



**PROVA IL TROVAVIAGGI E PARTI SUBITO!**

**CERCA LA CONVENIENZA!** Vai su [www.turistipercaso.it](http://www.turistipercaso.it) e trovi migliaia di offerte pronte per te

Periodicità: mensile • Ottobre 2011 • Anno III • Num. 10(34)

Turisti per Caso Magazine € 1,50

Diari di viaggio - Itinerari - Istruzioni per l'uso

# Turisti per CASO magazine



RACCONTACI IL TUO VIAGGIO  
**VINCI UN WEEKEND IN BEAUTY FARM!**  
Non perdere il nostro grande concorso

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

A SOLI

# 1,50 euro



La rivista di viaggi **PIÙ VENDUTA** in edicola

**I DIARI DI PAT E SYUSY Liguria per noi...**

**IN BARCA** Lungo le coste, da Ventimiglia a San Fruttuoso

**Lucca Comics, ma non solo**

**SYUSY RACCONTA** Un salto in città per la festa del fumetto

**SPECIALE WEEKEND LOW COST ITALIA A TAVOLA**

- **PIEMONTE E UMBRIA:** i tartufi d'Alba e di Gubbio
- **FRIOLE:** San Daniele celebra il prosciutto
- **LOMBARDIA:** Mantova, tempo di zucca
- **SICILIA:** il pistacchio di Bronte

**AFRICA In jeep tra Kenya e Tanzania**

**TUTTA NATURA** È il momento giusto per un safari tra Serengeti e Masai Mara

**AMERICA LATINA Perù, la prima volta**

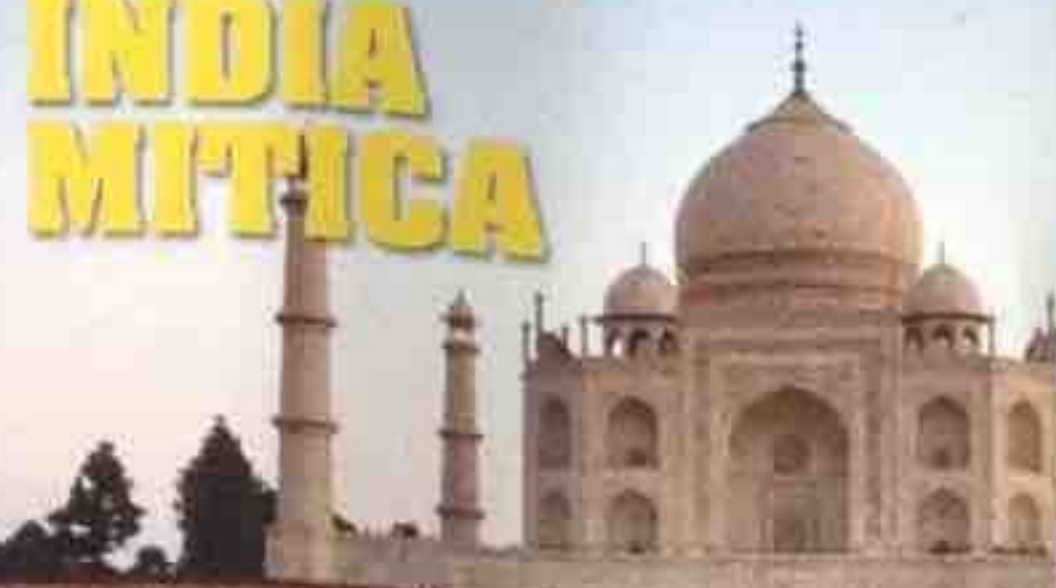
**DECALOGO** Abbigliamento, valigia, valuta e trasporti... vacanza a prova di imprevisti

**CARAIBI Cuba, mare e mojito**

**DA PREPARARE PRIMA** Quello che bisogna sapere per programmare un viaggio a L'Avana

**IL "VIAGGIONE"**

## INDIA MITICA



In famiglia da Delhi al Rajasthan: leggi l'emozionante diario dei nostri Turistipercaso

CRETA

MAR ROSSO

# Ultimo sole!

Mettiti l'estate in tasca ancora per qualche giorno, spendendo poco e prendendo al volo i saldi di fine stagione

ANDALUSIA

COSTA AZZURRA

**LAST MINUTE**

Abruzzo, Trentino, Trieste, Ischia, Garda, Slovenia...  
**16 offerte da non perdere**



9 772035 011009

10034 >

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 352/2003 (conv. in L.17/02/2004 n°44) art.1, comma 1, DCB 80





**Hotel:** 45 euro a notte **Ristoranti:** 28 euro

**Varie:** 5 euro al giorno

**Costo a persona:** (per due giorni)

**156 euro**



### Mangiare

A San Daniele, il Ristorante **Osteria al Cantinon**

(via Cesare Battisti 2, tel. 0432 955186, [www.alcantinon.it](http://www.alcantinon.it)) propone un Menù del territorio da 30 euro che include Prosciutto di San Daniele "Fogolar" stagionato 18 mesi, Tagliolini al San Daniele e bistecchine di coppa con le patate. Fra le altre specialità ci sono ravioli, risotti e carne.

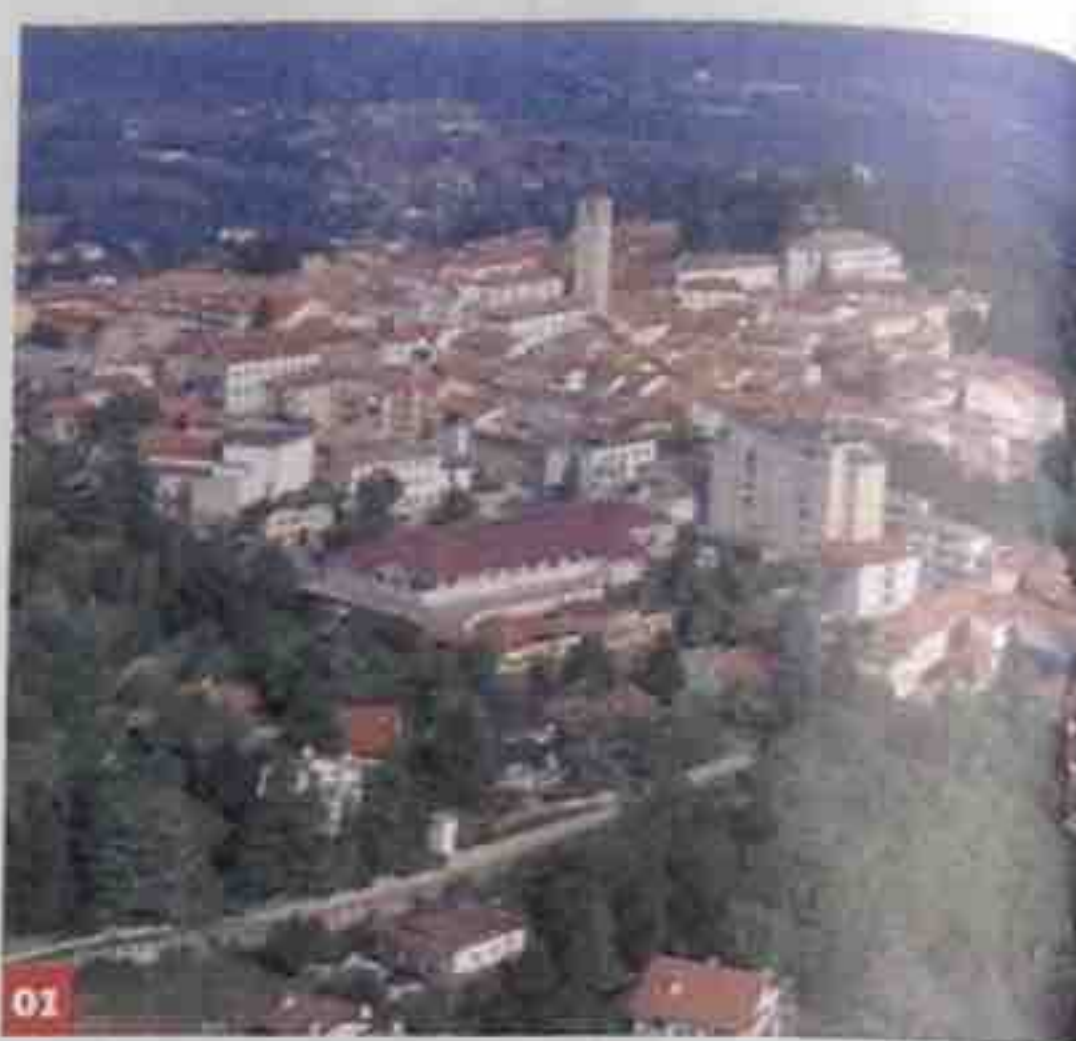
Buona cucina tradizionale, qualche piatto rivisitato e prodotti tipici (prosciutto crudo, salumi di casa, trota affumicata, petto d'oca e formaggi) anche all'Osteria di Tancredi, che fa anche degustazioni di prosciutto crudo (via Sabotino 10, tel. 0432 941594; [www.osteriaditancredi.it](http://www.osteriaditancredi.it). Pranzo completo, escluso bevande, da 27 euro; degustazione crudo da 8 euro).

A Cividale, il ristorante dalla Locanda al Pomo d'Oro (piazza San Giovanni 20, tel. 0432 731489, [www.alpomodoro.com](http://www.alpomodoro.com)) propone cucina regionale, piatti di selvaggina e piatti creativi con prodotti stagionali locali (in autunno, zucca e castagne).



### Dormire

**Casa Rossa ai Colli** è un agriturismo a pochi chilometri da San Daniele: offre 8 camere confortevoli, arredate in stile rustico, per 40 euro a persona a notte, con prima colazione ([www.casarossaicolli.it/camere.html](http://www.casarossaicolli.it/camere.html)). A Cividale, nel centro del paese si trova il B&B Casa Carbonara, i padroni di casa offrono tre camere doppie con due bagni e ingresso indipendente. La doppia costa da 50 a 65 euro a notte, inclusa la prima colazione e il Wi-fi ([www.casacarbonara.com](http://www.casacarbonara.com)). Ancora più in centro è il B&B La Cjase dai Toscani, Un edificio del 400 con tre stanze spaziose, arredate con mobili antichi e bagno privato: 75 euro a notte, con prima colazione ([www.lacjasedaitoscans.it/home.asp](http://www.lacjasedaitoscans.it/home.asp)).



01



02

© foto Alessandro Castiglioni

## FRIULI VENEZIA GIULIA

# Una regione da gustare

Terra ricca di tradizioni enogastronomiche robuste, in grado di soddisfare anche i buongustai più raffinati

La zona collinare del Friuli Venezia Giulia, in provincia di Udine, è un angolo d'Italia di altri tempi: borghi millenari, campagna verdissima, tanta tranquillità e... ottimo cibo. I prodotti del territorio sono d'eccellenza, dal prelibato prosciutto san Daniele alla trota affumicata, fino ai tanti eccellenti vini Doc, e la cucina locale è "robusta" e gustosissima. Il piatto simbolo è il frico, un tortino di formaggi, morbido o croccante. Ce n'è in abbondanza, insomma, per spendere al meglio, con soddisfazione degli occhi e del palato, e un weekend di ottobre, fra le colline accese dai colori caldi dell'autunno, prima che cali il rigido inverno friulano (da queste parti le temperature minime sono da record!).

### LA TERRA DEI PROSCIUTTI

La prima tappa è San Daniele del Friuli, a 24 km da Udine, nel cuore del Friuli collinare. Morbidamente adagiato in cima a un colle, il borgo ha una storia antichissima, testimoniata dalla sua famosa Biblioteca Guarneriana, la più antica della regione, che conserva preziosi codici miniati, fra cui una Divina Commedia del XIV secolo. Da non perdere sono gli affreschi di epoca rinascimentale dipinti da Pellegrino di

San Daniele nell'abside della chiesa di San'Antonio Abate e merita una visita anche il bel Duomo settecentesco, dalla facciata di marmo bianco di ispirazione palladiana. Ma il nome di San Daniele è legato alla fama del prelibato prosciutto crudo che si produce nei salumifici nella zona del territorio comunale, frutto di una tradizione antichissima e di uno speciale microclima, dovuto all'incontro tra l'aria fresca di montagna e quella mite proveniente dal mare Adriatico, che si mescolano, incanalandosi lungo il fiume Tagliamento. Il prosciutto San Daniele è Dop dagli anni '60 e nel 1961 è stato creato l'omonimo consorzio. Alcuni prosciuttifici sono aperti anche al pubblico, per visite guidate che mostrano la produzione e per degustazioni (l'elenco completo è a questo indirizzo: [www.prosciuttosandaniele.it/public/parser\\_download/save/prosciuttifici.visite.al.pubblico.pdf](http://www.prosciuttosandaniele.it/public/parser_download/save/prosciuttifici.visite.al.pubblico.pdf)). Un'altra eccellenza gastronomica locale è la Regina di San Daniele, una gustosa trota affumicata: i pesci sono allevati utilizzando le acque fresche e ben ossigenate del Tagliamento, con alimentazione naturale, e vengono poi pescati, spinati a mano e affumicati nei laboratori della frazione di Villanova. Si

possono fare acquisti nel negozio annesso al laboratorio dell'azienda Friul-trota, che oltre alla "regina" propone gustosissime uova di trota (lavorate come il caviale) e altre specialità (Via Aonedis 10, San Daniele Del Friuli, tel. 0432 956560; [www.friultrota.it](http://www.friultrota.it)). Una bella occasione per assaggiare e fare scorta di prodotti tipici è il Mercato della terra, che si tiene ogni terzo sabato del mese (dalle 9 alle 13 negli spazi della loggia accanto alla Biblioteca Guarneriana, sulla piazza di San Daniele, o sotto il porticato di via Garibaldi), organizzato grazie alla collaborazione tra Parco Agroalimentare di San Daniele e Slow Food, che riunisce tutti i prodotti tipici e genuini del territorio nel raggio di 40 km attorno a San Daniele.

### PREZIOSI CALICI

Fra le specialità locali brillano i dolci: originario delle valli del Natisone, il dolce simbolo del Friuli Venezia Giulia è la gubana, dalla tipica forma a chiocciola: fatto di pasta lievitata, ha un ripieno di uva passa, pinoli, noci e, a seconda delle ricette, grappa, slivovitz, miele, frutta candita e mandorle. E con il ripieno della gubana si fanno anche dei deliziosi biscottini, gli strucchi: sono perfetti