti di pesce segnaliamo il crudo di spada agli agrumi e tortino di quinoa con gamberi al vapore e il piatto di farro con radicchio e crema di gorgonzola. Tra i primi, tagliatelle di castagne con ragù di selvaggina, paccheri con ricciola, pomodorini, capperi e mandorle. Ottima carta dei vini.

Le contrade

Via Puiatti, 4
33077 Sacile
Tel. +39 0434 734525
www.ristorantelecontrade.it
info@ristorantelecontrade.it
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: domenica
Orari: 10.30-14.30 e 17.30-23.30 (da lunedì a venerdì); 17.30-23.30 (sabato)
Posti: 50 (+30 esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 38,6 km / 27 min
Uscita Cordignano, 9,6 km / 12 min

[CORDIGNANO]

TRATTORIA COAN

Nel centro storico di Cordignano, dietro la chiesa, si trova questa osteria d'altri tempi. L'ambiente è da tipica trattoria arricchita con oggetti del passato, come grammofoni e macinini da caffè. Ampia scelta sul menù a base di specialità tipiche, con prodotti di stagione: dalla selvaggina alle lumache alla pasta fatta in casa. Ottimi i primi, come la pasta e fagioli, e gustosi i secondi, come la tagliata di manzo. A completare, un ricco buffet di contorni, di verdure crude e cotte.

Trattoria Coan

Via Luigi Cadorna, 14
31016 Cordignano
Tel. +39 0438 999154
www.trattoriacoan.com
info@trattoriacoan.com
Fascia di prezzo: €€
Giorno di chiusura: mercoledì sera e giovedì
Orari: 11.30-15.30; 18.30-01.00
Posti: 40 (+20 esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 45,2 km / 32 min

L'enogastronomia pordenonese, pur subendo contaminazioni da esperienze culinarie importate da altre regioni italiane, ha mantenuto una sua forte identità. Così, dalle valli alle acque limpidissime di risorgiva della pianura, si incontrano in questa zona numerose aziende agricole e produttori di vini di pregio che propongono una ricca offerta di pro-

5 [S H O P P I N G]

dotti di qualità, da acquistare e gustare per comprendere appieno la magica sintonia tra il territorio e i suoi frutti. Anche negli splendidi centri abitati, diverse imprese artigianali continuano a offrire un'ampia scelta di tipicità locali, perpetuando una storica tradizione.



[SESTO AL REGHENA]

CANTINA PRODUTTORI DI RAMUSCELLO E SAN VITO SCA

Ventuno appassionati viticoltori danno vita, nel 1959, alla cooperativa, che, nel 1970, arriva a contare seicento soci. Oggi i vigneti si estendono su 315 ettari in quattordici comuni, con una cantina di 1300 metri quadrati e annesso punto vendita, dove sono proposti i vini al dettaglio.

Il negozio è aperto da lunedì a venerdì (8.00-12.00; 14.00-18.00) e il sabato (8.00-12.00).

Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito SCA

Via Marconti, 22
33079 Ramuscello di Sesto al Reghena
Tel. +39 0434 68029
www.viniramuscello.it
cantina.ramuscello@libero.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 10,1 km / 10 min
Uscita Cordignano, 41,3 km / 30 min

[AZZANO DECIMO]

SOCIETÀ AGRICOLA PRINCIPI DI PORCIA E BRUGNERA

Una storia di otto secoli nel settore vitivinicolo caratterizza questa bella realtà del Friuli occidentale. La cantina opera nel rispetto della terra e dell'ambiente, delle buone pratiche agricole e dell'efficienza energetica. Nel Wine Shop dell'azienda (orario: da lunedì a venerdì, 9.00-12.30 e 14.00-18.30; sabato 9.00-17.00) si possono trovare i vini dell'azienda, che nascono da agricoltura sostenibile, oltre a una gustosa selezione di formaggi e salumi, oli e prodotti per gourmet.

Società Agricola Principi di Porcia e Brugnera

Via Zuiano, 29
33082 Azzano Decimo
Tel. +39 0434 631001
www.porcia.com
porcia@porcia.com

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 19,8 km / 16 min
Uscita Cordignano, 32 km / 24 min

[PASIANO DI PORDENONE]

CANTINE LAZZAROTTO DI LAZZAROTTO

L'azienda nasce nel secondo dopoguerra. Era il 1945. Inizialmente si estende su pochi vigneti, poi la tenuta cresce fino a coprire 25 ettari nel territorio della Doc Grave. I vini sono ottenuti dalle uve dei propri vigneti. Sono ancora vendemmiate a mano e lavorate in cantina con tecnologie in grado di consentire una sana conservazione del vino e permettere l'affinamento in botte e bottiglia.

Cantine Lazzarotto di Lazzarotto

VV Via Frattina, 88
33076 Pravidomini
Tel. +39 0434 644017
www.lazzarotto.it
info@lazzarotto.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 29,1 km / 26 min
Uscita Cordignano, 31,2 km / 29 min

[FIUME VENETO]

VICENZUTTO

Un consiglio su dove acquistare i salumi tradizionali? Da Vicenzutto a Fiume Veneto (di fronte al bivio per Cimpello). La macelleria, avviata nel 1982 dai fratelli Claudio e Germano, propone il tipico *sauc*, il cotechino e il linguale. Non manca lo «spiedino Pordenone», formato da una fettina di lardo aromatizzato con una lunga stagionatura. Orari: 8.00-13.00 (lunedì e mercoledì); 8.00-13.00 e 15.30-19.00 (martedì, giovedì, venerdì e sabato). Chiusura: domenica tutto il giorno, lunedì e mercoledì pomeriggio.

Vicenzutto

Viale della Repubblica, 48
33080 Fiume Veneto
Tel. +39 0434 959258
www.vicenzutto.it
info@vicenzutto.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 23,8 km / 17 min
Uscita Cordignano, 30,9 km / 24 min

AZIENDA AGRICOLA BEVERELLA- CASULA

Vini di carattere. La famiglia Casula si è dedicata alla produzione vitivinicola dagli anni Cinquanta del secolo scorso. I vigneti sono situati in una particolare area della zona Doc Friuli Grave. I terreni sono difficili da lavorare, ma ben si adattano alla coltivazione della vite. L'uva di questi vigneti regala vini di qualità superiore. Orari: 8.30-12.00 e 15.00-19.00, da lunedì a sabato.

Azienda Agricola Beverella - Casula

Via San Vito, 70 - Bannia
33080 Fiume Veneto
Tel. +39 0434 564902
www.vinicasula.com
info@vinicasula.com

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 23,8 km / 17 min
Uscita Cordignano, 30,9 km / 24 min

CA' MADRESCA SRL

Produce vini di qualità usando le uve provenienti da zone Doc diverse, con l'obiettivo di valorizzare al meglio le loro caratteristiche. Così si caratterizza il marchio dell'enologo Adriano Teston, che ha avviato una sua attività dopo un'esperienza ventennale in diverse aziende agricole del Friuli. La cantina è aperta giovedì e venerdì, dalle 15.00 alle 18.30, e sabato mattina, dalle 9.00 alle 12.00.

Ca' Madresca srl

Via Policreta, 2
33080 Fiume Veneto
Tel. +39 0434 958724
www.vinicamadresca.com
info@vinicamadresca.com

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 23,8 km / 17 min
Uscita Cordignano, 30,9 km / 24 min

AZIENDA AGRICOLA FACCA FABIO E DINO

Le mele sono il prodotto di spicco di questa azienda agricola. Mele di ogni qualità, accanto a kiwi, arance e frutta. Tra i prodotti di produzione propria non può mancare anche il succo di mele. E ancora prodotti dell'orto come i fagioli. Il punto vendita propone anche miele e aceto. La produzione ortofrutticola avviene nel rispetto della tradizione.

Azienda Agricola Facca Fabio e Dino

Via San Vito, 52 - Bannia
33080 Fiume Veneto
Tel. +39 0434 957667
melafacca@gmail.com

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 23,8 km / 17 min
Uscita Cordignano, 30,9 km / 24 min

[PORDENONE]

PASTICCERIA PERATONER

È imperdibile una sosta alla rinomata cioccolateria del cuore cittadino, guidata da Giuseppe Faggiotto, Maître Chocolatier. Assolutamente da provare una tazza di cioccolata profumata, avvolgente e morbida, servita in questo celebre locale. Latte, zucchero e una miscela di puro cacao si fondono in un dolce oro nero. Deliziosa assaporata pura, o per i gourmet più curiosi, aromatizzata con rum o altre spezie.

Orario: 8.00-12.00 e 15.00-19.30. Chiuso lunedì.

Pasticceria Peratoner

Corso Vittorio Emanuele II, 22/b
33170 Pordenone
www.peratoner.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 28,2 km / 22 min
Uscita Cordignano, 26 km / 23 min

ALIMENTARI FORNIZ

Punto di riferimento per i gourmet. Negozio storico, tramandato dal padre al figlio in viale Cossetti. Ricca l'offerta enogastronomica: dal baccalà al pane artigianale, dalle mostarde a saporiti sott'oli. Variegata proposta di salumi. Si possono acquistare sia prodotti freschi sia prodotti già pronti per asporto.

Orari: 8.00-12.00 e 16.00-19.30. Chiuso lunedì.

Alimentari Forniz

Viale Cossetti, 26/a
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 21058

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 28,2 km / 22 min
Uscita Cordignano, 26 km / 23 min

L'ORTO IN CITTÀ DI COSTALONGO PAOLO & C

Gusto, natura, territorio. Questo lo slogan del negozio di alimentari «L'orto in città». Specializzato in prodotti tipici prevalentemente locali o eccellenze italiane, l'assortimento comprende frutta, verdura, salumi, latticini, formaggi, confetture, pane fresco, pasta, riso, biscotti, olio, sughi, vino, birre artigianali.

Orari: 8.30-13.00 e 15.30-19.30.

L'orto in città di Costalongo Paolo & C

Via Achille Grandi, 2
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 598191

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 28,2 km / 22 min
Uscita Cordignano, 26 km / 23 min

BOTTEGA FRIULANA

Nel capoluogo del Noncello, si trova una vera e propria vetrina del made in Friuli. Tra gli scaffali, numerosi prodotti tipici artigianali del territorio. Tra i salumi, spicca la pitina, in versione capra, cervo e pecora. E poi formaggi, il prosciutto crudo San Daniele, sott'aceti, accanto a grappe, birra e vino. In vendita anche vari tipi di pasta fresca, tra cui i *cjarsons* e i *blecs* fatti con grano saraceno. Oltre al dolce tipico della Gubana, miele e marmellate fatte in casa. Chiuso domenica, oltre ai pomeriggi di lunedì e mercoledì.

Bottega Friulana

Vicolo delle Acque, 8
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 521343

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 28,2 km / 22 min
Uscita Cordignano, 26 km / 23 min

PASTIFICIO ARTIGIANALE SFOGLIA D'ORO

Una ricca varietà di paste fresche è prodotta a mano in questo pastificio con uova e prodotti stagionali selezionati attentamente tra quelli che il territorio offre. Nascono tortellini e ravioli con gustosi ripieni, come ricotta e spinaci, porro e robiola, zucca, radicchio, speck e asparagi, ma anche con abbinamenti più insoliti come gorgonzola e prugne. Non solo. Ispirati dai prodotti tipici, vengono preparati tortelli ripieni al FigoMoro da Caneva o con formaggi della latteria di Palse o speck di Sauris o trota affumicata. Il laboratorio con punto vendita è chiuso la domenica.

Pastificio artigianale Sfoglìa d'oro

Viale Martelli, 37
33170 Pordenone
Tel. +39 331 3037403
www.tortellidimartina.it
sfoglìa-doro@libero.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 28,2 km / 22 min
Uscita Cordignano, 26 km / 23 min

[CORDENONS]

AZIENDA AGRICOLA DEL ZOTTO LUCA

Nel nuovo punto vendita di via Maestra si possono trovare i prodotti agricoli aziendali, come ortaggi (radicchio, patate, zucche, cavoli) e frutta (kiwi e mele). Tra i prodotti di spicco, segnaliamo asparagi e fragole. Inoltre, sono in vendita anche prodotti trasformati, come confetture, sott'oli e succo di mele. Ad arricchire l'offerta, specialità tipiche friulane, come formaggi e salumi di produttori locali.

Azienda Agricola Del Zotto Luca

Via Maestra, 107-109
33084 Cordenons
Tel. +39 338 6727324
delzotto.ciasadriussa@gmail.com

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 30,3 km / 26 min
Uscita Cordignano, 29,9 km / 29 min

[SAN QUIRINO]

MARTELLOZZO PIERA

Piera inizia la sua attività all'età di ventinove anni, portando avanti la tradizione di famiglia. Il nonno Giovanni Martellozzo, infatti, aveva già avviato nel 1899 una produzione vitivinicola nella zona di Padova. Oggi Piera gestisce tenute in Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige. Con una grande passione e dedizione verso il territorio, l'uva e i suoi vini. Nel 1998, tra i primi in Italia, ha aperto le porte al biologico.

Martellozzo Piera

Via Pordenone, 33
33080 San Quirino
Tel. +39 0434 963100
www.pieramartellozzo.it
welcome@martellozzo.com

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 38 km / 34 min
Uscita Cordignano, 26 km / 32 min

QUINTA DELLA LUNA

Nella piccola frazione di San Foca, nelle vicinanze del torrente Cellina, si trova l'azienda Quinta della Luna. Le distese di ghiaia e sassi ricordano proprio un paesaggio lunare. Anche la vite trova qui un terroir ideale, in grado di esprimersi in vini freschi, caratterizzati da aromi intensi e mineralità importante.

Quinta della Luna

Via Nannavecchia, 75 - San Foca
33080 San Quirino
Tel. +39 0434 91185
www.quintadellaluna.it
info@quintadellaluna.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 38 km / 34 min
Uscita Cordignano, 26 km / 32 min

LE QUATTRO STAGIONI

L'azienda, situata nella zona dei Magredi di San Foca, dal 1998 è specializzata nella produzione di frutta e ortaggi coltivati. La superficie aziendale di 13,3 ettari è dedicata a coltivazioni frutticole, cereali e vigneto. La produzione avviene in modo naturale, seguendo e rispettando il ritmo delle stagioni, ortaggi (asparagi, broccoli, cavoli, porri, verze) e frutta (mele, pesche e susine). L'azienda è anche fattoria didattica.

Le quattro stagioni

Via San Quirino, 31 - San Foca
33080 San Quirino
Tel. +39 328 4715483
www.aziendalequattrostagioni.com
info@aziendalequattrostagioni.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 38 km / 34 min
Uscita Cordignano, 26 km / 32 min



[CASTIONS DI ZOPPOLA]

DISTILLERIA PAGURA

Storica distilleria, fondata nel 1879 da Domenico Campagna nella piazza di Castions. Dal 1904 si trasferisce nell'attuale sede di via Favetti, dove tuttora è in attività. La qualità dei distillati ha permesso a questo impianto di distillazione di operare per oltre tre secoli. Tra le eccellenze, segnaliamo le «grappe d'artista», bottiglie in ceramica prodotte, in numero limitato, da bozzetti creati da artisti contemporanei. Accanto alle grappe tradizionali, invecchiate e di monovitigno, si producono degli infusi a base di grappa, su antiche ricette di famiglia.

Distilleria Pagura

Via V. Favetti, 25
33080 Castions di Zoppola
Tel. +39 0434 97021
www.distilleriapagura.com
info@distilleriapagura.com

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 27,9 km / 21 min
Uscita Cordignano, 35 km / 27 min

APICOLTURA ORNELLA

Miele certificato bio, miele classico, alla frutta, sciroppo di miele, mix di polline, propoli, pappa reale. Sono i prodotti che si possono trovare nel punto vendita di Zoppola, annesso al laboratorio. Qui si concentra la produzione di 500 alveari, situati perlopiù in provincia di Udine. Il miele di montagna è legato alla zona di Tarvisio. In vendita anche la melata. Il laboratorio è chiuso la domenica. Gli altri giorni è aperto dalle 8.00 alle 17.00.

Apicoltura Ornella

Via Battisti, 15
33080 Castions di Zoppola
Tel. +39 0434 97022

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 27,9 km / 21 min
Uscita Cordignano, 35 km / 27 min

[PORCIA]

SAN SIMONE DI BRISOTTO

A Roncover, nella zona più occidentale della Doc Friuli Grave e al centro della Doc Prosecco, è situata l'azienda agricola San Simone. Prende il nome dalla chiesetta del XIV secolo in via San Simone a Prata, dove il fondatore Gino Brisotto avviò la prima e storica azienda. La cultura enologica è stata tramandata di generazione in generazione. Su prenotazione, si possono effettuare visite guidate in cantina e nei vigneti. Il punto vendita è aperto da lunedì a venerdì (8.30-12.30; 13.30-17.30).

San Simone di Brisotto

Via Prata, 30
33080 Porcia
Tel. +39 0434 578633
www.sansimone.it
info@sansimone.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 28,8 km / 20 min
Uscita Cordignano, 21,3 km / 18 min

LATTERIA SOCIALE DI PALSE

Nel Pordenonese, la Latteria sociale di Palse è presente da oltre ottant'anni. Nasce infatti nel 1926 per volontà di 80 produttori attorno alla canonica di Palse. Segue poi un rapido ampliamento fino a comprendere oltre 300 soci. Latte, prodotti caseari freschi e stagionati, il Montasio, formaggi tipici, specialità (frico, miele e dolci), yogurt e gelato si possono trovare nel moderno punto vendita a Rorai Piccolo, oltre ad Azzano Decimo (in via 25 Aprile, 22), Roveredo in Piano (in via XX settembre, 18), Cordenons (in via Stradelle, 106) e Pordenone (in via Mazzini, 16).

Latteria sociale di Palse

Società cooperativa agricola
Via Gabelli, 4/A
33080 Porcia
Tel. +39 0434 551266
www.latteriadipalse.it
info@latteriadipalse.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 28,8 km / 20 min
Uscita Cordignano, 21,3 km / 18 min

[FONTANAFREDDA]

CANTINA SOC. COOP. DI SACILE E FONTANAFREDDA

Punto di riferimento per undici comuni della pedemontana, della parte occidentale della provincia di Pordenone e della vicina provincia di Treviso. La Cantina, nata nel 1967, comprende una superficie vitata di oltre 600 ettari e riunisce circa 400 soci. È caratterizzata da un moderno impianto di vinificazione. Il punto vendita è aperto dal martedì al venerdì dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 19.00. Sabato dalle 8.00 alle 12.00.

Cantina Soc. Coop. di Sacile e Fontanafredda

Via Brigata Osoppo, 174 - Loc. Vigonovo
33074 Fontanafredda
Tel. +39 0434 99101
www.cantinasacilefontanafredda.it
sacile.fontanafredda@libero.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 35 km / 27 min
Uscita Cordignano, 18,1 km / 18 min

[PRATA DI PORDENONE]

SOCIETÀ AGRICOLE VIGNETI LE MONDE

Una cantina di nuova generazione sia sotto l'aspetto tecnologico, sia per le fasi di lavorazione.

Particolare attenzione è riservata all'approccio ecosostenibile su tutta la filiera, partendo dalle operazioni di campagna. La natura del suolo, l'esposizione, il clima e il sole concorrono alla produzione di vini di alta qualità.

Il punto vendita è aperto con il seguente orario: 9.00-17.30 da lunedì a venerdì e 9.00-12.00 il sabato.

Società agricole Vigneti Le Monde

Via Garibaldi, 2 - Località Le Monde
33080 Prata di Pordenone
Tel. +39 0434 622087
www.vignetilemonde.eu
info@lemondewine.com

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 32,5 km / 24 min
Uscita Cordignano, 23,3 km / 25 min

BIRRIFICIO ARTIGIANALE ZAGO

Birre speciali artigianali caratterizzano questo birrificio dalla storia trentennale. Zago è diventato ben presto leader nel campo delle Cuvée di malto a metodologia Champenoise. Ma l'offerta di tutte le tipologie classiche è ampia. Non solo. A base di birra, sono state prodotte delle specialità per gourmet, come la gelatina di birra, panettone e colomba.

Birrificio Artigianale Zago

Via Einaudi, 18
33080 Prata di Pordenone
Tel. +39 0434 621583
www.zago.it
commerciale@zago.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 32,5 km / 24 min
Uscita Cordignano, 23,3 km / 25 min

[CANEVA]

CA' DE MOCENIGO

La cantina si trova in una storica villa che appartiene ai Dogi Mocenigo, famiglia dogale della Serenissima e di proprietà della famiglia Martinuzzo dal 1950. La cantina è stata recentemente ristrutturata e ampliata con nuove tecnologie. L'impianto di vinificazione si qualifica per gli alti standard tecnologici.

Ca' de Mocenigo

Via N. Sauro, 7/a - Fratta
33070 Caneva
Tel. +39 0434 79214
www.cademocenigo.it
info@cademocenigo.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 44,8 km / 31 min
Uscita Cordignano, 3,4 km / 5 min

AZIENDA AGRICOLA OLIO DEI DOGI DI B. CASAGRANDE

Olive, paté di olive, aceti, miele e soprattutto l'Olio dei Dogi, di colore verde dorato. Viene prodotto con sistemi di coltivazione conformi al metodo biologico, in Comune di Caneva, su zone esposte al sole, in un contesto paesaggistico tipico delle zone pedemontane. A tavola è particolarmente indicato per verdure crude e cotte, carne, pesce o semplicemente sulla bruschetta al naturale. Le varietà coltivate consentono una produzione equilibrata e armonica, capace di esaltare le caratteristiche organolettiche delle singole qualità.

Orari di apertura: 8.30-12.30 (martedì e mercoledì), 14.30-18.30 (giovedì e venerdì), 9.00-13.00 (sabato).

Az. Agricola Olio dei Dogi di B. Casagrande

Via Pasubio, 19 - Frazione Fiaschetti
Località Sarone
33070 Caneva
Tel. +39 0434 779066
www.oliodeidogi.it
oliodeidogi@libero.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 44,8 km / 31 min
Uscita Cordignano, 3,4 km / 5 min

COL LONGONE

Il cuore dell'azienda si trova in una villa del XVIII secolo circondata da piante secolari. Annessa alla villa, la cantina dotata di moderne attrezzature. La tenuta si estende su 105 ettari, 35 dei quali vocati a vigneto Doc e prende il nome dall'omonima collina situata nella pedemontana occidentale. In sede è possibile acquistare i prodotti e concordare visite in azienda.

Col Longone

Via Longone, 14
33070 Caneva
Tel. +39 0434 77189
www.col-longone.com
info@col-longone.com

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 44,8 km / 31 min
Uscita Cordignano, 3,4 km / 5 min

RIVE COL DE FER

La collina Col de Fer dà il nome all'azienda, che ha saputo valorizzare le potenzialità di questo luogo coprendo il colle con vigneti a balze, dagli anni Ottanta. E i vini esprimono infatti le caratteristiche di questo territorio (in particolare il Verdiso, autoctono quasi scomparso). Ma sono anche il risultato di una grande cura in campagna e in cantina: dalla coltivazione della vite, alla potatura, dalla vendemmia manuale alla vinificazione. Suggestivi il panorama fuori dalla cantina e la sala degustazione. In vendita anche prodotti locali con il FigoMoro da Caneva.

Rive Col de Fer

Via Col de Fer, 14
33070 Caneva
Tel. +39 0434 799467
info@rivecoldefer.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 44,8 km / 31 min
Uscita Cordignano, 3,4 km / 5 min

BIRRIFICIO VALSCURA

Sono le acque pure di tre sorgenti a dare un sapore unico alla birra prodotta nel microbirrificio Valscura. Il Gorgazzo, situato nel Comune di Polcenigo, Santissima, sorgente vicino alla chiesa della Santissima Trinità, e la sorgente Molinetto vicino a Sarone. Queste acque, mescolate a orzo e frumento di qualità, luppoli in fiore, lieviti di birra, danno origine a birre speciali (tra le quali la Valscura, Fich, Blanche, Panera). Il birrificio è aperto dalle 14.30 alle 20.30 (chiuso il lunedì).

Birrificio Valscura

Via Santissima, 5 - Sarone
33070 Caneva
Tel. +39 0434 77045
www.valscura.com
valscurabrewery@libero.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 44,8 km / 31 min
Uscita Cordignano, 3,4 km / 5 min

[SACILE]

VILLA RONCHE

L'azienda Villa Ronche si estende su un'area di 150 ettari, di cui 36 coltivati a vigneto, nel Friuli occidentale. La vinificazione avviene nella suggestiva barchessa settecentesca di Cordignano, circondata da parco e vigneti. In questa cornice storica si trova una cantina dotata di attrezzature tecnologiche e avanzate. I vini, prodotti nel rispetto delle tradizioni, esaltano l'anima e l'essenza di queste terre. Su prenotazione è possibile scoprire l'azienda e i vigneti, attraverso visite guidate.

Villa Ronche

Via Vistorta, 82
33077 Sacile
Tel. +39 0434 782490
www.villaronche.it
villaronche@villaronche.it

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 38,6 km / 27 min
Uscita Cordignano, 9,6 km / 12 min

LE FAVOLE DI EVIO E ANGELO CADORIN

A Caneva, nella pedemontana pordenonese, si trova questa cantina incastonata nella roccia carsica. Su prenotazione è possibile effettuare visite guidate nel vigneto, dove scoprire i vitigni autoctoni e internazionali, partecipare a degustazioni, accompagnate da salumi e formaggi tipici.

Nella cantina Terra Rossa si coniugano le moderne metodologie di vinificazione. In via Ronche è situato l'agriturismo e il punto vendita dove si possono acquistare i vini dell'azienda.

Le Favole di Evio e Angelo Cadorin

Via Ronche, 92
33077 Sacile
Tel. +39 0434 735604
www.lefavole-wines.com
info@lefavole.com

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 38,6 km / 27 min
Uscita Cordignano, 9,6 km / 12 min

[CORDIGNANO]

PANIFICIO TALAMINI

Le radici risalgono al 1887, quando Sebastiano Talamini impara l'arte bianca e avvia la sua prima attività. Di padre in figlio, di generazione in generazione, con la stessa passione, oggi il Panificio Talamini si è conquistato un nome di rilievo nel settore, ottenendo diversi riconoscimenti e premi. Storico il panino «rosetta».

Panificio Talamini

Via Roma, 50/a
31016 Cordignano
Tel. +39 0438 995369
www.panificiotalamini.com

Come arrivare

Uscita Portogruaro, 45,2 km / 32 min



[PORDENONE. PIAZZETTA DUOMO]

FOTO ELIO E STEFANO CIOL