

Bell'Italia



EURO 4,00 IN ITALIA

ITINERARIO • VALLE D'AOSTA
VERSO ROMA
SULLA VIA
FRANCIGENA

LA CHIESA • LUCCA
SAN MICHELE
IN FORO

LA VISITA • SICILIA
TAORMINA
BELLA D'INVERNO

IL MONUMENTO *Palazzo Ducale*
VENEZIA

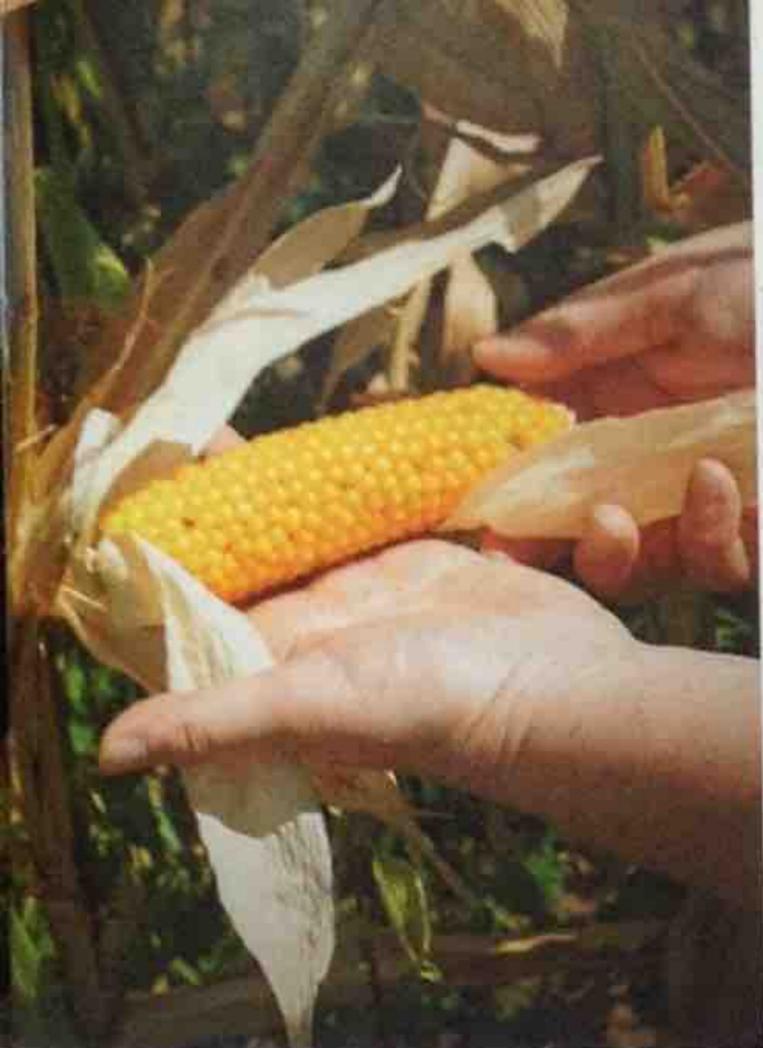
Un nuovo percorso svela gli appartamenti privati del Doge

il weekend
VITERBO

Nella città dei Papi fra antichi palazzi e i sapori della Tuscia

Pagine Italiane Spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LO/MI - Austria € 9,90 - Belgio € 9,20 - Francia € 8,90 - Germania € 9,00 - Gran Bretagna £ 7,50 - Lussemburgo € 8,20 - Portogallo (Cont.) € 6,90 - Svizzera CHF 14,00 - Denton Ticino CHF 12,50 - Principato di Monaco € 8,90 - Spagna € 8,00





dove
COME
quando

GEMONA DEL FRIULI
(Udine)

Tutto il sapore della campagna

Tanti agriturismi per dormire nel verde e gustare piatti genuini, dai cjalzons alle pietanze a base di oca



Florindo Mazzolini, mugnaio

mulini, pozzi, lavatoi, ma anche pratiche di vita e di lavoro. Insieme a Slow Food, l'Ecomuseo ha dato il via a un ambizioso programma di riqualificazione della comunità di agricoltori, mugnai e panificatori, i quali hanno redatto un vero e proprio disciplinare di produzione di quello che è presto diventato Presidio. La ricetta originale è stata recuperata intervistando gli anziani della zona, in particolare Anedi Basaldella e Domenico Calligaro, entrambi classe 1926, l'uno specializzato nella realizzazione delle farine, l'altro nella preparazione del pane.

UN'OSTIA COMMESTIBILE DISTINGUE L'ORIGINALE

Il progetto di recupero non si limita al prodotto finale ma si estende all'intera filiera. Oggi alcuni coltivatori hanno rimesso a dimora il mais cinquantino adottando pratiche agricole sostenibili; a Socchieve un mulino a pietra, il Mulino Mazzolini, effettua la macinazione dei cereali, mentre un fornaio di Rive d'Arcano (Forno Arcano, via del Cristo 8) si è impegnato da subito a proporre il pan di sorc lievitato con pasta madre e cotto in forno a legna.

L'obiettivo è aumentare la richiesta del prodotto da parte dei consumatori permettendo un allargamento della filiera anche ad altri coltivatori e fornai del territorio. Per tutelare il pane e i produttori, è stato depositato un marchio collettivo, riconosciuto dal Ministero dello Sviluppo Economico, che garantisce la provenienza e la qualità del pan di sorc: l'originale è siglato con un'ostia commestibile sulla quale è stampato il marchio. ●●



Gemona del Friuli, a circa 30 km dal capoluogo Udine, si raggiunge con l'A23 Palmanova-Tarvisio, uscita Gemona-Osoppo, poi provinciale 49 e statale 13; per Rive d'Arcano, A23 uscita Udine Sud e provinciale 60. **Per i camper:** campeggio Ai Pioppi, a Gemona del Friuli, via Bersaglio 118. 0432/98.12.76.

Gli alberghi

Agriturismo Contessi (San Daniele del Friuli, via Regane 12, 0432/94.09.88). Agriturismo a gestione familiare, produce quasi tutte le materie prime che propone nell'annesso ristorante. Le camere, arredate in stile provenzale, si affacciano sul panorama mozzafiato delle colline circostanti. Un'area comune dispone di frigorifero e microonde a utilizzo libero. Camera doppia da 65 €. Nel ristorante, conto 22-35 €.

Casa Rossa ai Colli (Ragogna, via ai Colli 2, 338/8.89.55.48). Alessandra Negretto, consulente informatica convertita all'agricoltura, ha ristrutturato con criteri

ecosostenibili un grande edificio rurale: oggi l'agriturismo spicca con il suo colore rosso nel verde del curatissimo giardino e della campagna circostante. Le camere sono confortevoli, arredate con elegante semplicità e largo uso del legno, trattato solo con cere naturali. Doppia da 80 €.

I ristoranti

Al Castello (Fagagna, via San Bartolomeo 18, 0432/80.01.85). I fratelli Negrini gestiscono da più di trent'anni questo bel locale la cui cucina, che ha radici nella tradizione popolare, vi stupirà per equilibrio, genuinità e sapore.

Da provare i cjalzons con burro alle erbe aromatiche, le lasagnette con pesto di ortiche, il guanciale di maialino stufato con spezie, le animelle dorate con scaglie di tartufo, il pan di mei con salsa di prugne speziate. Ampissima la carta dei vini; conto 35 €.

Casale Cjanor

(Fagagna, via Casali Lini 9, 0432/80.18.10). Gestito da quattro sorelle, è un agriturismo che basa la sua cucina, di indiscutibile valore, su molte materie prime prodotte in azienda come animali da cortile, ortaggi e frutta. La specialità più nota sono le pietanze a base di oca, ma qui si viene anche per quel sorbetto di uve Clinton che la famiglia Missana propone ormai da venticinque anni: una vera prelibatezza. Conto 28-32 €. Dispone anche di camere mansardate e arredate in stile classico; doppia da 70 €.

info



Presidio Slow Food

Referente dei produttori Etelca Ridolfo, 0432/97.23.16, pandisorc@tiscali.it. Sopra, il simbolo che garantisce, sulla confezione, i prodotti dei Presidi Slow Food.