

# GOLA

*la gola in viaggio*

OTTOBRE/NOVEMBRE 2018 • € 6,90\*

## AUTUNNO DI SAPORI

### TOSCANA FELIX

Chianti, Val d'Orcia e Val di Chiana:  
bel vivere e sapori d'eccellenza

### FRIULI DA SCOPRIRE

Dal Collio alle Dolomiti,  
tra natura, borghi,  
piatti tipici e vini

### WEEKEND GOLOSI

Itinerari e specialità in:  
Piemonte, Alto Adige,  
Marche, Sardegna, Sicilia

### CIOCCOLATO E TARTUFI

Gli eventi, i produttori,  
i luoghi dove trovare i due  
protagonisti della stagione



\*In vendita con DDV Marcopolo di questo mese

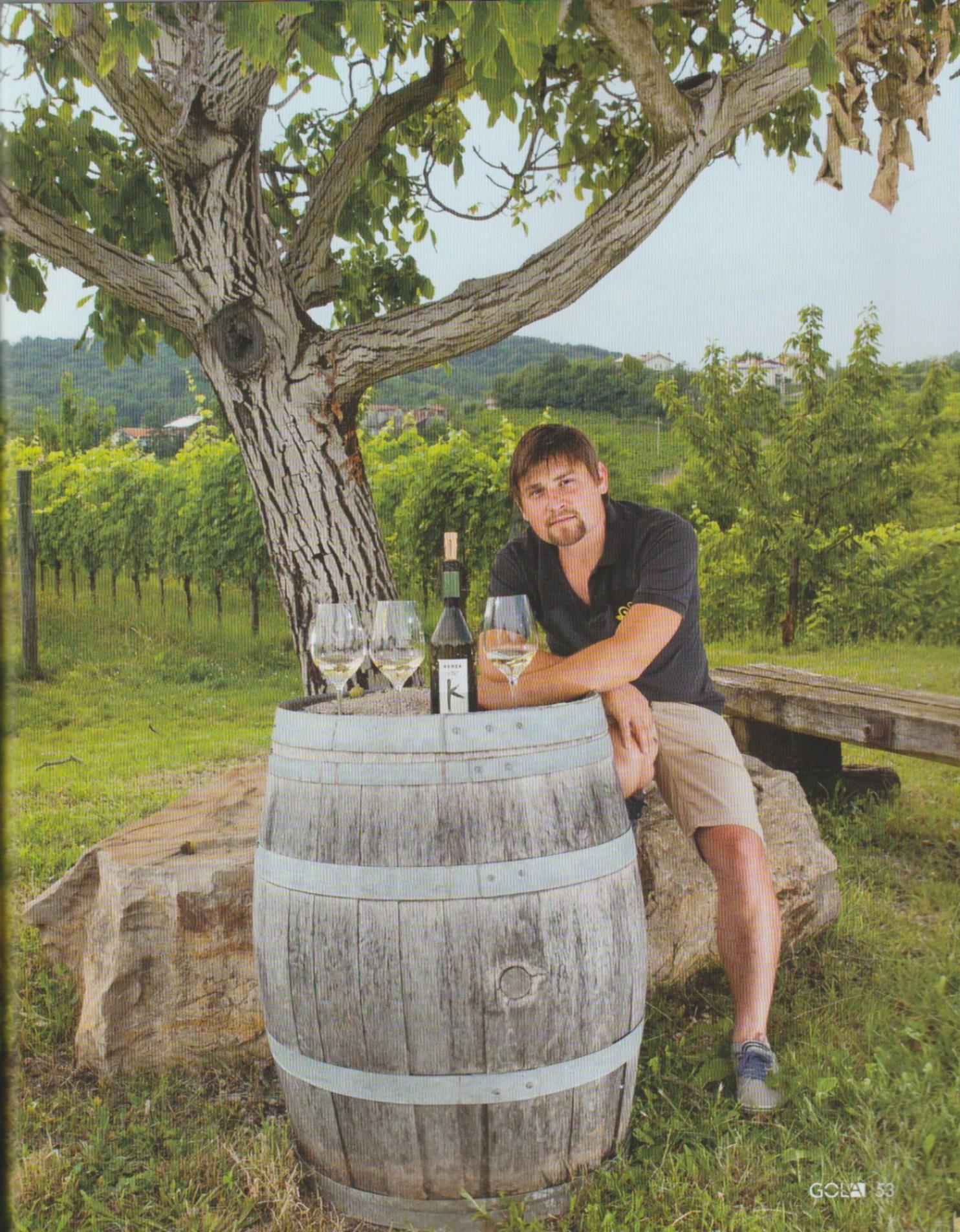
L'ITI  
NE  
RA  
RIO

FRIULI

# Coppia vincente

Cormòns • Cividale del Friuli • Sequals • Meduno

TESTI E FOTI DI MASSIMILIANO RILLA





Dai vigneti del Collio ai formaggi delle Dolomiti friuliane, due itinerari tra natura e paesi, per gustare le specialità della regione

# D

## DALLE COLLINE DEL VINO...

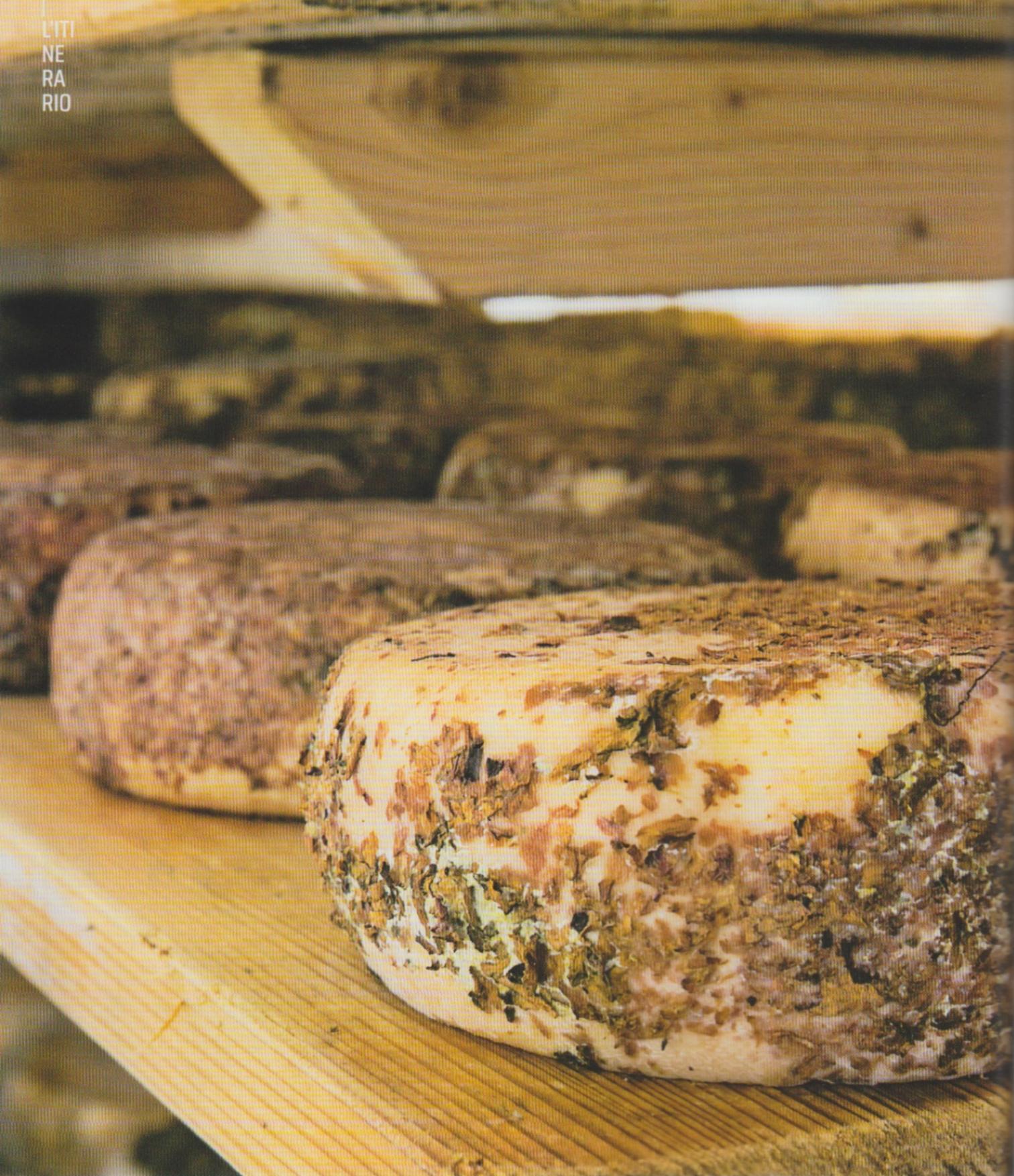
Al confine con la Slovenia, il Collio è un territorio della provincia goriziana da esplorare lentamente, in bici o in sella a una Vespa gialla, da prendere a noleggio. Qui i vitigni **friulano**, **ribolla gialla**, **sauvignon** e **pinot bianco** trovano un clima e un terreno ideali, trasformati in vini di alta qualità da cantine a forte vocazione enoturistica. Come **Russiz Superiore**, il relais tra le vigne del noto produttore **Roberto Felluga**, a **Capriva del Friuli**, o il maestoso **Castello di Spessa** dell'imprenditore **Loretto Pali**, che oltre a far riposare i vini in cantine storiche offre ospitalità di lusso in camere d'altri tempi, un campo da golf 18 buche e la cucina gourmet della **Tavernetta del Castello**, con la mano dello chef **Tonino Venica**.

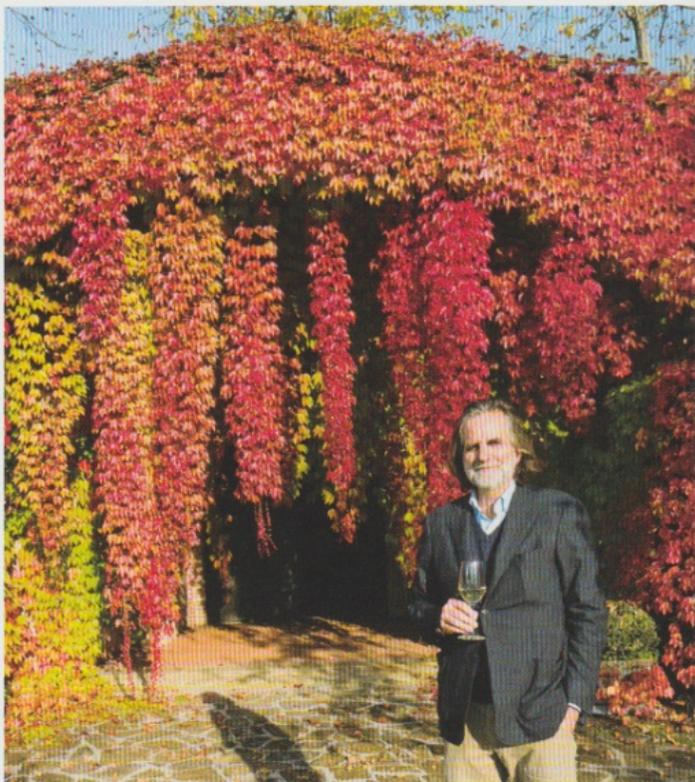
Per una panoramica enologica è d'obbligo, però, andare all'**Enoteca di Cormòns** che, al pianterreno di **Palazzo Locatelli**, elegante residenza del VIII secolo in stile palladiano, espone 350 etichette di 31 produttori del Collio, in vendita e in assaggio con

In apertura, una vista del Collio. Nella pagina accanto, il produttore Kristian Keber. In questa pagina, il Castello di Spessa a Capriva del Friuli. Nella pagina successiva, Tonino Venica, chef del ristorante del Castello, La Tavernetta



Campana & Fari  
Chef. J. Ferrer





« Qui i vitigni friulano, ribolla gialla, sauvignon e pinot bianco trovano clima e terreno ideali



tipicità friulane. A due passi, possiamo anche visitare il **duomo di S. Adalberto**, la principale **chiesa di Cormòns**, di cui si ha notizia da fine '200. Ma l'edificio attuale è di metà '700 e la facciata del 1896, completata per celebrare i 900 anni del martirio del santo. Lasciato il paese continuiamo le visite in cantina: da **Roberto Picéché**, da **Colle Duga** di **Damian Princic**, da **Edi Keber e Raccaro**, tutte a gestione familiare. Alcune sono letteralmente a due passi dalla Slovenia, come la cantina **Tiare** di **Roberto Snidarcig**: accanto alle vigne troviamo i cippi segna-confine. Il giro gastronomico continua alla "corte" di **Alessandro Gavagna**, chef di **Al Cacciatore** de **La Subida**, il ristorante gastronomico del country resort della famiglia **Sirk**. Il patron **Joško Sirk** è anche produttore di aceto di ribolla gialla confezionato in bottigliette spray. Come un profumo.

L'itinerario si addentra tra i paesaggi di **San Floriano**, sulla sommità di una collina dove ammirare un panorama mozzafiato: le **colline vitate del Collio**, le **alpi Giulie**, il **Carso**, la **pianura friulana**. Fondato nel medioevo, il **castello di San Floriano** fu distrutto durante la grande guerra, poi ricostruito come complesso

Nella pagina precedente, formaggi locali a stagionare. In questa pagina, in alto a sinistra il produttore Roberto Felluga; a destra, i produttori Picéché sulla tipica Vespa gialla

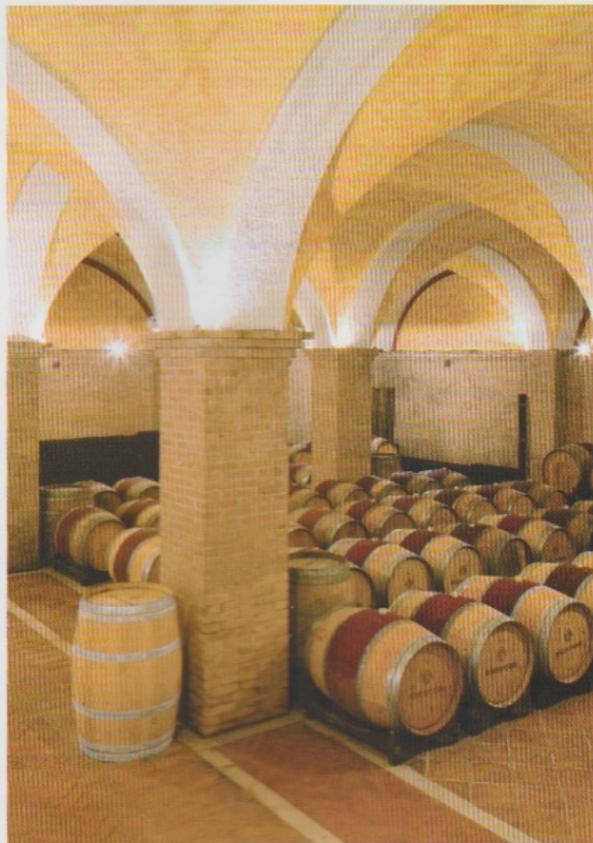
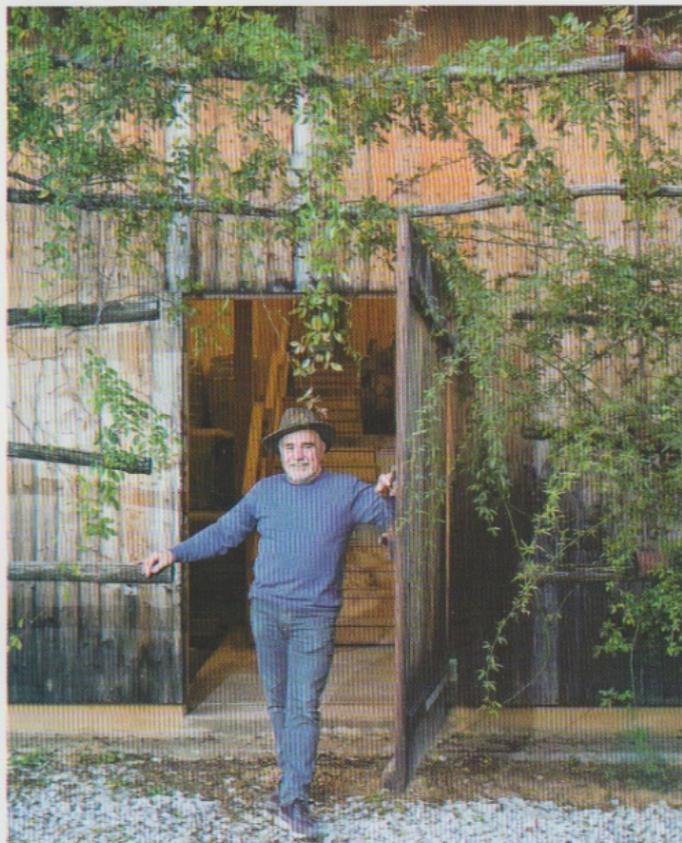
residenziale. Torniamo a riempire la busta dello shopping? Prima sosta a casa **Veliscek**, famiglia di norcini, poi da **Beppino Zoff** per le ottime caciotte aromatizzate con erbe e spezie e uno yogurt notevole, tutto fatto artigianalmente col latte di vacche pezzate rosse allevate all'aperto e alimentate in modo naturale. L'ultima tappa è alla periferia del capoluogo per il più gentile degli ortaggi: la **Rosa di Gorizia**. Nell'aspetto ricorda il fiore, ma è un ottimo radicchio per fare insalate, risotti e condimenti. Lo compriamo e gustiamo nel ristorante agriturismo di **Carlo Brumat**. A soli 30 km da Gorizia, a nord del Collio, non ci facciamo certo scappare una visita a **Cividale del Friuli** (Udine), il cui centro storico Unesco ci regala attrazioni come il **ponte del Diavolo** del XV secolo, sul fiume **Natisone**, ricostruito nel 1918; e poi il **foro Giulio Cesare** e l'antico palazzo comunale, dove si fa pausa sotto gli archi ai tavolini del **caffè San Marco**. Poi si riparte. Destinazione Dolomiti Friulane.



IL NOSTRO PERCORSO  
nel **Collio - 140 km**



Sotto a sinistra Joško Sirk, patron de La Subida e del country resort della famiglia Sirk. Accanto, le botti in cantina



# RICETTA

AL CACCIATORE LA SUBIDA / CHEF ALESSANDRO GAVAGNA



## *Girini e porcini*

PER 4 PERSONE

### *per i girini*

4 uova  
150 gr di farina 00

### *per le verdure*

120 gr di zucchine piccole  
80 gr di funghi porcini  
8 fiori di zucca

### *per il condimento*

Montasio stravecchio  
una noce di burro  
olio extravergine d'oliva del  
Carso  
sale e pepe  
4 foglie di vite  
una spruzzata di aceto di uva

### *Preparazione*

Rompi le uova in una terrina e mescolale, quindi lasciale in riposo una decina di minuti. Aggiungi la farina setacciata e con l'aiuto di una frusta mescola vigorosamente. Lascia riposare ancora 15 minuti, versa l'impasto ottenuto nel colapasta e cola i girini così formati in acqua bollente. Appena vengono a galla scolali in acqua fredda.

Metti una padella sul fuoco, fa sciogliere il burro, aggiungi i funghi e le zucchine tagliati molto fini, i fiori di zucca aperti in quattro e insaporisci di sale e pepe. È molto importante che le verdure siano appena scottate e non cotte.

A questo punto fa saltare nelle verdure i girini.

Per ogni commensale prendi un piatto piano. Adagiaci la foglia di vite ben lavata ed asciugata e disponici quindi i girini. Bagna con un filo di olio e aggiungi qualche scaglia di formaggio caprino.

A piacere puoi aggiungere, come guarnizione, alcune foglie di origano o basilico, o i fiori di aglio ursino.

Per finire, una spruzzata di aceto di uva.



### *Vino in abbinamento*

COLLIO FRIULANO RONCO DELLA CHIESA 2016  
AZIENDA BORGO DEL TIGLIO (BRAZZANO, FRAZ. DI CORMONS)



# TOP 5

esperienze da vivere



## MUSEO DELL'ARTE FABBRILE E DELLE COLTELLERIE

Nella dismessa fabbrica Coricama la storia di Maniago e della sua lunga produzione di coltelli e altri strumenti da taglio con esposizioni, ricostruzione di ambienti di lavoro e spazi multimediali. *Via Maestri del Lavoro 1, Maniago (Pn), tel. 0427 70 90 63 - [www.ecomuseolisaganis.it](http://www.ecomuseolisaganis.it)*



## PARCO NAZIONALE DELLE DOLOMITI FRIULANE

Un'area di 37mila ettari tra le province di Pordenone e Udine, dalla Valcellina alla Valle dell'Alto Tagliamento, ideale per attività all'aria aperta. La forra della Stretta di Gote offre una parete attrezzata per arrampicate. [www.dolomitifriulane.info](http://www.dolomitifriulane.info)



## LAGO DI BARCIS

Uno specchio d'acqua artificiale, in Valcellina, dotato di pedane per tuffi e la possibilità di praticare vela, canoa, motonautica e immersioni subacquee, circondato da un sentiero pedonalizzato in legno, accessibile anche alle bici. [www.turismofvg.it](http://www.turismofvg.it)



## GROTTE DI PRADIS E FORRA DELL'ORRIDO

Un complesso di antiche cavità carsiche e canyon con un percorso fra gallerie, archi naturali, ponti e camminamenti fino alla cascata alla confluenza del Molat nel torrente Cosa. [www.ecomuseolisaganis.it](http://www.ecomuseolisaganis.it)

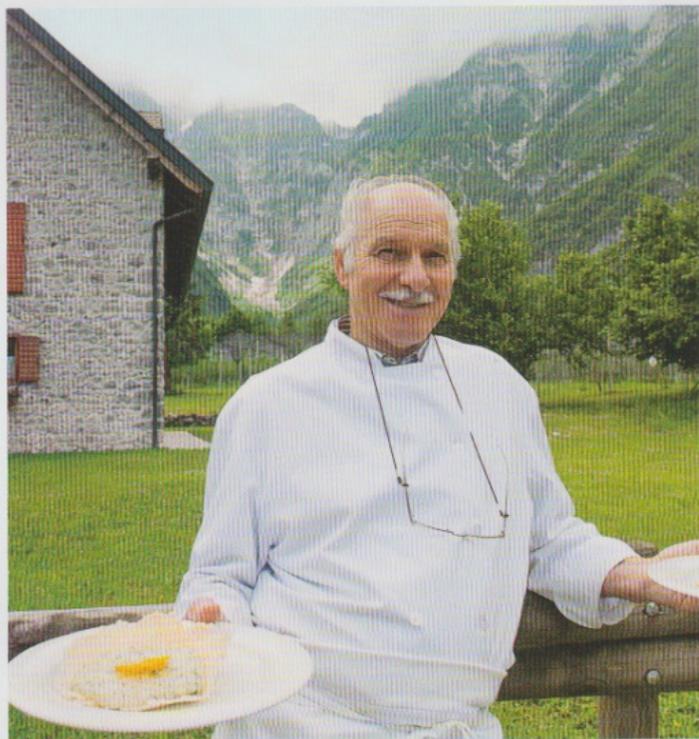


## VESPA GIALLA DEL COLLIO

Tra le verdi colline del Collio è possibile noleggiare il leggendario scooter e visitare il territorio in libertà. Prezzi medi: 60 euro. Azienda Zorigniotti. *Via Vino della Pace, Cormòns (Go), tel. 0481 60 595 - [www.zorigniotti.com](http://www.zorigniotti.com) e [www.turismofvg.it/Scoperta-e-touring/Collio-in-Vespa](http://www.turismofvg.it/Scoperta-e-touring/Collio-in-Vespa).*

Nella pagina  
precedente, Poffabro,  
frazione di Fiesano. In  
questa pagina, la chiesa  
di San Mauro, Duomo  
di Maiago





### ...ALLE ALTE VETTE

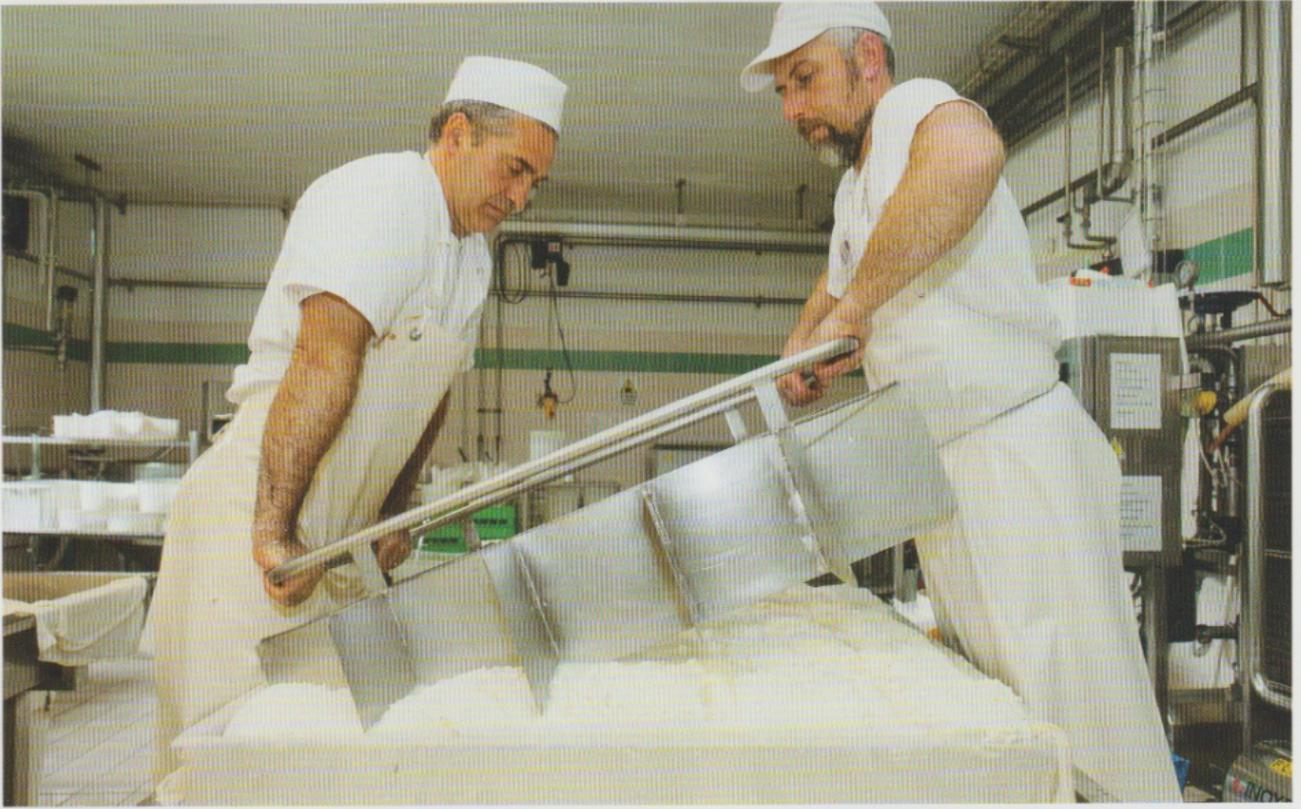
Circa 60 km d'auto ci separano da **Maniago**, porta d'accesso per le **Dolomiti Friulane**. Dopo una passeggiata su **piazza Italia** e sotto il campanile del **duomo di S. Mauro Martire**, esempio di architettura tardo gotica friulana, entriamo al **Museo dell'Arte Fabbri e delle Coltellerie**. Qui è tutto dedicato ai **coltelli di Maniago**, produzione cominciata nel '400, oggi un settore all'avanguardia. Pensate: i coltelli e le spade di **Sylvester Stallone** nei panni di **Rambo**, e di **Mel Gibson** in **Braveheart**, sono stati realizzati proprio dalle industrie di Maniago.

Dai coltelli alla cucina il passo è breve. A **Sequals**, il paese del famoso pugile **Primo Carnera**, il "gigante buono", ci attende la cucina semplice del **Belvedere** fatta di ottime carni alla brace del *fogolar*, il tipico camino aperto delle taverne friulane, e di primi piatti delicatissimi alle erbe e ai fiori eduli. Sono 150 le piantine, anche rare, coltivate dalla signora **Silva** in una serra giardino. Dopo il gustoso ristoro ci addentriamo a **Poffabro**, borgo tra i più belli d'Italia, un gioiellino di casette in pietra e legno, in **Val Colvera**, sulla strada per le Dolomiti Friulane, dove ci attendono paesaggi incantevoli, forre, percorsi lungo torrenti impetuosi e pittoreschi laghetti. Quello azzurrissimo di **Barcis**, in **Valcellina**, è



In questa pagina, in alto a sinistra lo chef di Pian dei Tass di Barcis; accanto, un piatto del ristorante. Qui sopra la Pitina della Val Tramontina. Nella pagina successiva, la lavorazione della Pitina nella macelleria Bier di Meduno







Nella pagina precedente, la lavorazione del formaggio alla Latteria Tre Valli di Travesio. In questa pagina, il Lago di Barcis

ideale anche per un tuffo. Il lago artificiale, creato nel '54 per lo sfruttamento idroelettrico, è circondato da un sentiero pedonalizzato e ciclabile.

Da Barcis entriamo nel **Parco Nazionale delle Dolomiti Friulane**, un'area di 37 mila ettari tra **Pordenone** e **Udine**, dalla **Valcellina** alla **valle dell'Alto Tagliamento**, che ci regala scenari mozzafiato come le alte vette della **Val Cimoliana** e la **Cima dei Preti** (2.703 metri). L'ultima tappa tra le vette è in un luogo tristemente simbolo di un disastro: la **diga del Vajont**, nel 1963 teatro di una frana che provocò una tremenda inondazione e oltre 1900 morti. Si fa un tour della memoria sui camminamenti della diga tra qualche foto artistica, file di fazzoletti colorati in omaggio ai bimbi scomparsi e l'aria sottotono dei paesi più colpiti, **Erto** e **Longarone**. Prima di tornare a valle facciamo un'escursione alle **Grotte di Pradis** e alla **Forra dell'Orrido**, un complesso di an-

*« Il Parco delle Dolomiti Friulane, un'area di 37 mila ettari che regala scenari mozzafiato »*

## LIBRI

*il territorio in parole*



### COME CAVALLI CHE DORMONO IN PIEDI

Paolo Rumiz  
(Feltrinelli, 2014)

Una storia sepolta, quella di 100 mila trentini e giuliani che vanno a combattere, nell'agosto 1914, per l'Impero austro-ungarico, di cui sono ancora sudditi. La racconta Paolo Rumiz, attraverso le memorie della sua famiglia.



### IL CALDÈRAS

Carlo Sgorlon  
(Mondadori, 1987)

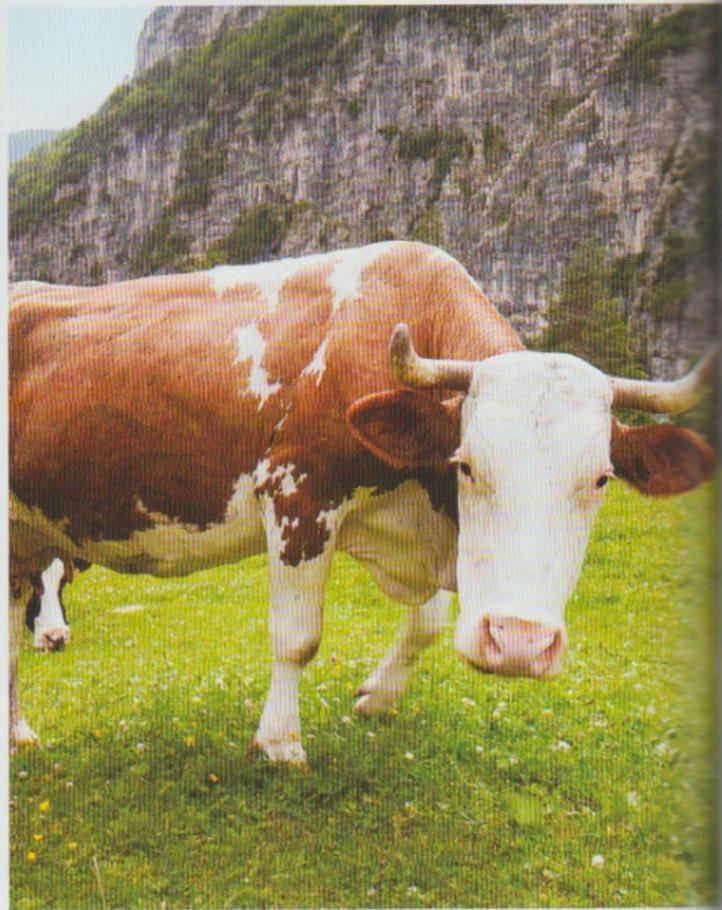
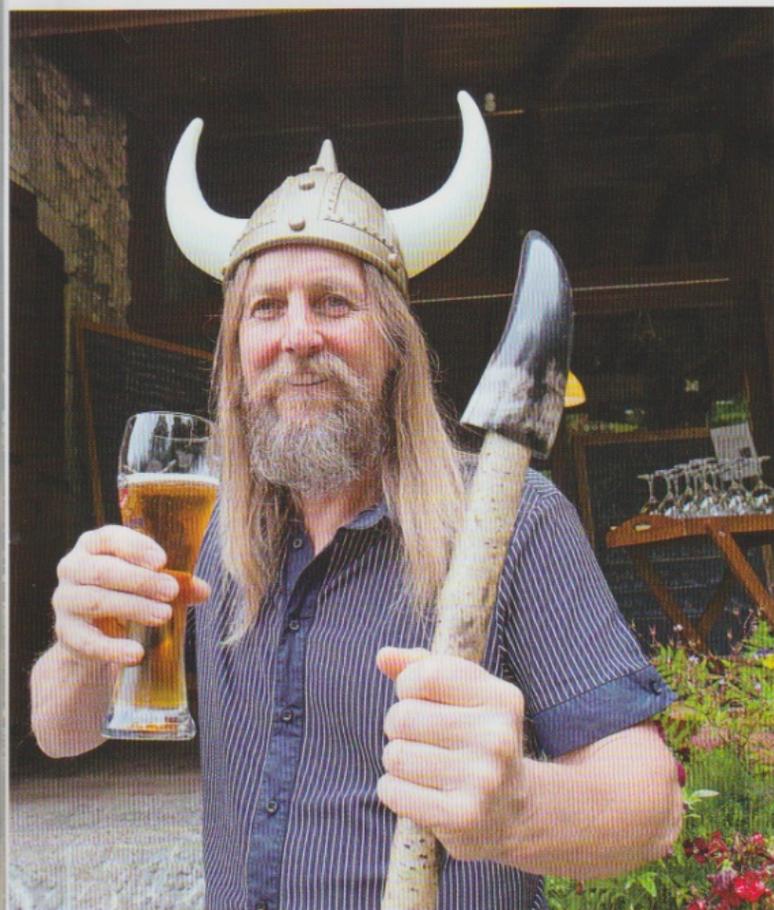
La storia di Sindel, uno zingaro d'origine ma lentamente trasformato in gagè dalla sua stessa indole e cultura, che si muove tra paesini del Friuli nel periodo fra la prima e la seconda guerra mondiale.



### I MONTI PALLIDI. STORIE E LEGGENDE DELLE DOLOMITI

K. F. Wolff  
(Ugo Mursia Editore, 2016)

Le leggende ladine raccolte e reinterpretate da Karl Felix Wolff, che fece un lavoro di ricerca minuzioso nella prima parte del '900. Miti e racconti fantastici che mettono insieme materiale prima tramandato solo oralmente dai popoli ladini.



tiche cavità carsiche e canyon nel cuore delle **Prealpi Carniche**. Per raggiungere l'Orrido si scendono oltre 200 scalini tra gallerie, archi naturali, ponti e camminamenti, fino a un'impetuosa cascata. Un'emozione che vale la scarpinata.

Tornati a valle riprendiamo energie con un assaggio di vini e formaggi. A **Pinzano al Tagliamento** ci attende la cantina **Emilio Bulfon**, che fa bianchi e rossi da vitigni antichi e autoctoni come il **cividin**, lo **sciaglin** e il **cianorie**. Per i formaggi allunghiamo il passo a **Travesio** alla **Latteria Tre Valli**, che trasforma il latte di frisoni e pezzate rosse in profumate forme di **Montasio**, **Travesio** e **Dolce Val Cosa**. L'ultima sosta golosa è a **Meduno** nella macelleria di **Filippo Bier**, l'artigiano della **Pitina della Val Tramontina** (presidio Slow Food), un insaccato di carne di pecora o capra da mangiare a fette passate in burro con polenta, oppure stagionato e affettato come un salume.

Sopra, un tipico abbigliamento da vichingo. Accanto, una mucca razza Pezzata rossa



## DOVE DORMIRE

### • CASTELLO DI SPESSA WINE RESORT

In un antico maniero recuperato e trasformato in wine resort camere di lusso, ristorazione gourmet, campo da golf e vini di qualità. Da 170 euro.

Via Spessa 1, Capriva del Friuli (GO)  
tel 0481 80 81 24  
www.castellodispessa.it

### • GELINDO DEI MAGREDI

Il complesso con ristorante, piscina, museo contadino, maneggio, fattoria didattica offre ospitalità in 40 camere. Anche escursioni in carrozza e laboratori di mosaico. Da 96 euro.

Via Roma 16, Vivaro (PN)  
tel. 0427 97 037  
www.gelindo.it



## SHOPPING GOLOSO

### • LATTERIA TRE VALLI

Un caseificio di Travesio dove troverete il meglio dei formaggi locali, tutti fatti con latte di Frisone e Pezzate rosse. Specialità della casa Montasio, Travesio e Dolce Val Cosa  
Via Giuseppe Garibaldi 20, Travesio (PN)  
tel. 0427 90 83 17

### • MACELLERIA BIER DAL 1875

Filippo Bier è l'artigiano della Pitina della Valtramontina, un insaccato di carne di pecora o capra da mangiare a fette. Ma qui troverete anche molti altri salumi locali, vere e proprie rarità.  
Via Roma 1, Meduno (PN)  
tel. 0427 86 189  
www.macbier.it



## DOVE MANGIARE

### • CASA COUNTRY LA SUBIDA - AL CACCIATORE

Nel cuore del Collio Goriziano, il resort con ristorante gourmet - la mano è quella di Alessandro Gravagna - acetiaia artigianale, cantina e camere immerse nel verde. Da 80 euro.  
Via Subida 52, Cormons (GO)  
tel 0481 60 531  
www.lasubida.it

### • L'ARGINE A VENCÒ

Il ristorante di Antonia Gluckmann, legata al territorio come poche, essenziale, elegante, sostenuta da una grande tecnica e da uno studio dei prodotti accuratissimo. Da 80 euro.  
Località Vencò, Dolegna del Collio (GO)  
tel. 0481 19 99 882  
www.largineavenco.it

### • PIAN DEI TASS

Una cucina che valorizza le specialità locali, molte delle quali di produzione propria, grazie alla fattoria e all'azienda agricola annesse. Ma qui si può anche dormire, in una delle graziose camere. Da 60 euro.  
Via Pentina 25, Barcis (PN)  
tel. 0427 76 282  
www.piandeitass.it



# L'ITINERARIO IN 3 GIORNI

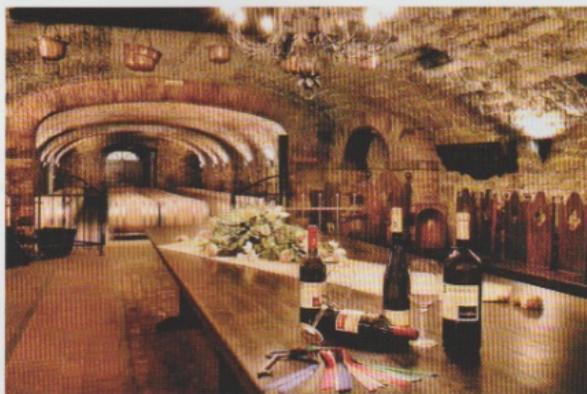
## Venerdì a Cormòns

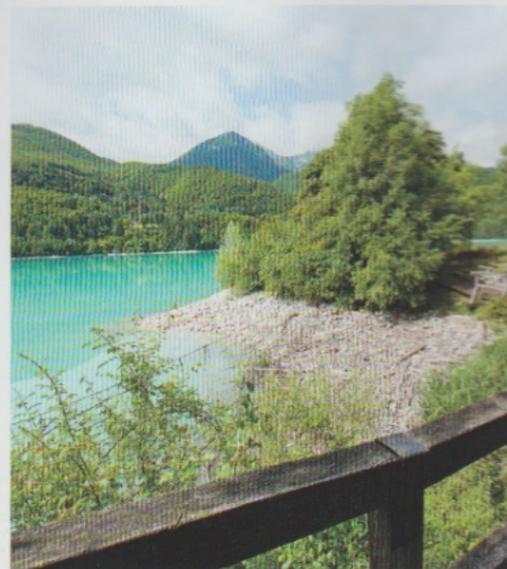
🕒 **10** Arrivo a **Capriva del Friuli**, visita del borgo e delle cantine **Russiz Superiore** di Roberto Felluga con aperitivo (tel.335 70 80 590).



🕒 **12** Trasferimento a **Cormòns**, pranzo al ristorante **Al Cacciatore** de **La Subida**. Dopo pranzo, visita del duomo di **S. Adalberto** e di **Palazzo Locatelli**, sosta all'Enoteca di **Cormòns**.

🕒 **15** Arrivo a **Spessa**, visita del Castello, delle vigne e delle cantine, aperitivo (tel. 0481 80 81 24, [info@castellodispessa.it](mailto:info@castellodispessa.it))





🕒 **20** Cena al ristorante **Tavernetta del Castello**, pernottamento al resort del **Castello di Spessa**.

## Sabato fra Cividale e Gorizia

🕒 **10** Trasferimento a **Cividale del Friuli**, per visitare il ponte del Diavolo, il foro Giulio Cesare e il palazzo comunale. Breve sosta golosa al **caffè San Marco**.

🕒 **12** Trasferimento a **San Floriano**, passeggiata fra le colline vitate. Visita al **Castello di San Floriano**. Breve sosta alla norcineria **Veliscek** per una pausa golosa.



🕒 **15** Trasferimento a **Gorizia**, visita del centro storico della città con i

principali monumenti, shopping per le vie del centro.

🕒 **20** Cena al ristorante **Alle casermette da Bepon**, pernottamento presso l'agriturismo **Brumat**.

## Domenica fra Maniago e Pinzano

🕒 **10** Trasferimento a **Maniago**, visita al duomo di **S. Mauro Martire**, passaggio al Museo dell'Arte Fabbri e delle Coltellerie.

🕒 **12** Trasferimento a **Sequals** per assaggiare la cucina del ristorante **Belvedere**.

🕒 **15** Visita del borgo di **Poffabro**, con shopping goloso. Nel pomeriggio escursione al **Lago di Barcis**.

🕒 **20** Merenda e shopping presso la cantina **Emilio Bulfon**, a **Pinzano al Tagliamento** (da prenotare telefonando allo 0432 95 00 61 o scrivendo a [bulfon@bulfon.it](mailto:bulfon@bulfon.it))

