



Uniti per farvi  
assaggiare la  
tipicità culinaria  
delle Valli

Dal 4 Ottobre all'8 Dicembre 2025



*Invito a Pranzo*  
nelle Valli del Natisone

Vabilo na kosilo • Einladung zum Essen • Invitation to lunch



01

40 €

## Agriturismo “La Casa delle Rondini”

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

Menù disponibile sabato e domenica su prenotazione. Adattabile ai gusti dei più piccini.

### OTTOBRE

#### Antipasto

- Salumi della nostra cantina, sott'aceto di Malòn e fagiolini, formaggi locali, tutto accompagnato dal buon pane fatto in casa

#### Intermezzo

- Assaggio di Kuhnja z žlico (zuppa di brovada, patate e fagioli)

#### Bis di Primi

- Bleki con sugo di capriolo
- Tagliatelle della casa con cavolo nero e ricotta a fil di fumo Zore

#### Secondo

- Brasato di manzo cotto nel Cabernet di Antico Broilo

#### Contorni

- Štakanje con foglie di rapa
- Intingolo di fagioli

#### Dolci

- Štruksi lessi
- Strudel di mele

### NOVEMBRE

#### Antipasto

- Salumi della nostra cantina, sott'aceto di Malòn e fagiolini, formaggi locali, tutto accompagnato dal buon pane fatto in casa

#### Intermezzo

- Assaggio di crema di castagne

#### Bis di Primi

- Lasagna ai finocchi e formaggio San Canziano - Manig
- Ravioli di patate con ripieno di arrosto

#### Secondo

- Spezzatin-speziato di cinghiale

#### Contorni

- Štakanje con foglie di rapa
- Malòn tenfan (zucca Malòn stufata in tegame)

#### Dolci

- Štruksi lessi
- Vulcano al cioccolato, su specchio di crema allo zafferano *L'Oro della Benečija*

02

38 €

## Trattoria “Alla Cascata”

Frazione Clodig, 28 - Grimacco (UD) T. +39 0432 725034 - C. +39 333 9146788 - f Bar Trattoria Alla Cascata

Menù disponibile tutti i giorni su prenotazione almeno due giorni prima.

Menù disponibile anche in versione vegetariana e vegana. Chiuso venerdì.

### OTTOBRE

#### Antipasti

- Involtino di radicchio ripieno con speck e prugna
- Salume nostrano di Snidaro
- Patate e porcini prezzemolati

#### Primi

- Zuppa di castagne e porcini
- Gnocco di susina con semi di papavero e burro fuso
- Pasta fatta in casa alla cacciatora

#### Secondi

- Bocconcini in salmi con polenta
- Guancetta al sugo

#### Contorni

- Contorni di stagione

#### Dolce

- Dolce della Casa

### NOVEMBRE

#### Antipasti

- Polentina morbida con formaggio di malga con marmellata di casa
- Cotechino nostrano in crosta di pane

#### Primi

- Assaggio di minestra di zucca, patate e ceci
- Pasta di castagne alla cacciatora
- Pasticcio di salsiccia e radicchio

#### Secondi

- Bocconcini in salmi con polenta
- Filetino al sugo di noci, prugne e mela

#### Contorni

- Contorni di stagione

#### Dolce

- Dolce della Casa

**CI TROVATE...** nella Terra di Castagne, a Stregna, piccolo comune delle Valli del Natisono 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 regalando 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.

**CI TROVATE...** il 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 Fogolâr 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.

03

45 €

## Osteria “Alla Cascina”

Via Sorzento, 4 - San Pietro al Natisone (UD) C. +39 329 2981691 / 339 1741803 -  Osteria Alla Cascina  
Menù disponibile giovedì e venerdì a cena, sabato pranzo e cena e domenica a pranzo su prenotazione.

### OTTOBRE / NOVEMBRE

#### Antipasto

- Sfilaccio di cinghiale su nido di polenta, cottura B.B.Q.

#### Primo

- Gnocchi di mirtilli con sugo di capriolo

#### Secondi

- Bocconcini di cervo con funghi porcini
- Arrosticino di cinghiale

#### Contorni

- Contorni di stagione

#### Dolce

- Štrukli lessi



**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.

04

40 €

## Trattoria “Da Walter”

Frazione Altana, 26 - San Leonardo (UD) T. +39 0432 723321 - C. +39 349 7235652  
Menù disponibile sabato a pranzo e cena e domenica a pranzo su prenotazione.  
Menù disponibile anche in versione vegetariana.

### OTTOBRE

#### Antipasto

- Selezione di formaggi vaccini e caprini delle Valli, cipolla caramellata, il miele di *Francesco* e pane ai fichi

#### Primi

- Zuppa di cipolle
- Marvice di castagne su fonduta di Montasio e zafferano *L'Oro della Benecija*

#### Secondo e Contorni

- **A tavola con il cinghiale**  
Spezzatino di cinghiale con frutta e bacche.  
Polenta di patate al tartufo e cicoria ripassata

In alternativa Frico

#### Dolce

- Torta di mele con crema alla vaniglia

### NOVEMBRE

#### Antipasti

- Salumi di selvaggina con zucca in agrodolce
- Sformatino di broccoli con fonduta di zafferano *L'Oro della Benecija*

#### Primi

- Crema di funghi e castagne
- Maltagliati al sugo di lepore

#### Secondo e Contorni

- **A tavola con il cervo**  
Spezzatino di cervo alle mele.  
Polenta, Štakanje e cavolo rosso stufato

In alternativa Frico

#### 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 Seuza.

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

05

40 €

## Trattoria “Gastaldia d'Antro”

Via Antro, 179 - Pulfero (UD) T. +39 0432 709247 - info@gastaldiadantro.it - www.gastaldiadantro.it  
**Menù disponibile dal giovedì sera alla domenica sera** su prenotazione. Chiuso lunedì e martedì.  
 Il menù potrebbe subire variazioni in base alla reperibilità dei prodotti.

### OTTOBRE / NOVEMBRE

#### Antipasto

- Antipasto della casa

#### Primi

- Gnocchi d'autunno con ragù di lepre
- Minestra di San Martino

#### Secondi

- Guancette di maialino brasate
- Straccetti di manzo con funghi porcini

#### Contorni

- Contorni di stagione

#### Dolce

- Dolce a sorpresa della casa



**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.

06

33 €

## Trattoria “Al Giro di Boa”

Via Valli Natisone, 176 - Frazione Ponte San Quirino - Cividale del Friuli (UD) T. +39 0432 701688  
**Menù disponibile venerdì a cena, sabato a pranzo e cena, domenica a pranzo** su prenotazione.

### OTTOBRE / NOVEMBRE

#### Antipasti

- Involtino saltato al radicchio rosso e pancetta
- Salame con la selvaggina
- Ricotta con salsa di erbe aromatiche
- Speck di Sauris
- Zucchine in agrodolce

#### Primi

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

#### Secondi

- Roastbeef al forno con Schioppettino e funghi porcini

#### Contorni

- Štakanje

#### Dolci

- Gubana delle Valli del Natisone
- Crostata di mele

**CI TROVATE...** a Ponte San Quirino, proprio nel punto dove si aprono a ventaglio le quattro convalli 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.

07

32 €

## Hosteria “Kolovrat”

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

Menù disponibile sabato e domenica a pranzo su prenotazione.

Sabato sera su prenotazione almeno due giorni prima.

### OTTOBRE / NOVEMBRE

#### Antipasto

- Crostoni sfiziosi ai salumi di selvaggina

#### Primi a scelta

- Gnocchi o pasta fatta in casa alla selvaggina
- Minestrone con pasta e fagioli

#### Secondo

- Spiedino di polpette e salsicce di selvaggina accompagnate da patate e fagioli in padella

#### Dolce

- Dolcezza della *Bea* al vassoio

In alternativa potete sempre trovare il nostro stinco o la nostra braciola aromatizzata fino ad esaurimento del prodotto.



**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.

08

38 €

## Trattoria “Masha e l'Orso”

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

Menù disponibile sabato e domenica su prenotazione almeno tre giorni prima.

Lunedì chiuso.

### OTTOBRE / NOVEMBRE

#### Antipasto

- Degustazione di formaggi particolari del territorio e strudel autunnale

#### Primi

- Pappardelle fatte in casa con ragù di selvaggina
- Zuppa di castagne con funghi misti e porcini servita in ciotola di pane

#### Secondo a scelta

- Griglia alla brace come da nostra tradizione
- Selvaggina (cinghiale o capriolo a seconda della disponibilità)

#### Contorni

- Polenta e Štakanje

#### Dolci

- Gubana con noci
- Strudel di 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.



## Pedalando e Camminando

ESCURSIONI NELLE VALLI DEL NATISONE

### "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 nelle Valli del Natisone, 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)

PROLOCO  
NEDIŠKE  
DOLINE  
VALLI DEL NATISONE



## Gli immancabili appuntamenti

EVENTI NELLE VALLI DEL NATISONE

### Le Valli del Natisone sapranno affascinarvi attraverso la loro natura incontaminata anche grazie alle escursioni ideate dalla Pro Loco Nediške Doline

secondo un format innovativo, capace di unire tematiche culturali e storiche con i profumi, i colori ed i sapori di questo scrigno di Friuli. *Qualche esempio...*

**DOMENICA 19 OTTOBRE 2025, Burnjak-La festa delle castagne/ Praznik kostanja** che ogni anno anima l'intera borgata di Tribil Superiore (Stregna). Un vero e proprio mercato manifatturiero a cielo aperto.



19/10/25  
Burnjak,  
Festa delle  
castagne



VISITA  
Grotta  
San Giovanni  
d'Antro



VISITA  
SMO  
Museo  
Multimediale

Da non perdere per la sua bellezza vi è senz'altro la Grotta di San Giovanni d'Antro. Luogo di singolare fascino, dove arte e natura si fondono, lasciando lo spettatore incantato.

**Nei pressi, invece, di San Pietro al Natisone non rinunciate a visitare lo SMO, museo multimediale di paesaggi e narrazioni del territorio.**

**E quando si avvicina il Natale nei giorni 6, 7 e 8 DICEMBRE 2025, a San Pietro al Natisone, troverete "Gesti antichi per un Nuovo Natale/ Stara dela za donašnji Božič",** la mostra mercato, completamente al coperto, di prodotti locali, artistici ed artigiani.



6-7-8/12/25  
Mercatino  
di Natale

E se siete degli sportivi vi consigliamo di attraversare e conoscere le Valli grazie alle proposte presentate dai nostri partners: Vallimpiadi, ASD Machete Team, ASD Bikelab, Wild Routes e la guida naturalistica Marco Pascolino.

**Non dimenticatevi però di sostare 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...



ESCURSIONI  
Pedalando e  
Camminando



FIERA MERCATO  
Ponte San Quirino  
Associazione  
Sapori nelle Valli

09

45 €

## Agriturismo “Monte del Re”

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

Menù disponibile dal giovedì al sabato e domenica a pranzo su prenotazione. Aperto nelle stesse giornate.

### OTTOBRE / NOVEMBRE

#### Entrée di benvenuto

- **Tra Boschi e more**

Mousse di salame di cinghiale su crostino al carbone vegetale e composta di more

#### Antipasti

- **Sulle impronte del cervo**

Carpaccio di cervo, candito di zucca Malòn, cremoso delle Valli, noci, pere e aria al rosmarino

- **Capriolo al confine**

Šlisgnàki fritti, crema di mele Seuke, capriolo allo Schioppettino

#### Primo

- **Nato sul Craguenza**

Tortelloni di farina di castagne ripieni al brasato di cinghiale con caciotta di capra stagionata

#### Secondo

- **Carne Nera**

Medaglioni di cervo allo Slivovitz, erbe officinali e patate arrosto all'olio essenziale

#### Dolce

- **Essenza**

Gelato alla lavanda, polline d'api e Štrukli croccanti



10

43 €

## Agriturismo “Péstrofa”

Loc. Cedron - S. Pietro al Natisone (UD) T. +39 0432 714172 - C. +39 333 5390564 - stefania.predan@gmail.com  
 Menù disponibile venerdì, sabato e domenica su prenotazione.

Aperto nelle stesse giornate.

### OTTOBRE / NOVEMBRE

#### Antipasti

- Arrosticini di capriolo marinati nella birra artigianale *Sud Nera* del birrifico *Gjulia*
- Tortino di zucca servito con *Formadi Frant* della *Latteria Sociale di Cividale e Valli del Natisone*

#### Primi

- Fusilloni all'uovo con crema di porcini e crumble di noccioline
- Gnocchi fatti in casa con le erbe rosse, serviti con ragu di cervo, mirtilli e timo

#### Secondo

- Arrotolato di cinghiale e castagne su polentina morbida di grano saraceno accompagnato da insalatina di cavolo cappuccio

#### Dolci

- Štrukli lessi fatti in casa, serviti con burro dorato, zucchero e cannella



**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.

**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.

11



45 €

## Albergo Ristorante “Al Vescovo”

Via Capoluogo, 67 - Pulfero (UD) T. +39 0432 1796012 - C. +39 379 2616073 - alvescovosrl@gmail.com  
 Menù disponibile venerdì, sabato e domenica su prenotazione.

### OTTOBRE / NOVEMBRE

#### Antipasti

- Fesa di cervo in carpaccio, marinato con cipolla caramellata, frutti rossi, mela acerba e kren
- Ocikana piatto della tradizione dell'Alta Val Torre (polenta condita con formaggio stagionato e burro)

#### Primi

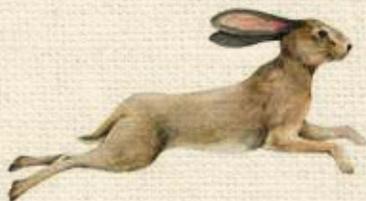
- I nostri ravioli fatti a mano ripieni con polenta e raguttino di camoscio
- Gnocchi con ricotta di malga saltati con crema di burro, zucca e ricotta affumicata

#### Secondo

- Bracciolina di cinghiale ai lamponi su gratin di Štakanje

#### Dolce

- Štrukli lessi della nostra vallata con cannella e grappa



**CI TROVATE...** a Pulfero lungo la statale a circa 15 minuti da Cividale e a circa 10 minuti da Caporetto, ai piedi del Matajur, coccolati dal fiume che sussurra sulla nostra splendida terrazza sul Natisone.

**VI OFFRIAMO...** un'esperienza raffinata, dove l'arte culinaria incontra l'eleganza della semplicità dei sapori locali. Il nostro obiettivo è proporvi piatti del territorio e farvi scoprire sapori autentici ricercando l'eleganza nella presentazione della pietanza. Se d'estate la cornice ideale è la terrazza sul Natisone ora vi accoglieremo con il calore dei nostri caminetti che renderanno unico il vostro soggiorno.

12



40 €

## Agriturismo “Scribano”

Via Craoretto, 22 - Prepetto (UD) C. +39 333 6418357 / 347 1373865 - www.scribanovini.it  
 Menù disponibile venerdì a cena, sabato e domenica pranzo e cena sempre su prenotazione.  
 Aperto nelle stesse giornate a partire dal mese di Novembre.

### NOVEMBRE

#### Antipasti

- I cachi sottolio
- Il Formaggio Ubriaco da noi stagionato in vinaccia con mostarda di Malòn
- Il salame di cinghiale

#### Primi

- La zuppa di zucca, castagne e lenticchie rosse nostrane
- Žličnjaki al sugo di lepre

#### Secondi

- Lo spezzattino di capriolo con il purè in tecia
- Il filetto di cervo con la riduzione di Schioppettino ed il Paston

#### Dolci

- La crostata di grano saraceno con crema di ricotta e la nostra confettura di uva fragola
- Lo strucco lessato



**CI TROVATE...** nella valle del fiume Judrio, a cavallo tra i Colli Orientali e il Collio, lungo il confine tra la provincia di Udine e Gorizia, a due passi dalla Slovenia: un territorio di formazione collinare dove i pendii sono modellati dai vigneti che affondano le radici nella ponca, il nome usato dai locali per definire il tipo di terreno, un'alternanza di strati di marne (argille calcaree) e arenarie (sabbie calcificate). **VI OFFRIAMO...** una cucina che nasce dalla passione, dalla fantasia, dall'impegno e dalle mani di Caterina, che in tutte le pietanze che prepara pone una cura profonda nella scelta degli ingredienti e dei fornitori e una grande attenzione nei riguardi delle tradizioni gastronomiche del territorio circostante, a cavallo tra il Friuli e la Slovenia.

## 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

 Le Api del Lago



APICOLTURA • VALLI DEL NATISONE

**Simaz Francesco**

Via Cosizza, 52 - San Leonardo (UD)

T. +39 0432 723182 - C. +39 331 9327561

## Gli amici sponsor



**LA GUBANA DELLA NONNA e GUBANA CAFFÈ**

Via Algida, 63 - Fraz. Azzida | San Pietro al Natisone (UD)

tel. +39 0432 727234

[WWW.GUBANADELLANONNA.COM](http://WWW.GUBANADELLANONNA.COM)

Orari: 9:00 - 13:00 | 15:00 - 19:00 - chiuso lunedì



Viale Libertà, 138 - Cividale del Friuli (UD)

T. +39 0432 730236

[vogrig@gubana.it](mailto:vogrig@gubana.it) - [www.gubana.it](http://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

## COZZAROLO

VITICOLTORI IN CIVIDALE DEL FRIULI

Via Cormons, 163

Loc. Spessa - Cividale del Friuli (UD)

T. +39 0432 716112

[info@cozzarolo.it](mailto:info@cozzarolo.it) - [www.cozzarolo.it](http://www.cozzarolo.it)



## Gli amici sponsor



di Chiabai Silvana

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

info@giudittateresa.com  
www.giudittateresa.com

APERTO  
TUTTI  
I GIORNI

LA GUBANA



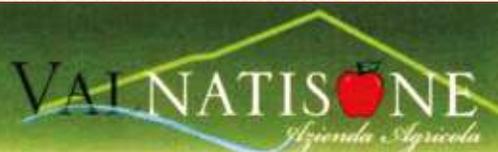
**DORBOLO**  
COME UNA VOLTA.

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

*dal 1925*  
**Gubana**  
**Cedarmas**



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



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

## Gli amici sponsor

**Monte  
del Re**

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



**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



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



## Gli amici sponsor



Vino, storia e tradizione

**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

ASSOCIAZIONE  
CULTURALE  
**TARCIETTA**



GROTTA  
D'ANTRO



Associazione Culturale Tarcetta  
Via Tarcetta, 106  
33046 - Pulfero (UD)

## Gli amici sponsor

04 OTTOBRE - 26 OTTOBRE 2025

# 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.

**04-05** **TRADIZIONE DOLCIARIA**  
OTTOBRE Dagli strucchi alla gubana.

**11-12** **LA CASTAGNA NELLE VALLI**  
OTTOBRE Storia, tradizioni e utilizzo del prodotto.

**18-19** **LA MELA**  
OTTOBRE Dall'impollinazione alla frutta.

**26** **CASTAGNATA**  
OTTOBRE 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*

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

Sapori  
nelle  
Valli

Edizione 9<sup>o</sup>

**LOTTERIA con  
Ricchi premi!!!**

Estrazione il  
**19 OTTOBRE**



## Il Glossario

### TRADIZIONE NELLE VALLI DEL NATISONE

**BATUDA:** pietanza liquida che si ottiene facendo acidire 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.

**BLEKÍ:** pasta fresca senza uova, fatta in casa e ritagliata a quadrati 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 granturco 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.



## 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!**



### 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 - www.nediskedoline.it - 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, inclusi i nostri prossimi appuntamenti: **Invito a Pranzo di Primavera 2026** (Aprile-Maggio) e **Buon Compleanno Invito a Pranzo** (Settembre)

Con il patrocinio di



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

UD