

DAL  
6 OTTOBRE  
FINO AL  
10 DICEMBRE  
2023

   
*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  
6 OTTOBRE  
FINO AL  
10 DICEMBRE  
2023

# Invito a Pranzo

nelle Valli del Natisone



Anche quest'anno si ripete il gustoso appuntamento nelle Trattorie ed Agriturismi della **Benečija: Invito a Pranzo d'Autunno nelle Valli del Natisone.**

Qui, la proposta gastronomica contemporanea si pregia di poter ancora attingere dalla tradizione culinaria locale, proponendo pietanze che altrove non è dato gustare: štakanje, žličnjaki, kuhnja, briza, ozvijerki, štrukli... Sono tutti piatti che le massaie di questa terra di confine hanno riproposto, quotidianamente, per secoli, sulle rispettive tavole di famiglia.

Tuttora, nel cuore di queste Trattorie, resistono gli stessi menù, capaci di risvegliare quel sentimento di affetto verso la cucina popolare, scritta tra le pagine ingiallite di vecchi ricettari di famiglia.

**Quest'anno il prodotto protagonista di Invito a Pranzo d'Autunno nelle Valli del Natisone sarà il miele.** Considerato dagli antichi "Il nettare degli Dei", da qualche decennio ha trovato rinnovata considerazione per le sue proprietà alimentari, biologiche e coadiuvanti dello stato di salute del corpo umano.

Le Valli del Natisone godono di una crescente considerazione come meta della cosiddetta apicoltura nomade, ovvero sia lo spostamento delle arnie in territori ritenuti particolarmente vocati alla produzione di differenti tipologie di miele, fino ad arrivare a produrre mieli cosiddetti monoflora, laddove le api si siano concentrate su una determinata essenza.

Saranno riusciti i nostri cuochi ad interpretare e declinare il miele, valorizzandolo come merita?

**A voi il goloso responso.**

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 Štrukli, dolci tipici delle Valli.

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



1

AGRITURISMO

## LA CASA DELLE RONDINI

35 €

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

## ANTIPASTO

- Salumi della nostra cantina e formaggi locali, accompagnati dal buon pane fatto in casa

## INTERMEZZO

- Assaggio di crema di zucca ed erba ruta

## BIS DI PRIMI

- Lasagna con finocchi e formaggio San Canziano (Azienda Agricola *Manig*)
- Farro con verza e salsiccia

## SECONDO

- Costiccine di maiale, laccate al Miele Millefiori di Montagna (Apiculatore *Le Api del Lago*)

## CONTORNI

- Štakanje con foglie di rapa, verdure cotte a vapore

## DOLCE

- Štrukli lessi
- Torta di ricotta con confettura extra di marroni (Azienda Agricola *Angolo di Paradiso*)

## NOVEMBRE

## ANTIPASTO

- Salumi della nostra cantina e formaggi locali, accompagnati dal buon pane fatto in casa

## INTERMEZZO

- Assaggio di crema di castagne

## BIS DI PRIMI

- Orzotto al rosmarino, mantecato con formaggio caprino (Azienda Agricola *Zore*) e Miele di Castagno (Apiculatore *Le Api del Lago*)
- Ravioli della casa con cuore di funghi

## SECONDO

- Arrotolato di coniglio, farcito con frittatina alle erbe

## CONTORNI

- Purè con sedano rapa, fagioli in tegame, štakanje

## DOLCE

- Štrukli lessi
- Pere cotte nel cabernet, con cannella e Miele di Lampone (Apiculatore *Le Api del Lago*)

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

35 €

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 skuta salata e Miele d'Acerò dell'apicoltura *Cedarmas*
- Salume dell'Az. Agr. G.S.L. di *Snidaro Leonardo*
- Strudel salato con prodotti di stagione

## PRIMI

- Zuppa di castagne e porcini
- Gnocco ripieno di susina, burro fuso e semi di papavero
- Bleks di castagne al sugo di bosco

## SECONDI

- Bocconcini di selvaggina con polenta casareccia
- Arista marinata al miele con mele delle Valli

## CONTORNI

- Contorni di stagione

## DOLCE

- Dolce del giorno e strudel di mele e Miele Millefiori dell'apicoltura *Cedarmas*

## NOVEMBRE

## ANTIPASTI

- Polentina morbida con skuta salata e Miele d'Acerò dell'apicoltura *Cedarmas*
- Salume dell'Az. Agr. G.S.L. di *Snidaro Leonardo*
- Strudel salato con prodotti di stagione

## PRIMI

- Assaggio di minestra di brovada
- Gnocco ripieno di susina, burro fuso e semi di papavero
- Bleks di castagne al sugo di bosco

## SECONDI

- Guancetta ai profumi d'autunno
- Arista marinata al miele con mele delle Valli

## CONTORNI

- Contorni di stagione

## DOLCE

- Dolce del giorno e strudel di mele e Miele Millefiori dell'apicoltura *Cedarmas*

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**

39 €

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**



**ANTIPASTO**

- Salumi di nostra produzione con giardiniera, cottura sous vide

**PRIMI**

- Minestra di castagne e porcini
- Orzotto porro e salsiccia (Az. Agr. G.S.L. di Snidaro Leonardo)

**SECONDI**

- Costa di maiale laccata al miele di castagno con polenta, cottura B.B.Q.
- Skuta (ricotta salata vaccina) e il nostro salame spadellato

**DOLCE**

- Torta di mele, limone e miele



**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**



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

*Chiuso giovedì. Menù disponibile su prenotazione sabato a pranzo e cena, domenica a pranzo.*

*Il menù è disponibile anche in altre giornate previa congrua prenotazione.*

**OTTOBRE**

**“LA COLAZIONE VALLIGIANA”**

*Brunch? Colazione inglese?*

*Ci siamo fatte ispirare da qualcosa di tanto lontano quanto normale per qualche generazione fa:*

**la colazione salata!**

*Un menù veloce, sostanzioso, economico...  
tre portate e poi via a scoprire le Valli o a riposare sotto a un castagno!*

- Polenta di patate, Skuta, soppressa
- Frittatina, salsiccia e fagioli, funghi
- Tartelletta con ricotta, uvetta, noci e miele

20 €

**NOVEMBRE**

**ANTIPASTI**

- Cartoccio con caprino di Pegliano, Seuka, miele e noci
- Strudel salato con zucca e speck

**PRIMI**

- Crema di funghi e castagne

**BIS DI PRIMI**

- Žličnjaki con verze e salsiccia
- Crespella con chiodini

**SECONDI**

- Frico con polenta
- Spezzatino di cervo accompagnato da radicchio rosso alla vinaigrette al miele e senape

**DOLCE**

- Štrukli lessi

35 €

**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 Seuzza.  
**VI OFFRIAMO...** una cucina stagionale e tradizionale, ricca di sapori.

5

TRATTORIA  
**GASTALDIA D'ANTRO**

35 €

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**



**ANTIPASTO**

- Antipasto della casa

**PRIMI**

- Minestra di San Martino
- Tortello caprino, noci e miele

**SECONDI**

- Maialino alle mele
- Straccetti di manzo ai funghi

**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**

32 €

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 di Sauris
- Zucchine in agrodolce

**PRIMI**

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

**SECONDI**

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

**CONTORNI**

- Fagioli in padella
- Štakanje

**DOLCE**

- Gubana delle Valli del Natisone
- Crostata di mele con il miele



**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**

30 €

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

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

**OTTOBRE E NOVEMBRE**



**ANTIPASTI**

- Rustici salati
- Gli sfiziosi crostini

**PRIMI**

- Sfere agli spinaci con speck, Montasio e burro nocciolato
- Gnocchi fatti in casa, spalmati con fonduta di formaggi friulani
- Zuppa di orzo e fagioli

**SECONDO**

- Arista bardata al profumo di miele e noci  
*In alternativa*
- Stinco o braciola aromatizzata della casa sono sempre disponibili fino ad esaurimento del prodotto

**CONTORNI**

- Patate e verdure cotte

**DOLCE**

- Dolcemente Bee

**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 L'ORSO**

35 €

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 tre giorni di anticipo.*

**OTTOBRE E NOVEMBRE**



**ANTIPASTI**

- Mix di formaggi friulani saporiti con mostarda e polenta
- Crostone con fantasia autunnale

**PRIMI**

- Zuppa di castagne e funghi con porcini in ciotola di pane
- Crespelle autunnali con pancetta, radicchio e miele

**SECONDI**

- A scelta:*
- Griglia mista alla brace
  - Selvaggina con la ricetta di nonna Pia

**CONTORNI**

- Štakanje a modo nostro

**DOLCE**

- Palačinka con noci, miele e una pallina di gelato



**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



"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?

Informazioni più dettagliate le potete trovare su [www.invitoapranzo.it](http://www.invitoapranzo.it) - [www.nediskedoline.it](http://www.nediskedoline.it)



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 15 ottobre 2023** 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 **2 e 3 dicembre 2023 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...

9

AGRITURISMO  
MONTE DEL RE

45 €

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 E NOVEMBRE



**BENVENUTO DELLA CASA**

- Crostino croccante con formaggio cremoso dell'Azienda Agricola *Manig* con lavanda e miele, accompagnato da un calice di bollicine

**ANTIPASTO**

- Tartara di cervo ai frutti di bosco con noci caramellate al Miele d'Acacia e sale

**PRIMO**

- Ravioli ai mirtilli con ricotta di Malga, polline d'api ed erbe officinali della Casa

**SECONDO**

- Medaglione di cervo ai ferri

**CONTORNO**

- Patate di montagna grigliate al rosmarino

**DOLCE**

- Mousse semifredda al cioccolato e miele delle Valli del Natisone



**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

35 €

Località Cedron - San Pietro al Natisone (UD) T. +39 0432 714172 - C. +39 333 5390564  
stefania.predan@gmail.com

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

OTTOBRE E NOVEMBRE



*Prosecco di benvenuto*

**ANTIPASTI**

- Sfogliatina di trota e mela
- Crostino caldo con lardo, rosmarino e miele delle Valli

**PRIMI**

- Vellutata di zucca con dadolata di trota e speck
- Ravioloni con noci e miele serviti con burro fuso e salvia fragrante

**SECONDO**

- Millefoglie di trota e croccante di mais su tiepida coltre di verdure autunnali

**DOLCE**

- Barchetta al miele delle Valli ripiena con mandorle, caffè e cacao



**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.

Vartacia, bivio Tercimonte sulla strada per il Matajur, Savogna (UD) T. +39 0432 714168  
Facebook: Vartacia - Instagram: Vartacia

*Chiuso martedì. Menù disponibile su prenotazione nelle giornate di venerdì, sabato e domenica.  
Si consiglia di prenotare con almeno due giorni di anticipo. Il menù potrebbe subire delle variazioni.*

## OTTOBRE E NOVEMBRE



### ANTIPASTI

- Tortino di verza e patate su letto di crema di zucca e semi di papavero
- Salumi e ricotta con miele e noci

### PRIMI

- Crema di patate e porcini
- Gnocchi di zucca con miele, rosmarino e ricotta affumicata
- Ravioli ripieni di castagne con ragù di cervo

### SECONDI

- Lonza di maiale ai funghi
- Cinghiale in salmi o frico con porcini e patate

### CONTORNI

- Štakanje
- Insalata mista

### DOLCE

- Bavarese al latte e miele con mandorle tostate e salsa ai cachi



**CI TROVATE...** sulla strada che porta al Matajur, a 15 minuti da Cividale e ad un passo dal confine sloveno. In una radura immersa nel verde potrete trovare refrigerio in estate ed un posto caldo ed accogliente dopo le escursioni sulla neve.

**VI OFFRIAMO...** gli affettati con il nostro morbidissimo pane, piatti semplici e genuini con alternative vegetariene ed una particolare predilezione per i prodotti locali.



# 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.

**BLEKÌ:** 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 AMICI  
SPONSOR



Apicoltore per Amore



**Le api del Lago**  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
TRIBIL SUPERIORE

**Le Api del Lago di Matteo Lago**  
Tribil Superiore, 41 - 33040 Stregna (UD)  
Cell. +39 320 7855474  
leapidel.lago@gmail.com  
f Le Api del Lago




**Simaz Francesco**  
FRA<sup>Simaz</sup>NCESCO  
APICOLTURA • VALLI DEL NATISONE

**Simaz Francesco**  
Via Cosizza, 52 - San Leonardo (UD)  
T. +39 0432 723182 - C. +39 331 9327561



**VOGRIC**  
PASTICCIERI IN CIVIDALE

**la GUBANA**

Viale Libertà, 138 - Cividale del Friuli (UD)  
T. +39 0432 730236  
vogric@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





GLI AMICI  
**SPONSOR**



*Frasca da*  
**Susanna**

Via Premariacco, 59  
Orzano di Remanzacco (UD)

**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 Ermes da Colloredo, 11  
T. +39 0432 700100



SAPORI NELLE VALLI  
**SPONSOR**



**30 SETTEMBRE - 29 OTTOBRE**  
**FIERA MERCATO**  
**SAN PIETRO AL NATISONE**

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

*Ogni domenica a pranzo uno Showcooking  
a cura dell'associazione cuochi.*

- 30 SETTEMBRE** **Serata musica**  
**01 OTTOBRE** **TRADIZIONE DOLCIARIA**  
*(laboratorio per bambini a cura dei cuochi, giri in sella sui poni per i più piccoli, esposizione rapaci, e molto altro)*
- 07 OTTOBRE** **Serata con il DJ BaRbOsS**  
**08 OTTOBRE** **LA CASTAGNA NELLE VALLI**  
**14 OTTOBRE** **Serata musica**  
**15 OTTOBRE** **LA MELA**  
**22 OTTOBRE** **FARINE E FORMAGGI**  
**29 OTTOBRE** **A CASTAGNE NELLE VALLI**  
*Raccolta libera di castagne presso i boschi della Julia Marmi*



**7<sup>o</sup>**  
*Edizione*



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

Orari: **Sabato dalle ore 19:00 - Domenica dalle 09:00 alle 20:00**

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

**29 OTTOBRE**  
**RACCOLTA DI**  
**CASTAGNE**  
OGNI DOMENICA  
**CASTAGNA**  
**E RIBOLLA**

DAL  
6 OTTOBRE  
FINO AL  
10 DICEMBRE  
2023

# CI SEPARA SOLO UNA PRENOTAZIONE

[www.invitoapranzo.it](http://www.invitoapranzo.it)



Per potervi garantire di trascorrere momenti piacevoli ed evitare inutili sprechi di cibo e risorse, vi invitiamo a prenotare il vostro posto con congruo anticipo  
**le Valli del Natisone sono vicine e pronte ad accogliervi!**

Con il patrocinio di

IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA



## Ufficio Informazione ed Accoglienza Turistica

Pro Loco Nediške Doline - Valli del Natisone APS presso SMO  
Museo di paesaggi e narrazioni / Via Alpe Adria, 73 / San Pietro al Natisone (UD)  
Cell. +39 339 8403196 / +39 349 3241168  
[segreteria@nediskedoline.it](mailto:segreteria@nediskedoline.it) / [www.nediskedoline.it](http://www.nediskedoline.it) / [www.vallidelnatisone.eu](http://www.vallidelnatisone.eu)



**Iscrivetevi alla newsletter** dell'Ufficio Turistico Valli del Natisone, dal sito [www.nediskedoline.it](http://www.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 2024**”

Questo progetto è stato realizzato con il contributo della Regione Friuli Venezia Giulia - L.R. 21/2016