

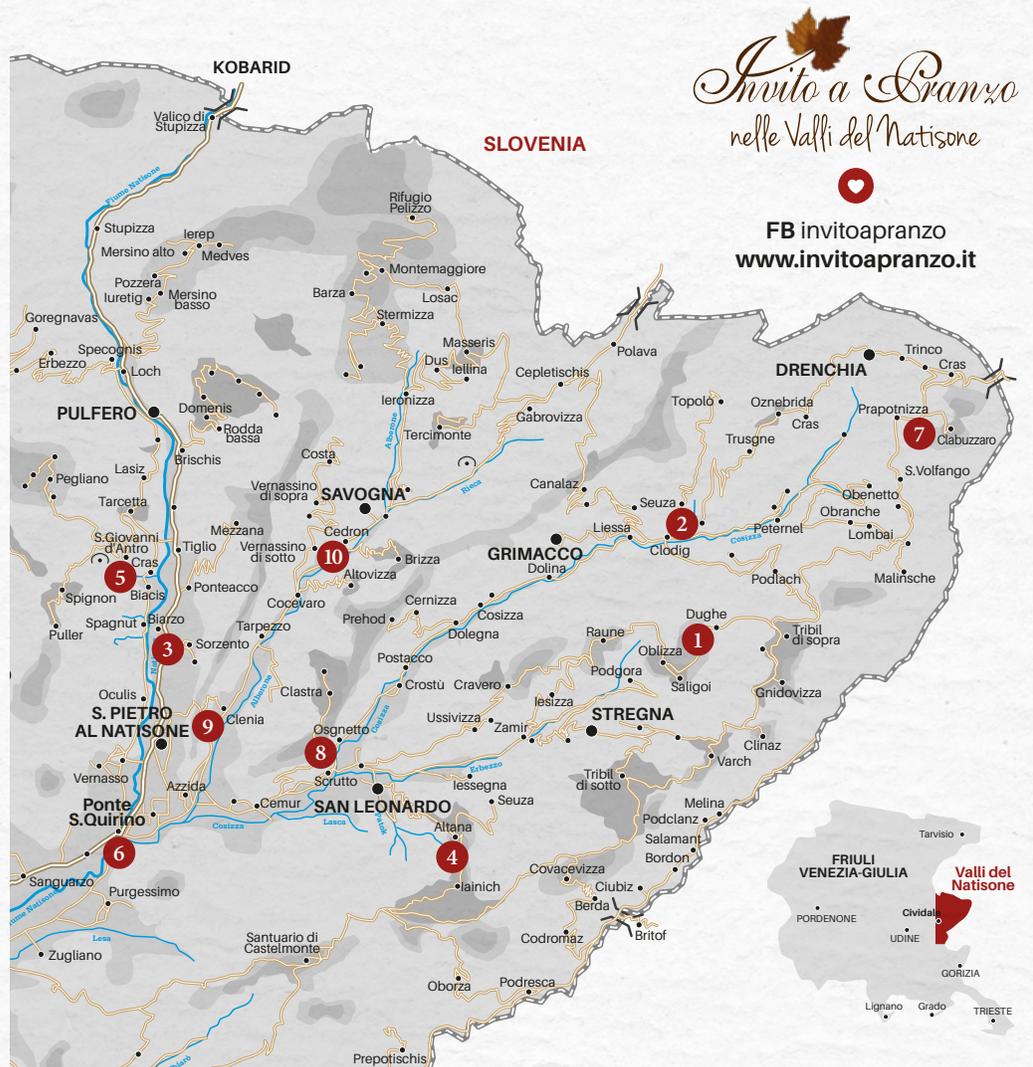
DAL
8 OTTOBRE
FINO AL
8 DICEMBRE
2022


Invito a Pranzo
nelle Valli del Natisone



VABILO NA KOSILO / EINLADUNG ZUM SCHMAUS / INVITATION TO LUNCH





Invito a Pranzo

nelle Valli del Natisone

FB invitoapranzo
www.invitoapranzo.it

DAL
8 OTTOBRE
FINO AL
8 DICEMBRE
2022

Invito a Pranzo

nelle Valli del Natisone

VALLI DEL
NATISONE
NATURALMENTE AUTENTICHE



Ed eccoci qui, alle porte della stagione più colorata dell'anno, a rinnovare **l'Invito a prenotare il vostro posto alla tavola di trattorie, ristoranti ed agriturismi delle Valli del Natisone**: un comprensorio che si sta impegnando con slancio e vivacità nella promozione delle peculiarità che lo rendono incomparabile. Questo territorio così selvaggio e misterioso, da risultare quasi inospitale agli occhi di chi si sofferma alla prima impressione, si sta rivelando una meta ambita tra coloro che vengono a scoprirlo, spinti dal desiderio di trascorrere

momenti di riposo, in località dove la pace è di casa e la gente mantiene vive antiche ricette e tradizioni. Negli ultimi anni si è data nuova linfa ad un cambiamento graduale ma costante ad opera di imprenditori, più o meno piccoli e più o meno giovani, tutti ugualmente impegnati a valorizzare il territorio, la gastronomia ed i prodotti locali delle Valli del Natisone. Si dice che la conoscenza di un luogo passi inesorabilmente attraverso la cucina che lo caratterizza: allora siete nel posto giusto!

I locali aderenti all'Associazione Invito a Pranzo condurranno

I vostri palati alla scoperta di sapori ed abbinamenti espressi in modo autentico e rispettoso delle pratiche tramandate da generazioni. Non sorprendetevi però se gli ingredienti soliti di questo periodo dell'anno si mostreranno ai vostri occhi sotto forma di žličnjaki, stakanje, župa, bleki, minestre, intingoli, dolci di fine pasto e quant'altro. **Sarà una piacevole esperienza riconoscere, tra un boccone e l'altro, il sapore delle mele coltivate e curate in loco, scelte come ingredienti caratterizzanti di questa edizione autunnale.**

I menù sono disponibili su prenotazione e possono subire variazioni dovute alla reperibilità delle materie prime.

I prezzi si intendono bevande escluse. In tutti i locali sarà possibile gustare la Gubana e gli Struki, dolci tipici delle Valli.

CI SEPARA SOLO UNA PRENOTAZIONE. Si consiglia vivamente di prenotare con congruo anticipo.



1

AGRITURISMO

LA CASA DELLE RONDINI

33 €

Frazione Dughe, 14 - Stregna (UD) T. +39 0432 724177

*Menù disponibile su prenotazione, nelle giornate di sabato e domenica.
Adattabile ai gusti dei più piccini.*

OTTOBRE

ANTIPASTI CON PANE FATTO IN CASA

- Salumi dalla nostra cantina
- Caciotta al peperoncino dell'Azienda Agricola Manig e composta di mele e spezie dell'Azienda Agricola Angolo di Paradiso

INTERMEZZO

- Assaggio di "kuhnja z žlico" (minestra a base di brovada)

BIS DI PRIMI

- Chicche di farina di castagne e ricotta a fil di fumo dell'Azienda Agricola Zore
- Tagliatelle di crespelle con sugo d'anatra e funghi

SECONDI

- Brasato di manzo al Cabernet dell'Az. Agr. Grudina

CONTORNI

- Fagioli in tegame
- Capucci con mela Renè® Bio della S.S. Agricola Specogna Giuseppe

DOLCE

- Torta di ricotta con gelatina di uva tintoria
- Struki lessi

NOVEMBRE

ANTIPASTI CON PANE FATTO IN CASA

- Salumi dalla nostra cantina
- Caciotta alle noci dell'Azienda Agricola Manig e gelatina di mele e rosmarino dell'Azienda Agricola Angolo di Paradiso

INTERMEZZO

- Assaggio di crema di castagne

BIS DI PRIMI

- Žlicnjaki con ozvjerki
- Lasagna con finocchi e formaggio dell'Azienda Agricola Manig

SECONDI

- Medaglioni di filetto di maiale con salsa alle mele

CONTORNI

- Stakanje con foglie di rapa
- Verdure cotte

DOLCE

- Crostata di mele con salsa allo zafferano dell'Azienda Agricola "Oro della Benečija"
- Struki lessi

CI TROVATE... nella Terra di Castagne, a Stregna, piccolo comune delle Valli del Natisone dove la bellezza di una natura incontaminata e la tranquillità delle sue borgate vi regaleranno momenti di autentico relax.

VI OFFRIAMO... una cucina genuina, attenta e rispettosa delle ricette della tradizione, seguendo la stagionalità delle materie prime disponibili. L'ampio terrazzo panoramico farà da cornice regalandovi una suggestiva vista sulla vallata. La giornata potrà essere arricchita con una passeggiata lungo i sentieri tematici che si snodano nei dintorni: Parco dei Castagni di Dughe; Anello del Monte Hum, sulla Grande Guerra; Osservatorio Faunistico del Monte Hum; Discesa al vecchio Molino di Dughe; Percorso Naturalistico dei Prati di Tribil Inferiore.

2

TRATTORIA

ALLA CASCATA

32 €

Frazione Clodig, 28 - Grimacco (UD) T. +39 0432 725034 - C. +39 333 9146788

Facebook: Bar Trattoria Alla Cascata

Chiuso venerdì. Menù disponibile solo su prenotazione.

OTTOBRE

ANTIPASTI

- Polentina morbida con formaggio locale e purea di mela
- Cuore di mela avvolto con pancetta
- Salume della casa

PRIMI

- Zuppa di porcini e castagne
- Gnocco di susina con semi di papavero e burro fuso
- Maltagliati autunnali al sugo di bosco

SECONDI

- Selvaggina in umido al ginepro con polenta
- Arista al sugo invernale con mele delle Valli

CONTORNI

- Verdure di stagione

DOLCE

- Dolci della casa

NOVEMBRE

ANTIPASTI

- Involtino saltato di radicchio con pancetta e prugna
- Polentina morbida con skuta e speck di Sauris
- Salume della casa

PRIMI

- Minestra di zucca e patate con crostini
- Orzotto con salsiccia e mela locale
- Maltagliati di castagne al sugo di bosco

SECONDI

- Coniglio in umido su polenta casareccia
- Arista al sugo invernale

CONTORNI

- Verdure di stagione

DOLCE

- Dolci della casa

CI TROVATE... il grazioso locale si trova a 15 minuti da Cividale, seguendo la Valle del Rio Cosizza fino a Clodig, da cui è possibile raggiungere il Matajur, verso Drenchia a passo Solarie o ancora verso il Santuario di Castelmonte. Il locale riserva ai propri clienti una tradizionale sala con un antico Fogolar da dove si può ammirare la visuale della Cascata che scorre nella valle immersa dai bei colori dell'autunno.

VI OFFRIAMO... la Trattoria alla Cascata si presenta attraverso un'accogliente gestione familiare. Le specialità che offre la cucina vengono preparate secondo le stagioni e seguendo le antiche ricette. Vi aspettiamo con la speranza di soddisfare il vostro palato, accompagnando i nostri piatti con i vini dei Colli Orientali.

3

OSTERIA
ALLA CASCINA

35 €

Via Sorzento, 4 - San Pietro al Natisone (UD) C. +39 329 2981691 / 339 1741803

Facebook: Osteria Alla Cascina

Menù disponibile su prenotazione nelle giornate di sabato e domenica a pranzo.

OTTOBRE E NOVEMBRE



ANTIPASTI

- Affettato misto di nostra produzione con giardiniera C.B.T.

PRIMI

- Minestra con castagne e porcini
- Tortino di verze, salsiccia e il nostro prosciutto cotto

SECONDI

- Strudel con costa di maiale, mele e cipolle caramellate
- Coda alla vaccinara con purè al burro di tartufo, cottura Sous Vide

DOLCE

- Strudel di mele



CI TROVATE... a Sorzento, piccolo paesino a 1 Km dopo San Pietro al Natisone, direzione Slovenia.
VI OFFRIAMO... una cucina con tecniche innovative, rispettando la tradizione e i gusti di una volta:
- cottura tradizionale - cottura B.B.Q. - cottura sous vide.

4

TRATTORIA
DA WALTER

32 €

Frazione Altana, 26 - San Leonardo (UD) T. +39 0432 723321 - C. +39 349 7235652

*Chiuso giovedì. Menù disponibile su prenotazione venerdì a cena, sabato e domenica a pranzo.
È disponibile anche una degustazione vegana, su congrua prenotazione.*

OTTOBRE E NOVEMBRE



ANTIPASTI

- Soppresa con composta di mele e cipolle
- Skutin moč con porcini

PRIMI

- Crema di funghi e castagne
- Orzotto con mele, erborinato di Pegliano e noci
- Lasagna con porro e speck

SECONDI

- Il nostro frico
A scelta:
- Spezzatino di cervo con mele e castagne
- Baccalà in rosso

CONTORNI

- Verdure di stagione e polenta

DOLCE

- Žličnjaki con mele e uva passa

Abbinamento vini su richiesta



CI TROVATE... ad Altana, piccolo Borgo situato su un terrazzo naturale, sulla strada San Leonardo Castelmonte, con un'ampia vista sulle Valli su cui spicca il Matajur.
Nelle vicinanze le cascate di Kot, raggiungibili con una breve passeggiata accompagnati dal suono dell'acqua e camminando nel bosco scoprire la Chiesa di Sant' Abramo e il Borgo di Seuza.
VI OFFRIAMO... una cucina stagionale e tradizionale, ricca di sapori.

5

TRATTORIA
GASTALDIA D'ANTRO

34 €

Via Antro, 179 - Pulfero (UD) T. +39 0432 709247
info@gastaldiadantro.it - www.gastaldiadantro.it

Chiuso lunedì e martedì. Il menù potrebbe subire variazioni. Menù disponibile solo su prenotazione.

OTTOBRE E NOVEMBRE



ANTIPASTI

- Antipasto della casa

PRIMI

- Minestra di San Martino
- Crespelle ortiche e funghi

SECONDI

- Gulasch di manzo
- Maialino alle mele



DOLCE

- Dolce a sorpresa

CI TROVATE... proprio sotto la chiesa di San Giovanni d'Antro, dove inizia la strada che in pochi passi conduce alla Grotta d'Antro, nella cornice di un edificio del '600 recentemente ristrutturato, dal quale si gode una splendida veduta della valle del Natisone.

VI OFFRIAMO... la Gastaldia d'Antro si presenta con menù stagionali che propongono i prodotti del territorio, cercando di coniugare il gusto della cucina ricercata al piacere dell'ospitalità.

6

TRATTORIA
AL GIRO DI BOA

30 €

Via Valli Natisone, 176 - Frazione Ponte San Quirino, Cividale del Friuli (UD)
T. +39 0432 701688

Aperto venerdì, sabato e domenica. Menù disponibile solo su prenotazione.

OTTOBRE E NOVEMBRE



ANTIPASTI

- Involtino saltato di radicchio rosso e pancetta
- Ricotta con salsa di erbe aromatiche
- Speck e zucchine in agrodolce

PRIMI

- Gnocchi di castagne con funghi porcini
- Palačinka di farina integrale porro e speck
- Chicche di zucca con ricotta affumicata

SECONDI

- Selvaggina con polenta
- Roast beef allo schioppettino con funghi porcini

CONTORNI

- Fagioli in padella
- Stakanje

DOLCE

- Gubana delle Valli del Natisone
- Crostata di mele



CI TROVATE... a Ponte San Quirino, proprio nel punto dove si aprono a ventaglio le quattro convalle del Natisone.

VI OFFRIAMO... la trattoria, affacciata sulla splendida forra del fiume Natisone, là dove le sue acque cristalline si mescolano con quelle dei torrenti Alberone, Cosizza ed Erbezzo, in prossimità del ponte che ne collega le due sponde in località Ponte San Quirino, dà il benvenuto da oltre un secolo a chi entra nelle Valli. L'accogliente gestione dei padroni di casa offre una cucina curata e casalinga, con piatti della tradizione e nuovi sapori, seguendo le stagioni.

7

HOSTERIA
KOLOVRAT

28 €

Frazione Clabuzzaro, 8/A - Drenchia (UD) T. +39 0432 721104 - C. +39 377 3189672

*Menù disponibile su prenotazione sabato e domenica a pranzo.
Il menù potrebbe subire variazioni dovute alla non reperibilità dei prodotti. Disponibilità di bancomat.*

OTTOBRE E NOVEMBRE



ANTIPASTI

- Crostoni ai salumi, cren e composta alle pere, accompagnati dall'insalata di sedano e mele delle Valli

PRIMI

- Vellutata a sorpresa
- Sformato di scarola e salsiccia
- Gnocchi fatti in casa ai formaggi friulani e noci

SECONDI

- Gulasch di maiale alla friulana con polenta, cappuccio e mele cotte
- In alternativa:*
- Stinco o braciola di maiale della casa

CONTORNI

- Verdure di stagione

DOLCE

- Dolce fatto in casa, Pitta's Bea

CI TROVATE... da Cividale seguendo la segnaletica "sulle tracce della Grande Guerra" potete arrivare fino a noi, a Clabuzzaro, e in pochi minuti si può accedere comodamente alla nuova via che ci collega con Tolmino e Caporetto. Ci potete raggiungere anche da Castelmonte.

VI OFFRIAMO... un ambiente rustico, con ampio terrazzo panoramico sulla valle dello Judrio. Da qui, in caso di bel tempo, è possibile persino intravedere il mare in lontananza. La cucina è tipicamente casalinga e propone ricette rivisitate che rimarcano gusti e sapori tradizionali dell'arco alpino orientale.

8

TRATTORIA
MASHA E ORSO

32 €

Frazione Osgnetto, 60 - San Leonardo (UD) T. +39 0432 723553 - C. +39 345 4677089 (solo WhatsApp)

*Chiuso il lunedì. Menù proposto su prenotazione solo sabato e domenica.
È preferibile la prenotazione con 3 giorni di anticipo.*

OTTOBRE E NOVEMBRE



ANTIPASTI

- Antipasto misto con formaggi saporiti accompagnati con miele e verdure delle Valli

PRIMI

- Ravioli alla mela con burro e scaglie di Frant
- Zuppa di funghi e castagne
- Gnocchi fatti in casa al sugo di selvaggina

SECONDI

A scelta:

- Piatto della casa di grigliata mista alla brace con polenta
- Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con polenta

CONTORNI

- Patate al forno

DOLCE

- Dolce caldo/freddo alle mele



CI TROVATE... a Osgnetto, poche centinaia di metri fuori Scrutto, lungo la strada che porta a Drenchia. A due passi dal torrente Cosizza, ci riconoscete dall'ampio parcheggio con un abete nel centro.

VI OFFRIAMO... un luogo immerso nelle Valli del Natisone, nato già dagli anni '70 grazie ai nonni Gianni e Pia. La nipote Masha con il padre Tiziano portano avanti le ricette della Pia come: la selvaggina, la carne alla brace e i primi fatti in casa. Troverete un parcheggio ampio e un locale spazioso stile baita.



ESCURSIONI NELLE VALLI DEL NATISONE

PEDALANDO E CAMMINANDO



io sono
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo-fvg.it



"Pedalando e Camminando con Invito a Pranzo nelle Valli del Natisone" dà seguito alla serie di escursioni ideate dall'Associazione Invito nel 2019 per attirare sul territorio i turisti attenti ad un approccio lento e rispettoso, in linea con le tendenze più recenti sostenute e promosse anche dalla Regione Friuli Venezia Giulia. L'obiettivo principale è quello di arricchire l'offerta turistica, **unendo la proposta gastronomica delle strutture aderenti ad una serie di esperienze di attività all'aria aperta** adattandole a diverse tipologie di pubblico: escursionisti esperti e non, famiglie con bambini, persone alla ricerca di un ambiente

incontaminato dove trascorrere il proprio tempo libero. La formula della visita accompagnata, a piedi o in bicicletta, che termini con un pranzo pensato appositamente per valorizzare la tradizione culinaria locale, permette di vivere il territorio a 360 gradi. In quest'ottica le collaborazioni instaurate per dar vita a questa iniziativa sono state mirate al coinvolgimento del maggior numero possibile di soggetti impegnati in attività collaterali: agricoltori, artigiani, piccoli produttori locali, guide e giovani accompagnatori specializzati. **Sapientemente coordinati grazie al prezioso supporto della Pro Loco Nediške Doline e dell'ufficio**

I.A.T. di San Pietro al Natisone.

La kermesse "Invito a Pranzo d'Autunno", nel corso della sua trentennale attività, ha consolidato il suo successo e testimoniato il valore aggiunto di una terra di confine fortemente connotata da una natura selvaggia ma non trascurata, facilmente accessibile e ricca di storia, cultura, tradizioni. Affiancare a tutto ciò la dinamicità di un esercizio fisico, finalizzato ad una fruizione piacevole del magico territorio delle Valli del Natisone, permette di catturare l'attenzione di un bacino di utenti motivati e curiosi. Quale ambientazione migliore per ritrovare e rinnovare il proprio benessere psico-fisico?



IL MATAJUR.

Il Matajur è una vetta assai frequentata delle Prealpi Giulie. Lungo il suo percorso attraversa alcune malghe private per poi raggiungere il Dom na Matajurje, un rifugio dove potersi fermare. A pochi passi più in su si trova la vetta con la cappella.

IL COLOVRAT ED IL SENTIERO DELLA PACE.

La dorsale del Colovrat è composta da una serie di rilievi che si estendono per circa 4 km e divide le Valli del Natisone (Italia) dalla vallata dell'Isonzo (Slovenia). Sul Colovrat passa il Sentiero della Pace - Poti Miru - Walk of Peace. Un sentiero dedicato ai siti della Grande Guerra.

I PRATI DI TRIBIL, SUL PLANINO.

Il percorso botanico de "I prati di Tribil" è un anello che si sviluppa nel comune di Stregna per poco più di 8 km e attraversa gli aspetti tipici del paesaggio vegetale con valori naturalistici di grande interesse e numerose specie protette.



IL NATISONE E LE SUE SPIAGGE.

Nasce in Italia, a 415 m di quota. Lungo il suo percorso attraversa i comuni di Pulfero e San Pietro al Natisone dove, nel tempo, si sono create molte "spiaggette" dove potersi rilassare al sole indisturbati.

SAN GIOVANNI D'ANTRO.

Raggiunto da Tarçetta il silenzioso borgo d'Antro, che domina il dolce fondovalle percorso dal Natisone, un breve e suggestivo sentiero nel bosco conduce in una decina di minuti alla scalinata della Grotta di San Giovanni d'Antro o Landarska Jama.

IL CASTELLO DIAHRENSPERG.

Il castello di Ahrensperg si trova in località Biacis in comune di Pulfero. Dal punto di vista storico, il castello di Ahrensperg riveste un interesse notevole.

IL RIPARO DI BIARZO.

A 100 m a nord di Biarzo, tra l'alveo del Natisone e la scarpata del sovrastante terrazzo fluviale, ai piedi della scarpata rocciosa si apre una piccola caverna: "Il riparo di Biarzo".



LE CASCATE DI KOT.

L'inizio del sentiero si raggiunge passando San Leonardo. In direzione Altana e Castelmonte, al primo tornante, ci sono le indicazioni per il sentiero delle cascate.

I CASTAGNI SECOLARI.

Esistono almeno tre castagni sicuramente secolari. Il più grande e il più vecchio si trova tra Altana e Castelmonte.

LE 44 CHIESETTE VOTIVE DELLE VALLI.

Raggiungere queste chiesette, meglio se in modo "lento", a piedi, in bici o a cavallo, permette di immergersi nella cultura materiale e spirituale del popolo della Slavia Friulana.

I PERCORSI DELLA GRANDE GUERRA.

Viene proposto un percorso di eccezionale interesse storico e naturalistico, nel cuore delle Prealpi Giulie, a cavallo del confine italo-sloveno.

Informazioni più dettagliate le potete trovare su www.invitoapranzo.it - www.nediskedoline.it

9

AGRITURISMO
MONTE DEL RE

30 €

Frazione Clenia, 35/B - San Pietro al Natisone (UD) T. +39 0432 717022 - C. +39 320 8837092
info@agriturismomontedelre.it - www.agriturismomontedelre.it

Aperto venerdì, sabato e domenica. Menù disponibile su prenotazione.

OTTOBRE

ANTIPASTI

- Polentina morbida con funghi porcini
- Affettato di porchetta con la nostra salsa al cren

PRIMI

- Zuppa al levistico e portulaca
- Gnocchi ripieni al Formadi Frant e pere caramellate

SECONDI

- Cotechino nostrano con mostarda e contorno di štakanije

DOLCE

- Palačinka con le nostre confetture

NOVEMBRE

ANTIPASTI

- Tortino di zucca con crema al saporito delle Valli
- Strudel al tarassaco e porro

PRIMI

- Orzo e fagioli e i suoi crostini
- Tagliatelle al ragù di salsiccia nostrana

SECONDI

- Il nostro coniglio con contorno di patate in tecia

DOLCE

- Crostata alla mela Seuka

CI TROVATE... lungo la strada che porta al Matajur, poco prima dell'abitato di Clenia. Narra un'antica leggenda che l'etimologia della nostra frazione sia legata alla ricerca di un tesoro. "Kle ne je" significa: "Qui non c'è".

Il tesoro che invece qui troverete per davvero è un'oasi di pace, dove farsi cullare dalla cucina del nostro agriturismo e dall'affascinante natura circostante.

VI OFFRIAMO... una cucina saporita e generosa, che cerca la resa del palato dell'ospite attraverso la mescolanza di tradizione e ingredienti da noi prodotti con la massima cura. E se tornerete nel cuore di dicembre, conserveremo per voi un magico nocino.

10

AGRITURISMO
PÉSTROFA

32 €

Località Cedron - San Pietro al Natisone (UD) T. +39 0432 714172
info@pestrofa.it

Aperto venerdì, sabato e domenica. Menù disponibile su prenotazione.

OTTOBRE E NOVEMBRE



Bollicine di benvenuto

ANTIPASTI

- Tartare di trota con mela
- Flan al porro con salsetta

PRIMI

- Ravioloni alla trota e mela dorata
- Tagliatelle con fantasia di funghi

SECONDI

A scelta:

- Filetto di trota con riduzione all'aceto di mela
- Involtino con formaggio aromatizzato e sughetto alle noci

CONTORNI

- Verdure di stagione

DOLCE

- Strudel di mele



CI TROVATE... a dieci minuti da Cividale, lungo la strada che porta al Matajur. Potete raggiungerci facendovi dondolare dalla caratteristica passerella che attraversa le rive del torrente Alberone, per poi abbandonarvi a un piacevole momento di relax immersi nel verde e nella natura, sulle rive del nostro laghetto.

VI OFFRIAMO... prodotti gustosi e semplici, tipici delle nostre Valli. Trote che crescono nel nostro allevamento e un'accoglienza familiare.



GLOSSARIO



BATUDA: pietanza liquida che si ottiene facendo inacidire naturalmente il latte. Per prepararla si possono utilizzare bottiglie, altri recipienti oppure l'apposita zangola di legno (dazica). Si accompagna a pane, polenta o pinza (pinca), castagne lesse o patate lesse.

BIZNA: minestra di brovada, con patate e fagioli, addensata con la farina di mais.

BLEKĀ: pasta fresca senza uova, fatta in casa e ritagliata a quadretti dalla forma irregolare.

BRIZA/ZUPA MALONOVA: minestra di patate, fagioli, zucca bianca e "batuda".

MELA SEUKA/ZEUKA: cultivar autoctona delle Valli del Natisone dal profumo e dall'aroma intenso. Se conservata nella paglia, in luogo fresco, dura fino alla primavera

inoltrata e non diventa muka, cioè farinosa. Il suo colore assume varie tonalità di rosso ma esiste anche la mela Zeuka bianca, una varietà molto antica e quasi introvabile.

OZVIRKI/OCVJERKI: ritagli di lardo con cotenna di maiale fritti nel loro stesso grasso.

PALAČINKA: crespella.

PINZA/PINCA: semplice focaccia senza lievito di farina di granoturco o frumento; la prima viene sbriciolata nella batuda e mangiata.

SKUTA: ricotta.

SKUTIN MOČ: intingolo con ricotta.

ŠTAKANJE/ŠTOKJA/ŠTAKALCA:

sorta di pestato di patate, foglie di rape (di brovada) e lardo/ocvjerki.

Alcuni aggiungono aglio o cipolla rosolata e aceto. Al posto delle foglie di rapa si usano, molto frequentemente, i fagiolini oppure altre verdure a foglia.

ŠTRUKI: dolcetti caratteristici che riprendono gli ingredienti del ripieno della tipica gubana, realizzati nelle due versioni: fritti o lessi.

ŽGANCI: simile ad una polenta. Si ottengono piccoli pallini mescolando sul fuoco farina di mais, acqua e burro fino a farli asciugare.

ŽLIČNJAKI/ZLIŠNJAKI: gnocchi di acqua e farina fatti con il cucchiaino (il termine sloveno "žlica" indica il cucchiaino).

ZUPA POŽGANA: zuppa con farina di mais abbrustolita.



GLI IMMANCABILI APPUNTAMENTI NELLE VALLI DEL NATISONE



Ispirazione è senz'altro il sentimento che vi accompagnerà fino al vostro rientro a casa, dopo una visita a queste terre di confine dove i menù promossi dai locali aderenti all'**Associazione Invito a Pranzo rispecchiano, custodiscono e rivitalizzano la tradizione culinaria locale.** Le Valli del Natisone sapranno affascinarvi attraverso la natura incontaminata che le caratterizza profondamente e che si lascerà scoprire ai vostri occhi anche grazie alle **escursioni ideate dalla Pro Loco Nediške Doline secondo un formato innovativo**, capace di coniugare l'approfondimento di tematiche interessanti con i profumi, i colori ed i sapori che questo scrigno di Friuli racchiude e conserva diligentemente.

Qualche esempio... **domenica 16 ottobre 2022** le castagne saranno protagoniste del **Burnjak-Festa delle castagne /Praznik kostanja** che ogni anno anima l'intera borgata di Tribil Superiore (Stregna): più che un evento, un vero e proprio mercato a cielo aperto, dove una selezione di aziende agricole



ed artigiane del comprensorio permettono scorte golose e l'acquisto di splendidi manufatti.

Se, invece, vi trovate nei **pressi di San Pietro al Natisone** non rinunciate a regalarvi una **visita allo SMO** durante la quale verrete magicamente guidati alla scoperta del territorio attraverso le **esperienze multimediali che caratterizzano questo singolare Museo** di paesaggi e narrazioni; ma, soprattutto, lasciatevi avvolgere dall'incantevole atmosfera del Natale nei giorni del **3 e 4 dicembre 2022 con "Gesti antichi per un Nuovo Natale / Stara dela za donašnji Božič"**, la mostra mercato di prodotti locali sapientemente valorizzati da agricoltori, artisti ed artigiani...

frutto di abilità espresse con grande passione.

E, perché no, cedete anche alla curiosità di **attraversare le Valli cimentandovi nelle diverse discipline sportive** proposte dal nostro partner **GS Azzida, da Vallimpiadi e da Natisone Outdoor**: alcune tra le più attive associazioni che favoriscono la pratica di attività all'aria aperta. Altrettanto vivaci, instancabili e preparatissimi sono i ragazzi di **ForEst-Studio Naturalistico**, non solo guide escursionistiche ma "un team di professionisti multidisciplinari", come amano definirsi, capaci di tramutare le passeggiate che conducono in esperienze formative e rigeneranti. Poi, come spesso accade, finita un'avventura subito ne inizia un'altra...

Infatti non potrete lasciare questa terra della Benečija senza aver fatto una sosta in **località Ponte San Quirino, presso la struttura gestita dall'Associazione "Sapori nelle Valli"**, per regalarvi e/o regalare i prodotti locali più svariati: castagne, mele e derivati, farine, ortaggi, salumi, formaggi...

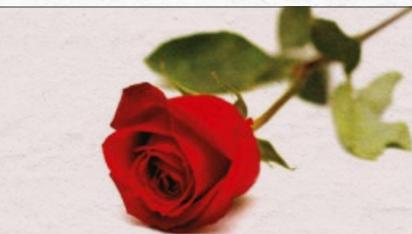


GLI AMICI
SPONSOR



Grazie anche alla collaborazione dei nostri "**Amici Sponsor**", siamo in grado di offrire un'accoglienza, una qualità dei prodotti artigianali e un territorio che vi lasceranno incantati.

Una volta scoperto questo tesoro risulterà difficile non farne ritorno e sarà impossibile non innamorarsene.



*Frasca da
Susanna*

Via Premariacco, 59
Orzano di Remanzacco (UD)



Viale Libertà, 138 - Cividale del Friuli (UD)
T. +39 0432 730236
vogrig@gubana.it - www.gubana.it



Paradiso dei Golosi

Gelateria - Caffetteria
Pasticceria Dolce e Salata

Via F. Musoni, 3
San Pietro al Natisone (UD)
T. +39 0432 727623



GLI AMICI
SPONSOR



COZZAROLO
VITICOLTORI IN CIVIDALE DEL FRIULI

Via Cormons, 163
Loc. Spessa - Cividale del Friuli (UD)
T. +39 0432 716112
info@cozzarolo.it - www.cozzarolo.it



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
NEL CUORE DELLE VALLI DEL NATISONE
mele, succo di mele, mele secche,
succo di uva, fragola, cachi secchi



SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA
SPECOGNAGIUSEPPE

Loc. Brischis di Pulfero (UD) C. +39 334 8243933
info@azagrpecognagiuseppe.it
www.melespecogna.it
fb Azienda Agricola Specogna Giuseppe

VALNATISONE
Azienda Agricola

VENDITA MELE, SUCCO, ACETO, PATATE, ORTAGGI

Azienda Agricola
VALNATISONE
di Pierigh Mauro

Punto Vendita Aziendale - Aperto anche la domenica

Via Lasiz, 60 - Pulfero (UD)
T. +39 0432 709106
C. +39 335 6369150
melavalnatisone@tiscali.it



I PRODUTTORI DELLA GUBANA ARTIGIANALE DELLE VALLI

SPONSOR



La Gubana
La bontà delle cose uniche.
della Nonna

Laboratorio artigianale

Gubane, strucchi e prodotti tipici
delle Valli del Natisone
Aperto tutti i giorni anche festivi. Chiuso il lunedì

Via Algida, 63 - Fraz. Azzida
S. Pietro al Natisone (UD)
T./F. +39 0432 727234
www.gubanaellanonna.com



di Chiabai Silvana

Via Algida, 43
Loc. Azzida - S. Pietro al Natisone (UD)
T./F. +39 0432 727681

info@giudittateresa.com
www.giudittateresa.com

dal 1926
Gubana
Cedarmas



di Dennis Blasutig
via Loch, 45 - Pulfero (Ud) - tel. e fax 0432 726270
info@cedarmas.com - www.cedarmas.com



APERTO
TUTTI
I GIORNI

LA GUBANA



DORBOLO
COME UNA VOLTA.

DORBOLO GUBANE - Via Alpe Adria, 81
San Pietro al Natisone (UD)
T. +39 0432 727052
www.gubanedorbolo.com



L'ACCOGLIENZA
SPONSOR




Agriturismo & Fattoria Didattica
Località Clenia 35/B
San Pietro al Natisone (UD)
T. +39 0432 1486617 - C. +39 333 5888670
info@agriturismomontedelre.it
www.agriturismomontedelre.it

 @agriturismomontedelre
@FattoriaMontedelRe
@allevamentomontedelre

AFFITTACAMERE - ZIMMER - ROOMS



LA VIA DELLE TRINCEE
di Tomasetig Beatrice
Località Clabuzzaro - Drenchia (UD)
T./F. +39 0432 877758 / 0432 721104
Apertura stagionale da Pasqua a Natale

Bed & Breakfast in Italy



B&B

OSPITALITÀ NELLE CASE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Stretta J. Stellini, 15
Cividale del Friuli (UD) Italia
C. +39 333 9466193
info@bedandbreakfastfvg.com
www.bedandbreakfastfvg.com



SlowValley
Albergo Diffuso Valli del Natisone

 C. +39 338 2025905
www.slow-valley.com





IL MAIS SOLE DELLA NOSTRA TERRA

SPONSOR



ESSICCATOIO & MOLINO

DORBOLO

di Michele Dorbolò

MOLINO: Via Biarzo, 20
San Pietro al Natisone (UD)
T. +39 0432 727069

ESSICCATOIO:
Zona Industriale 2/4
San Pietro al Natisone (UD)
T. +39 0432 727750
F. +39 0432 727818
info@dorboloagricoltura.it



**PUSSINI GIULIANO
MOLINO CEREALI**

Azzida, 74
33049 San Pietro al Natisone (UD)
T./F. +39 0432 727002
info@molinopussini.it
pec@pec.pussinigiulianomolino.it
www.molinopussini.it



**MOLINO CUDICIO
1833**

Cividale del Friuli (UD)
Via Ermete da Colloredo, 11
T. +39 0432 700100



SAPORI NELLE VALLI

SPONSOR



08 OTTOBRE - 30 OTTOBRE
FIERA MERCATO
SAN PIETRO AL NATISONE

4 Weekend all'insegna dei Sapori
con prodotti tipici del territorio.

Ogni *sabato mattina*, *visite guidate* nelle aziende
Ogni *domenica a pranzo* uno *Showcooking*
a cura dell'associazione cuochi.



08-09
OTTOBRE

TRADIZIONE DOLCIARIA
Dagli strucchi alla gubana.

15-16
OTTOBRE

LA CASTAGNA NELLE VALLI
Storia, tradizioni e utilizzo del prodotto.

22-23
OTTOBRE

LA MELA
Dall'impollinazione alla frutta.

29-30
OTTOBRE

FARINE E FORMAGGI
Abbinamenti di tradizione.

Per i più piccoli, ogni weekend, intrattenimenti con
truccabimbi, animali, animazione...!

Orari: Sabato dalle 12 alle 20 - Domenica dalle 9 alle 20

Ogni weekend possibilità di vendita diretta dai nostri produttori.
Ampio parcheggio e tavoli al coperto per degustare!
Rimani aggiornato sul programma consultando la nostra pagina Facebook!

Via zona industriale 1, San Pietro Al Natisone (UD)



30 OTTOBRE
CASTAGNATA
LIBERA
TUTTI I WEEKEND
CASTAGNA
E RIBOLLA

CI SEPARA SOLO UNA PRENOTAZIONE

www.invitoapranzo.it



soprattutto in questo periodo, dove il distanziamento sociale impone una adeguata gestione degli spazi interni, utile d'altro canto a garantire a voi di trascorrere momenti in piena serenità e agli operatori di evitare inutili sprechi di cibo e risorse. Ora più che mai il nostro invito è: **prenotate il vostro posto, le Valli del Natisone sono vicine e pronte ad accogliervi!**

Con il patrocinio di



**PROLOCO
NEDIŠKE DOLINE**
VALLI DEL NATISONE



Ufficio Informazione ed Accoglienza Turistica - Turismo FVG

Pro Loco Nediške Doline - Valli del Natisone APS presso SMO - Museo di paesaggi e narrazioni / Via Arengo della Slavia, 1 / San Pietro al Natisone (UD)
C. +39 339 8403196 / +39 349 3241168 (tutti i giorni dalle 10:00-13:00 / 14:30-17:30)
segreteria@nediskedoline.it / www.nediskedoline.it / www.vallidelnatisone.eu



Iscrivetevi alla newsletter dell'Ufficio Turistico Valli del Natisone, all'indirizzo **segreteria@nediskedoline.it**, così da restare costantemente aggiornati su novità ed iniziative di tutto il comprensorio... incluso il nostro prossimo appuntamento dell' **"Invito a pranzo di Primavera 2023"**
