

TRATTORIA VIGNA



CASTELNOVO DEL FRIULI

Borgata Vigna 3

VEN 7 settembre

A cena con **Giuliano Cescutti**
appassionato della Val Cosa

SAB 8 settembre

A cena con i **Carantan**:

Glauco Toniutti violino, cornamusa, mandolino, cucchiai e voce

Andrea Barachino chitarra classica, acustica, mandola, voce

Stefano Durat armoniche diatoniche, percussioni

Caterina Vidon violoncello

MENU



> 25 €

- Vasetto con Cipolla Rosa della Val Cosa
- Gnocchi di polenta con formaggio salato e Pitina
- Guancia di manzo al Piculit Neri con patate in crosta
- Strudel con le mele di Castelnovo
Acqua, vino e caffè

Info e prenotazioni entro il 3 settembre
t. 0427 90182



L'UNIONE TERRITORIALE INTERCOMUNALE DELLE VALLI E DELLE DOLOMITI FRIULANE

È una tra le più grandi in Italia: raggruppa 20 comuni distribuiti in un territorio di 1.148 km quadrati. Si estende su 4 valli e un'area di media e alta pianura. Le Dolomiti Friulane, le Valli Pordenonesi, i Magredi' un territorio unico, di intatta suggestione, dove saperi e sapori autentici segnano il paesaggio naturale e culturale in ogni sua sfumatura. Selvagge per natura, in un modo difficilmente riscontrabile in altre zone dell'arco alpino, hanno paesaggi incontaminati di rara bellezza. Montagna vera, natura intatta, come vere e intatte sono le antiche tradizioni, il senso dell'ospitalità e i cibi rustici e genuini. Il territorio dell' UTI è una immensa e eclettica palestra a cielo aperto aperta 365 giorni l'anno.

INFO: t. 0427 86369 - segreteria@vallidolomitifriulane.utifvg.it

LA VIA DEI SAPERI E DEI SAPORI

Il bello di trovare il buono e il ben fatto! È appena nata, ma vuole farsi sentire, conoscere, apprezzare. La "Via dei Saperi e dei Sapori delle Dolomiti Friulane" è una delle più significative iniziative di marketing territoriale promossa attualmente dall'UTI delle Valli e delle Dolomiti Friulane. Pensata con obiettivo di restituire il giusto valore a quelle piccole realtà particolarmente attive sul territorio e che stanno svolgendo un ruolo insostituibile di sostegno e rilancio dell'agricoltura sostenibile, della preservazione delle tradizioni storico culturali e di quell'ambiente unico e insostituibile che caratterizza il comprensorio delle Dolomiti Friulane. A questa iniziativa hanno già aderito 54 aziende da ogni parte del territorio, unite dallo scopo comune di far conoscere la ricchezza enogastronomica, artigianale, culturale e tradizionale di una parte del Friuli ancora ricca di tesori da rivelare.

INFO: t. 0427 86369 int. 3143
giuseppe.damiani@vallidolomitifriulane.utifvg.it

LIS AGANIS - Ecomuseo delle Dolomiti Friulane

Nasce nel 2004 ed è gestito dall'Associazione Lis Aganis dove una sessantina tra enti pubblici, associazioni culturali, istituzioni scolastiche condividono gli obiettivi di promozione culturale, sociale e civile del territorio attraverso il recupero e la valorizzazione attiva del patrimonio locale, con un occhio attento alla sostenibilità. In quest'area sono stati riconosciuti patrimonio mondiale dall'Unesco le Dolomiti Friulane e il sito palaftticolo di Palù di Livenza. Lungo i percorsi tematici acqua, sassi e mestieri, si trovano le nostre Cellule Ecomuseali... luoghi in cui ognuno può vivere esperienze ed emozioni, incontrare altra gente, partecipare ad attività, acquisire conoscenze. Piccoli scrigni che raccontano, a quanti vengono a farci visita, il nostro territorio, il patrimonio e le sue genti.

INFO: t. 0427 764425 - 393 9494762/3
info@ecomuseolisaganis.it - www.ecomuseolisaganis.it

SAPORI E RACCONTI DEL TERRITORIO

delle Valli e delle Dolomiti Friulane



Sequals • Erto e Casso

Vivaro • Castelnovo del Friuli



7 e 8 settembre 2018

ALBERGO RISTORANTE BELVEDERE

SEQUALS via Odorico 54

VEN **7** settembre

A cena con la lirica:

Michaela Magoga mezzosoprano
e Roberto Brandolisio pianoforte
dell'Associazione musicale Tomat di Spilimbergo

SAB **8** settembre

A cena con Adriano Bruna esperto botanico

MENU



> 30 €

- Insalata della vendemmia
- Zuppa di Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo
- Guancia brasata al Refosco ed erba Luisa con patate in *tecka*
- Strudel di mele e sidro
Acqua, selezione vini delle Grave e caffè

Info e prenotazioni
entro il 3 settembre

t. 0427 93016 - 938993



Gusta le tradizioni

TRATTORIA CERVO BIANCO

ERTO e CASSO
via de la Bruasa 26

VEN **7** settembre

A cena con Mauro Corona scrittore e scultore

SAB **8** settembre

A cena con Igor Cimarosti fisarmonica

MENU



> 35 €

- Antipasto misto con prodotti locali
- Zoccoletti del cervo bianco con sugo alla cacciatora
- Tagliatelle con sugo ai mirtilli freschi, speck e noci
- Gnocchi della nonna ripieni di tarassaco rosolati nel burro fuso e speck
- Capriolo alle verdure con polenta
- Salsiccia *safogizada* rosolata in padella con aceto e panna
- Funghi e patate
- Dolce della casa
Acqua, vino e caffè

Info e prenotazioni entro il 3 settembre

t. 339 638 8881



GELINDO DEI MAGREDI

VIVARO



VEN **7** settembre

A cena in **Lataria dei Magredi** (Vicolo Centrico 19)
con **Fabiano Bruna** guida naturalistica

SAB **8** settembre

A cena da **Gelindo dei Magredi** (via Roma 14)
con **Emma Montanari Folk**
Emma Montanari voce e violoncello
e **Flavio Bortuzzo** chitarra acustica e voce

MENU



> 34 €

- Benvenuto con aperitivi, verdurine croccanti e frivolezze
Melindo Spriz e Sisaris frizzante
- Misticanza d'insalate con petto d'anatra dei Magredi
Caeline, Bianco dei Magredi, Vigna dal Paradis
- Crespellà gratinate con formaggio Asino, ricotta ed erbe di campo
- Zuppetta di zucchine con basilico e isolotto con Formadi Frant
Quarinis, Rosato dei Magredi, Vigna dal Paradis
- Galantina di coniglio con Pitina, adagiata su di un letto di cicoria
- Gran buffet delle insalate
- *Colvere, Cabernet Franc, Vigna dal Meduna*
- Gelato alla menta con scaglie di cioccolato
- Golosessi di fine pasto
Plaurinch, vino dolce, Vigna dal Venante

Info e prenotazioni
entro il 3 settembre

t. 0427 97037 - 335 7170806

