i sapori, i profumi indelebili nel tempo

Itinerari gastronomici
Valli Pordenonesi

Le erbe in tavola

DAL 24 MARZO
AL 26 MAGGIO 2017

Ristoranti & Calendario

Venerdì 24 marzo
Ristorante Gelindo dei Magredi
Vivaro - Tel. 0427 97037

Venerdì 31 marzo
Ristorante Osteria da Afro
Spilimbergo - Tel. 0427 2264

Venerdì 7 aprile
Ristorante Parco Vittoria
Maniago - Tel. 0427 71432

Venerdì 14 aprile
Ristorante La Torre
Spilimbergo - Tel. 0427 50555

Venerdì 21 aprile
Antica Osteria Il Favri
Rauscedo - San Giorgio della R. - Tel. 0427 94043

Venerdì 28 aprile
Officina dei Sapori da Ivana e Secondo
Loc. Manazzons di Pinzano al T. - Tel. 0432 950003

Venerdì 5 maggio
Ristorante Al Belvedere
Sequals - Tel. 0427 93016

Venerdì 12 maggio
Ristorante Alla Casasola
Maniago - Tel. 0427 540228

Venerdì 19 maggio
Antica Locanda Palazzo d'Attimis
Maniago - Tel. 0427 72449 - 335 5279130

Venerdì 26 maggio
Antica Osteria Molassa
Andreis - Tel. 340 8288551

La quota di partecipazione per ciascuna serata è fissata in **€ 35,00 a persona**.

Tutte le serate inizieranno alle ore 20.00.
Si raccomanda la prenotazione e la puntualità.

Profumi di campi friulani

aperitivo di benvenuto

Benvenuto con aperitivi e frivolezze

Il rito della polenta con le salse calde

antipasti

Vellutata di papavero e bruscandoli
con filetto di trota e il suo caviale

primi

Raviolo Magredi con tarassaco,
formai frant e ricotta affumicata di Pradis

secondi

Involtino di vitello con *sclopit*, Montasio
e purea di sedano rapa

dolci

Gelato alla menta all'After Eight e *golosessi*

fine pasto

Tisana d'erbe, liquorini ed elisir

Vini Cantina Cà Ronesca

Gelindo dei Magredi - Vivaro
Prenotazioni 0427 97037

Vivaro da Gelindo dei Magredi

venerdì 24 marzo

Assaggi di tradizioni ritrovate

Spilimbergo & Osteria da Afro

antipasti

Sformatino al tarassaco e crema di Montasio

Asparagi verdi con uovo mimosa

primi

Crema di aglio orsino

Risotto con *sclopit*

secondi

Coniglio alle erbe su polentina
contorno di Pistùm

dolci

Bavarese alla vaniglia
con salsa di fragole e menta

Vini selezionati dalla casa

Osteria da Afro - Spilimbergo
Prenotazioni 0427 2264

venerdì 31 marzo

I colori della primavera

Maniago & Parco Vittoria

aperitivo di benvenuto

Il nostro salmone fumè all'aneto
e burro all'aglio nero

Carpaccio di toro in composta
con olio alle erbe aromatiche

antipasti

Insalata di asparagi bianchi,
gamberi e salsa di bruscandoli

primi

Risotto con fiori, pevarazze,
otregani e zafferano

secondi

Erbe, polenta bianco fiore
e seppioline scottadito

dolci

Gelato al rosmarino

Ribolla Gialla Cantina Rauscedo
Pinot Bianco Le Monde
Friulano Conti d' Attimis
Malvasia Bracco

Parco Vittoria - Maniago
Maniago - Tel. 0427 71432

venerdì 7 aprile

Formaggi e sapori delle nostri Valli

Spilimbergo & La Torre

antipasti

Baccalà mantecato
con asparagi verdi di Rauscedo
e crostini di pane alle noci

primi

Orzotto mantecato
con *sclopit* e bocconcini di trota bio

Gnocchetti di ricotta e ortiche
con salsa di erbe e ortiche fritte

secondi

Cosciotto di coniglio
cotto a bassa temperatura
con polentina di mais *sponcio*
al profumo di *urtizzons*

dolci

Tortino di cioccolato bianco
con salsa di fragoline

Vini selezionati dalla casa

La Torre - Spilimbergo
Prenotazioni 0427 50555

venerdì 14 aprile

Dolceamaro: i contrasti si sposano

Rauscedo & Il Favri

aperitivo di benvenuto

Torta salata alle erbe

antipasti

Insalata di misticanza
con cacciottina di Pradis,
fragole e miele delle Valli

primi

Crema di patate novelle
con asparagi di Rauscedo e luppolo fritto

secondi

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura
con salsa alle erbe e patate novelle al forno

dolce

Crostata fatta in casa
con crema pasticcera e fragole fresche

Vini di Alfio Lovisa Az. Ag. La Ganga

Antica Osteria Il Favri - Rauscedo
di San Giorgio della Richinvelda
Prenotazioni 0427 94043

venerdì 21 aprile

Freschi sapori di campagna

Manazzons di Ivana e Secondo

antipasti

Insalata di tarassacco,
uova di quaglia e cicciole

Flan di erbe aromatiche
con vellutata di Montasio

primi

Raviolo agli asparagi

secondi

Rollè di pollo cotto a bassa temperatura
con misticanza di erbe

dolci

Panna cotta con limone, timo e salvia

Vini selezionati dalla casa

Ivana e Secondo - Loc. Manazzons
di Pinzano al Tagliamento
Prenotazioni 0432 950003

venerdì 28 aprile

Fiori belli, fiori buoni

aperitivo di benvenuto

Fiori di acacia robinia e Ribolla gialla

antipasti

Pastiera salata ai carciofi e pratoline

primi

Zuppa di luppolo e mammole

Risotto ai capperi di tarassaco

secondi

Carpaccio di patate, asparagi di pungitopo, ornitogalli e uova di quaglia

dolci

Biscotti al silene

Vini selezionati dalla casa

Sequals & Al Belvedere

Al Belvedere - Sequals
Prenotazioni 0427 93016

venerdì 5 maggio

Un'insolita, delicata silene

Maniago & Alla Casasola

aperitivo di benvenuto

Calice di benvenuto con stuzzichini

antipasti

Tortino di tarassaco
con crema di "Morbido del Friuli"

primi

Lasagne con erbette di campo
e pancetta croccante gratinate al forno

secondi

Filetto di manzo in salsa di *sclopit*
con patate verdi al cartoccio

dolci

Torta sorpresa con *sclopit*

Vini selezionati dalla casa

Alla Casasola - Maniago
Prenotazioni 0427 540228 - 349 3059578

venerdì 12 maggio

Spontanei, di gusto e di fatto

entrée

Fiori di zucca farciti
con ricotta di malga, erbette e aglio orsino

antipasti

Scrigno di sfoglia
con asparagi e *sclopit*

primi

Gnocchi di patate e ortiche
con gamberi reali e timo

secondi

Lonzetta farcita alle erbe
cotta a bassa temperatura

Insalatina di agretti e luppolo selvatici

dolci

Strudel primaverile con le ciliegie

Vini selezionati dalla casa

Maniago & Antica Locanda

Antica Locanda Palazzo d'Attimis - Maniago
Prenotazioni 0427 72449 - 335 5279130

venerdì 19 maggio

Tempo di primavera

Andreis & Antica Osteria Molassa

antipasti

Tagliere di salumi artigianali
e formaggi di malga serviti
con marmellate di nostra produzione

Tortino con erbette di primavera,
zafferano e lardo affumicato croccante

primi

Zuppa di primavera
con caprino e crostini integrali

Tagliatelle verdi con asparagi,
uova di quaglia, Peta e scaglie di *formai vecio*

secondi

Bracioline di agnello fritte con carciofi

dolci

Dolce di primavera della Molassa

Vini selezionati dalla casa

Antica Osteria Molassa - Andreis
Prenotazioni 340 8288551

venerdì 26 maggio

Le Valli Pordenonesi

Valcellina, Val Cimoliana,Val Vajont, Val Colvera, Val Tramontina, Val Cosa, Val d'Arzino

Territorio che si estende tra i fiumi Livenza e Tagliamento nella parte montana della provincia di Pordenone.

Il territorio, accarezzato da sei bellissimi torrenti-fiumi che danno nome alle omonime vallate **(Cellina, Meduna, Colvera, Cosa e Arzino)** è caratterizzato dalle aree protette del Parco Naturale delle **Dolomiti Friulane** e dei **Magredi**, ambito di tutela ambientale e Zona di Protezione Speciale per l'avifauna.

Le cittadine più importanti sono **Maniago**, famosa per le storiche coltellerie e servita da una comoda rete viaria e **Spilimbergo**, un borgo medioevale, riferimento mondiale per il mosaico. Il resto degli abitati è un grazioso collage di piccoli borghi, annoverati tra i più belli d'Italia.

Offrono una tradizione enogastronomica rinomata a livello internazionale.

COME ARRIVARE...

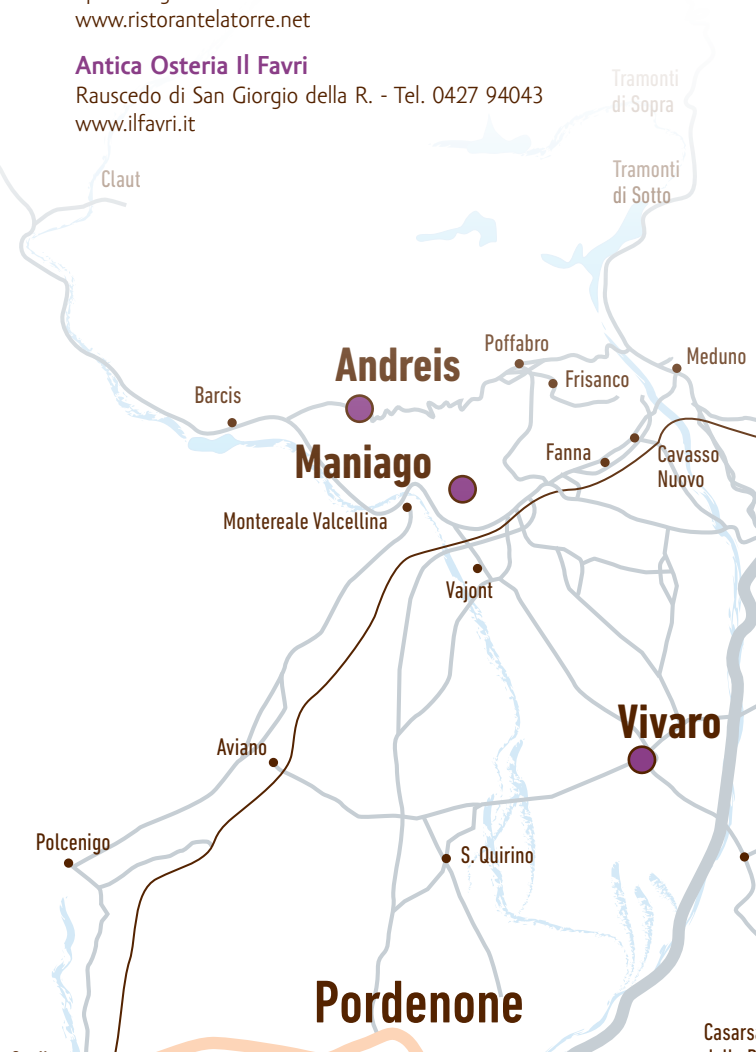
Ristorante Gelindo dei Magredi
Vivaro - Tel. 0427 97037
www.gelindo.it

Ristorante Osteria da Afro
Spilimbergo - Tel. 0427 2264
www.osteriadaafro.net

Ristorante Parco Vittoria
Maniago - Tel. 0427 71432
www.eurohotelfriuli.it

Ristorante La Torre
Spilimbergo - Tel. 0427 50555
www.ristorantelatorre.net

Antica Osteria Il Favri
Rauscedo di San Giorgio della R. - Tel. 0427 94043
www.ilfavri.it



Officina dei Sapori da Ivana e Secondo
Loc. Manazzons di Pinzano al T. - Tel. 0432 950003
www.trattoriaivanaesecondo.com

Ristorante Al Belvedere
Sequals - Tel. 0427 93016
www.albelvedere.it

Ristorante Alla Casasola
Maniago - Tel. 0427 540228
www.casasolamaniago.it

Antica Locanda Palazzo d'Attimis
Maniago - Tel. 0427 72449 - 335 5279130
info@fvgusto.it

Antica Osteria Molassa
Andreis - Tel. 340 8288551
www.lamolassa.it

MANIAGO Città delle Coltellerie

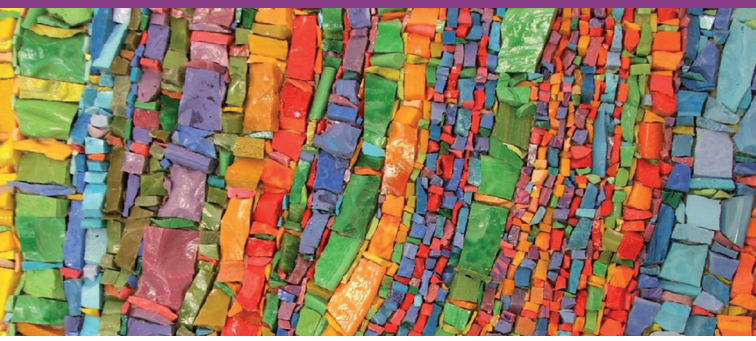
Città di Maniago
Città delle Coltellerie

Maniago
Marchio di qualità Turistico Ambientale del Touring Club Italiano

Le eccellenze dell'artigianato e dell'enogastronomia nella Pedemontana Pordenonese

SPILIMBERGO
Città del Gioiello d'Italia 2012
Città di Spilimbergo

SPILIMBERGO Città del Mosaico



Itinerari gastronomici della Pedemontana Pordenonese

Evento promosso

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULI VENEZIA GIULIA

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM - PORDENONE

c'entro anch'io
ASSOCIAZIONE SVILUPPO E TERRITORIO

PORDENONE WITH LOVE

ASCOM-Confcommercio Maniago e Spilimbergo

In collaborazione con CANTINA RAUSCEDO

www.interattiva.it