

DAL  
4 OTTOBRE  
FINO AL  
8 DICEMBRE  
2024

35  
*Invito a Pranzo*  
nelle Valli del Natisone



VABILO NA KOSILO / EINLADUNG ZUM SCHMAUS / INVITATION TO LUNCH





35 *Invito a Pranzo*  
nelle Valli del Natisone

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

DAL  
4 OTTOBRE  
FINO AL  
8 DICEMBRE  
2024

35 *Invito a Pranzo*  
nelle Valli del Natisone

VALLI DEL  
NATISONE  
NATURALMENTE AUTENTICHE



**Ideato 35 anni o sono anche quest'anno si ripete il gustoso appuntamento nelle Trattorie ed Agriturismi della Benečija: Invito a Pranzo d'Autunno nelle Valli del Natisone.**

La prima edizione risale infatti al 1989 svolgendosi nelle domeniche del 22 e 29 ottobre. 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, ozvjerki, štrukli...

Sono tutti piatti che le massaie di questa terra di confine hanno riproposto, quotidianamente per secoli, sulle rispettive tavole di famiglia.

**Quest'anno il prodotto protagonista di Invito a Pranzo d'Autunno nelle Valli del Natisone sono le noci.**

Con la loro forma caratteristica, che curiosamente ricorda gli emisferi del cervello umano, i gherigli di noce sono un alimento consumato da secoli anche nelle nostre Valli.

Ingrediente principale nei ripieni dei dolci più rappresentativi di questo territorio, ovvero della Gubana e degli Štrukli, le noci non mancavano mai nelle dispense contadine di un tempo. E tutt'ora sono fra le varietà di frutta secca più note ed amate per sapore, croccantezza ed estrema versatilità in cucina.

**Non vi resta che sfogliare queste pagine e lasciarvi ingolosire dai menù a tema, proposti dai ristoratori della storica Associazione Invito.**

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

40 €

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, caciotta alle noci e carbone vegetale "Manig" ed ortaggi in agrodolce, accompagnati dal buon pane fatto in casa

## INTERMEZZO

- Assaggio di Župa Malonova, detta anche Briza

## BIS DI PRIMI

- Lasagna al ragù bianco di selvaggina
- Gnocchi di ricotta "Manig" con pesto di cavolo nero e noci

## SECONDO

- Brasato di manzo al cabernet "Antico Broilo"

## CONTORNI

- Valeriana con noci ed aceto di mele "Specogna"
- Štakanje con foglie di rapa

## DOLCI

- Štruki lessi
- Torta di ricotta con confettura di marroni "Angolo di Paradiso"

## NOVEMBRE

## ANTIPASTO

- Salumi della nostra cantina, caciotta alle noci e carbone vegetale "Manig" ed ortaggi in agrodolce, accompagnati dal buon pane fatto in casa

## INTERMEZZO

- Assaggio di crema di castagne

## BIS DI PRIMI

- Žličnjaki avvolti da salsa di noci e profumo d'aglio
- Farro con verza e salsiccia

## SECONDO

- Straccetti di carne proveniente dal nostro pascolo, saltati alla piastra

## CONTORNI

- Brovada in tegame
- Radicchio invernale

## DOLCI

- Štruki lessi
- Palačinka con crema allo zafferano "Oro della Benečija" e noci

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

- Involtino di radicchio con prugna avvolta da pancetta
- Salume nostrano "Snidaro Leonardo"
- Polentina tenera, skuta salata e noci con miele d'acero

## PRIMI

- Assaggio di zuppa con porcini e castagne
- Pasta della casa di castagne al sugo di funghi
- Gnocco di susina con semi di papavero, burro fuso e granella di noci

## SECONDI

- Arista con sugo di mele e noci
- Selvaggina in salmi con polenta

## CONTORNI

- Contorni di stagione

## DOLCE

- Dolce della casa con le noci

## NOVEMBRE

## ANTIPASTI

- Crostino caldo con skuta e noci
- Cotechino nostrano in crosta di pane
- Involtino di radicchio con prugna avvolta da pancetta

## PRIMI

- Assaggio zupa požgana
- Pasta di castagne al sugo invernale
- Žličnjaki di zucca con ricotta fumè, burro dorato e granella di noci

## SECONDI

- Guancetta al sugo
- Arista con sugo di mele e noci

## CONTORNI

- Contorni di stagione

## DOLCE

- Dolce della casa con le noci

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**

38 €

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

Facebook: Osteria Alla Cascina

*Menù disponibile tutti i giorni su prenotazione.*

**OTTOBRE E NOVEMBRE**



**ANTIPASTO**

- Salumi di nostra produzione con giardiniera, cottura sous vide

**PRIMI**

- Minestra di castagne e porcini
- Tagliolini al cacao amaro con gorgonzola e noci

**SECONDO**

- Bocconcini di cervo con polenta

**DOLCE**

- Torta di cioccolato, pere e noci



**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**

35 €

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.*

**OTTOBRE**

**SALUTO DELLA CASA**

con un assaggio di Briza

**ANTIPASTI**

- Crostino di pane alle noci e lardo
- Tomino alla piastra con miele "Simaz" e noci

**PRIMI**

- Bleki con crema di latte, salsiccia "Snidaro" e noci
- Tagliolini con ragù di selvaggina

**SECONDO**

- Coniglio in salsa di noci e prugne  
*In alternativa*
- Frico

**CONTORNI**

- Cavolo rosso marinato
- Štakanje

**DOLCE**

- Štrukli lessi

**NOVEMBRE**

**SALUTO DELLA CASA**

con un assaggio di Bizna

**ANTIPASTI**

- Crostino skuta, miele e noci
- Sformatino di verza e salsiccia

**PRIMI**

- Tagliolini con pesto di cavolo nero e noci
- Crema di funghi e castagne

**SECONDO**

- Filettino di maiale in crema alle noci  
*In alternativa*
- Frico

**CONTORNI**

- Radicchio rosso
- Finocchi brasati

**DOLCE**

- Štrukli lessi

**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**

37 €

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 dal giovedì sera alla domenica sera.*

**OTTOBRE E NOVEMBRE**



**ANTIPASTO**

- Antipasto della casa

**PRIMI**

- Minestra di San Martino
- Tortelloni, borragine e pesto di noci

**SECONDI**

- Arrotolato di coniglio, radicchio e noci
- Maialino al profumo antico

**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 a cena, sabato a pranzo e cena, domenica a pranzo. 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



**SECONDO**

- Roast beef allo Schioppettino con funghi porcini

**CONTORNO**

- Štakanje

**DOLCI**

- Gubana delle Valli del Natisone
- Torta di mele e noci

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

**OTTOBRE E NOVEMBRE**



**ANTIPASTO**

- Stuzzichini fantasia

**BIS DI PRIMI**

- Gnocchi fatti in casa con crema di gorgonzola e noci
- Lasagne al radicchio rosso con speck e noci  
*In alternativa*
- Minestra d'orzo

**SECONDI**

- Padellata di maialino con polenta e fagioli
- Involtino alla verza ricotta e noci  
*In alternativa*
- Stinco di maiale al forno

**CONTORNI**

- Patate e verdure cotte

**DOLCE**

- Dolcezza della Bea al vassoio e Gubana  
*"Forno dal Panky"*

**E PER FINIRE**

- Liquore friulano alle noci

**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**



**ANTIPASTO**

- Mix di formaggi saporiti del territorio

**PRIMI**

- Gnocchi di patate con crema di gorgonzola e noci
- Zuppa di castagne e funghi in ciotola di pane

**SECONDO**

- Griglia alla brace come da nostra tradizione  
*In alternativa*
- Selvaggina (cinghiale o capriolo a secondo della disponibilità)

**CONTORNI**

- Štakanje a modo nostro
- Polenta

**DOLCI**

- Gubana con noci
- Snite con miele e noci



**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 20 ottobre 2024** 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 **7 e 8 dicembre 2024 con "Gesti antichi per un Nuovo Natale /Stara dela za donajnji Božič"**, la mostra mercato, che si svolge completamente al coperto, 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 Azizza, da Vallimpiadi e da Natisone Outdoor**: alcune tra le più attive associazioni che favoriscono la pratica di attività all'aria aperta. 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...

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

*Aperto dal giovedì al sabato a pranzo e cena. Domenica a pranzo. Menù disponibile su prenotazione.*

## OTTOBRE E NOVEMBRE



### BENVENUTO DELLA CASA

- Spuma di lardo mantecato su crostino croccante, noci e miele di castagno delle Valli del Natisone, accompagnato da un calice di bollicine

### ANTIPASTI

- Insalata d'Autunno: pere grigliate, formaggio spalmabile Malga "Manig", indivia riccia, noci, foglie di pane e ossocollo
- Vellutata di zucca, pralina al Saporito delle Valli con panatura alle noci e semi di zucca tostati

### PRIMI

- Ravioli ai Čevapčiči di "Casa Berdussin" con crema alla paprika dolce, cipolla frita e noci
- Maccheroncini al tornio con salsa alle noci, funghi grigliati, stracchino e olio al prezzemolo

### SECONDO

- Coniglio del Re in porchetta, farcito con prugne noci e salsiccia

### CONTORNO

- Verdure di stagione

### DOLCE

- Gubana con gelato allo Slivovitz

**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.

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

### ANTIPASTI

- Carpaccio di trota salmonata, marinata al timo e limone, con fichi semiseccchi
- Focaccia fatta in casa con noci, pere, gorgonzola e miele

### PRIMI

- Bleki con crema di capus viola guarniti con le noci
- Vellutata di champignon e bocconcini di trota

### SECONDO

- Filetto di trota con panatura alle noci e frutta secca

### CONTORNO

- Štakanje

### DOLCE

- Dolce di casa Péstrofa

## NOVEMBRE

### ANTIPASTI

- Crostone col nostro pane fatto in casa con fantasia di funghi misti
- Flàn al cavolo nero servito con fonduta al Formadi Frant della "Latteria Sociale di Cividale" e noci

### PRIMI

- Gnocchi allo zafferano conditi con burro dorato, ocvjerki e sbriciolata di noci
- Crema al porro guarnita con ricotta di capra "Capre Felici"

### SECONDO

- Arista di maiale "Snidaro" con salsetta alle noci

### CONTORNO

- Štakanje

### DOLCE

- Dolce di casa Péstrofa

**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



### ANTIPASTO

- Flan di zucca con fonduta di Formadi Frant e noci leggermente caramellate

### PRIMI

- Crema di porcini e castagne
- Ravioli ripieni di porcini e noci con burro fuso e polvere di noci tostate
- Gnocchi ai mirtilli con ragu di selvaggina

### SECONDO

- Arrosto di maiale ai funghi

### CONTORNI

- Štakanje
- Insalata mista

### DOLCE

- Bavarese al latte e miele con salsa ai cachi e croccante alle noci



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 vegetariane 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**  
APICOLTURA • VALLI DEL NATISONE

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



**VOGRIG**  
PASTICCERI IN CIVIDALE

**la GUBANA**

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

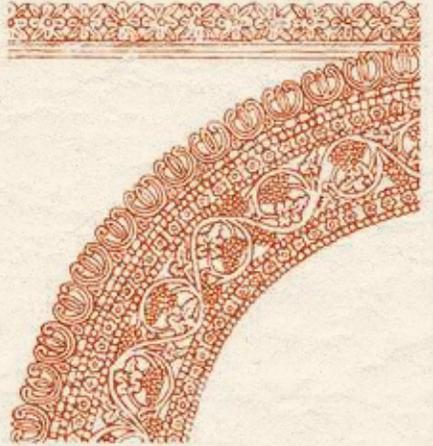


**Paradiso dei Golosi**  
Gelateria - Caffetteria  
Pasticceria Dolce e Salata

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



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



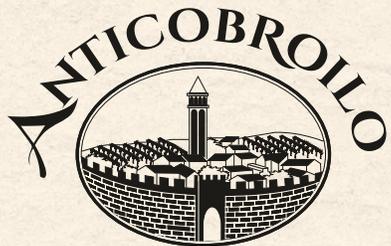
**SlowValley**  
Albergo Diffuso Valli del Natisone

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





GLI AMICI  
SPONSOR



**ANTICOBROILO**  
Via Brolo, 42 - Prepotto (UD)  
T. +39 0432 713082  
info@anticobroilo.com



**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

**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




**MOLINO CUDICIO**  
1833

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



SAPORI NELLE VALLI  
SPONSOR



**05 OTTOBRE - 27 OTTOBRE 2024**  
**FIERA MERCATO**  
**SAN PIETRO AL NATISONE**

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

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

**05-06**  
OTTOBRE

**TRADIZIONE DOLCIARIA**  
Dagli strucchi alla gubana.

**12-13**  
OTTOBRE

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

**19-20**  
OTTOBRE

**LA MELA**  
Dall'impollinazione alla frutta.

**27**  
OTTOBRE

**CASTAGNATA**  
Raccolta libera di castagne presso i  
boschi della Julia Marmi.

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

*Orari: Sabato dalle ore 12:00 alle 20:00  
Domenica dalle 09:00 alle 20:00*

**Sapori**  
nelle  
**Valli**

**8<sup>o</sup>**  
Edizione

**NOVITÀ**  
**LOTTERIA con**  
**Ricchi premi!!!**  
Estrazione il  
**20 OTTOBRE**

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



DAL  
4 OTTOBRE  
FINO AL  
8 DICEMBRE  
2024

# 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



PROLOCO  
NEDIŠKE DOLINE  
VALLI DEL NATISONE



## 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 2025**”

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