



Amerai la nostra cucina



You will love our food

Sie werden unsere Speisen lieben



Pordenone Food Love



Pordenone: i sapori delle stagioni

Pordenone: the flavours of the seasons

Pordenone: Die Genüsse der Jahreszeiten



“Da consumare preferibilmente...”

È un messaggio che ci siamo abituati a cercare – e a leggere facendo attenzione alla data che segue – sulle etichette dei generi alimentari, prima di mettere un prodotto nel carrello della spesa.

In questo caso lo abbiamo voluto declinare in modo diverso, per farne uno slogan, un invito al turismo enogastronomico, una traduzione dell'ormai inflazionato chilometro zero: **Da consumare preferibilmente qui e ora.** La ragione di questo nuovo modo di pensare e concepire il cibo è presto spiegata: lasciandosi la città alle spalle, nel territorio pordenonese è possibile trovare, nel raggio di pochi chilometri, la rigogliosa campagna coltivata, le viti che si fanno coccolare dal sole e gli animali che pascolano all'aperto.

Pertanto **Qui** ha il significato del piacere della scoperta, l'assaggio di un piatto a base di cibi del luogo, di un formaggio o di un frutto della zona in cui viene prodotto o nasce. Il tutto magari raccontato da chi lo prepara o lo coltiva, esattamente come si faceva cento, duecento... mille anni fa!

Ora, invece, vuole indicare il consumo dei cibi secondo stagione, perché *c'è un tempo per ogni cosa sotto il sole.* Così inizia **Qui ed Ora**, un viaggio tra i sapori e i prodotti stagionali della provincia di Pordenone. Esperienze sensoriali da vivere sul posto, nei locali tipici del territorio, che hanno mantenuto o riscoperto le ricette tradizionali. Prodotti da acquistare e portare a casa, per essere degustati in compagnia.

In questo caso, l'invito diventa: **Da consumare piacevolmente qui ed ora... magari tra un viaggio e l'altro, nella provincia che avrai imparato ad amare.**



“Best before...”

It's a message we are used to looking for on food labels – paying particular attention to the date that follows – before we put the product into our shopping trolley.

In this case, we wanted to decline it in a different way, to make a slogan of it; an invitation to the Pordenone wine and food tourism, a translation of the already hackneyed expression “zero mile food”: **Best experienced here and now.**

The reason of this new way of thinking and conceiving food is easy to explain: leaving the city behind, in the Pordenone area it is possible to find, all within a few kilometres, a rich and lush countryside, sun-drenched grapevines and animals at pasture.

Therefore, **Here**, means the pleasure of discovery, of tasting local dishes, some cheeses or fruits in the very place where they are produced or grown. And perhaps, with the cheese maker or the farmer explaining the whole process of cheese making or fruit growing, the same as it was one, two hundred... one thousand years ago!

Now, on the other hand, wants to suggest consuming products according to their season, *because there is a time for everything under the sun.* So, the journey through the flavours and the seasonal products of the Pordenone province starts **Here and Now.** Sensory experiences to live on the spot, in the typical restaurants of the area, which have maintained or rediscovered traditional recipes. Products to buy and bring home, to be experienced in good company.

In this case, the invitation becomes: **Best pleasantly experienced here and now... perhaps in between journeys, in the province that you will have learnt to love.**



“Zum Verzehr geeignet bis mindestens...”

Wir sind es gewöhnt, diese Information auf den Lebensmitteletiketten zu suchen – und zu lesen, wobei auf das Datum geachtet wird das folgt– bevor man ein Produkt in den Einkaufswagen legt.

In diesem Fall möchten wir das ein wenig abwandeln, um daraus einen Slogan zu machen, eine Einladung für den önologischen Tourismus, eine Übersetzung des nunmehr abgegriffenen Ausdrucks „Null Kilometer“: **Vorzugsweise hier und jetzt zu verzehren.**

Der Grund für diese neue Art zu denken und Nahrung wahrzunehmen, ist rasch erklärt: Lässt man die Stadt hinter sich, kann man im Territorium Pordenones im Umkreis von nur wenigen Kilometern das üppig bestellte Land, Weinreben, die sich von der Sonne lieblichen lassen und Tiere, die im Freien weiden, finden.

Daher hat **Hier** den Sinn des Vergnügens der Entdeckung, die Verkostung einer Speise auf Basis von Nahrungsmitteln des Ortes, von Käsesorten oder Obst aus der Zone, in der sie produziert werden und entstehen. All dies erzählt vielleicht von jemandem, der diese Produkte zubereitet oder anbaut, so wie man es vor hundert oder zweihundert... tausend Jahren zu tun pflegte!

Jetzt hingegen soll den Verzehr von Lebensmitteln entsprechend der Jahreszeit andeuten, da jedes Ding unter der Sonne seine Zeit hat. So beginnt **„Hier und Jetzt“** eine Reise zwischen Genüssen und jahreszeitlichen Produkten der Provinz von Pordenone. Sinneserlebnisse, die vor Ort zu leben sind, in den typischen Lokalen des Territoriums, die die traditionellen Rezepte bewahrt oder wieder entdeckt haben. Produkte, die man kaufen und nach Hause mitnehmen kann, um sie in Gesellschaft zu genießen.

In diesem Fall wird die Einladung zu: **Vorzugsweise hier und jetzt zu verzehren... vielleicht auf der einen oder anderen Reise in der Provinz, die Sie lieben lernen werden.**

Conoscere un territorio attraverso i suoi prodotti tipici

Getting to know an area through its typical products

Ein Territorium über seine typischen Produkte kennen lernen

Delle quattro che compongono la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Pordenone è la Provincia che si trova più a occidente rispetto alle altre tre, ossia quelle di Trieste (che è anche capoluogo regionale), Gorizia e Udine. Il territorio, dal punto di vista orografico, è nettamente suddiviso in tre fasce: a nord un'ampia zona montana, al centro una parte collinare ed infine a sud una vasta area pianeggiante.

Visitare Pordenone e la sua provincia vuol dire conoscere un territorio **ricco di sapori**, a volte poco noti. E la loro scoperta può riservare delle sorprese. La storia ha caratterizzato la cucina di questa terra, che fonda le proprie radici nelle tradizioni contadine, alle quali si aggiungono l'apporto di popoli e tradizioni che hanno influenzato anche le pietanze. Ma Pordenone è anche **crocevia di persone**, perché questa provincia ama il "mangiare bene". Cucina semplice, legata agli usi del passato, che mantiene integro il suo animo contadino e sano, capace di conquistare anche i palati più fini. Il risultato della combinazione di questi ingredienti dà origine a piatti e pietanze sapientemente rivisitati, in un **mix di tradizione e modernità** che risulta estremamente vincente. Prodotti naturali valorizzati esclusivamente da altri frutti della terra, per non stravolgerne i sapori.

en

Of the four provinces in the Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, that is Trieste (the regional capital), Pordenone, Gorizia and Udine, Pordenone is the most westerly. In orographic terms, the territory is divided into three zones: the northern wide mountain area, the hilly area in the centre and the wide flat area in the south.

Visiting Pordenone and its province means getting to know a land **rich in flavours**, at times, not well-known. And their discovery might bring some surprises. History has characterized the cuisine of this land, which is deeply rooted in peasant traditions and has also received the contribution of many populations and traditions, influencing, as a result, its dishes, too. But Pordenone is also a **crossroads of people**, because this province loves "eating well".

A simple cooking, tied to the traditions of the past, keeping its healthy and peasant spirit untouched, capable of satisfying the most refined palates. The combination of these ingredients results in wisely revisited recipes, in an extremely successful **mix of tradition and modernity**. Natural products exclusively enhanced by other fruits of the land in order to avoid spoiling flavours.

de

Von den vier Provinzen, die die Autonome Region Friaul-Julisch Venetien bilden, liegt die Provinz von Pordenone im Vergleich zu den übrigen drei Provinzen von Triest (das auch Hauptort der Region ist), Görz und Udine am westlichsten. Das Territorium ist vom orografisch Standpunkt her klar in drei Bereiche geteilt: Im Norden eine ausgedehnte Gebirgszone, im Zentrum ein hügeliger Teil und schließlich im Süden ein großflächiges ebenes Gebiet. Pordenone und seine Provinz zu besuchen bedeutet, ein Territorium kennen zu lernen, das **reich an Genüssen ist**, die oftmals kaum bekannt sind. Deren Entdeckung kann Überraschungen schenken. Die Geschichte hat die Küche dieses Landes charakterisiert, deren Wurzeln in den bäuerlichen Traditionen fußen und zu denen sich Beiträge von Völkern und Traditionen gesellen, die auch deren Gerichte beeinflusst haben.

Doch Pordenone ist auch ein **Kreuzungspunkt für Personen**, denn diese Provinz liebt es „gut zu essen“. Eine einfache Küche, die mit den Gebräuchen der Vergangenheit zusammenhängt, ihren bäuerlichen und gesunden Geist unverehrt erhält und die fähig ist, auch die feinsten Gaumen zu erobern. Das Ergebnis der Kombination dieser Zutaten bringt Gerichte und Speisen hervor, geschickt in einer **Mischung aus Tradition und Moderne neu interpretiert**, was sich als äußerst erfolgreich erweist. Natürliche Produkte, die nur durch die anderen Früchte der Erde aufgewertet werden, um den Geschmack nicht zu verzerren.

**Un territorio ricco di sapori, a volte poco noti.
Questa provincia ama il "mangiare bene"**

**A land rich in flavours, at times, not well-known.
This province loves "eating well"**

**Ein Territorium, das reich an Genüssen ist, die oft kaum
bekannt sind. Diese Provinz liebt es, „gut zu essen“.**





Primavera

Spring

Frühling



Nella stagione del risveglio della natura, le verdure sono le protagoniste di piatti da gustare anche all'aperto

Spring is the season in which nature awakes. Vegetables are the stars of dishes that can also be experienced outdoors

In der Jahreszeit des Wiedererwachens der Natur ist das Gemüse Protagonist von Gerichten, die auch im Freien genossen werden können



La primavera rappresenta l'inizio dell'annata agricola, dopo il riposo invernale. Il primo, sospirato radicchio dell'orto, il **radicchio** (spesso seminato nei campi) è talmente tenero che lo si può mangiare anche nella parte più alta della radice. Condito con le cicciole, ossia lardo tagliato a cubetti e scaldato in padella, dà vita a una pietanza che in lingua veneta è conosciuta come **radicchio co le frisse**.

Il piatto è spesso accompagnato dalle uova sode, consumate tradizionalmente durante le scampagnate pasquali o in occasione del 25 aprile, ricorrenza in cui si celebra la festività di San Marco, patrono della città di Pordenone. Molto diffuso anche il **radicchio e fasioi co le frisse**, che prende l'aggiunta di qualche cucchiaino di minestra di fagioli (densa e con alcuni fagioli interi).

en Spring represents the beginning of the agricultural year, after the winter rest. The first, long-awaited garden radicchio, the **radicchio** (often sown in fields) is so tender that the upper part of its root can be eaten, too. Seasoned with cicciole, that is cubed and pan-fried lard, it results in a dish, which is known in Venetian language as **radicchio co le frisse**. The dish is often accompanied with hard-boiled eggs, and it is traditionally eaten on Easter outings or on 25th April, on Saint Marco's festival, Saint Marco being the patron saint of the town of Pordenone. The version with the addition of a couple of spoonfuls of bean soup (thick, with some whole beans), called **radicchio e fasioi co le frisse**, is also very popular.

de Der Frühling stellt nach der Winterruhe den Beginn des landwirtschaftlichen Jahres dar. Der erste ersehnte Radicchio aus dem Gemüsegarten, der „**Radicio**“ (oftmals auf Feldern gesät) ist dermaßen zart, dass man auch den oberen Teil des Stammes essen kann. Mit Grieben beziehungsweise mit würfelig geschnittenem und in der Pfanne erhitztem Speck verfeinert - dies bringt ein Gericht hervor, das im venetischen Dialekt auch als „**Radicio co le frisse**“ bekannt ist.

Das Gericht wird oftmals mit hart gekochten Eiern kombiniert und traditioneller Weise während der österlichen Landpartien oder anlässlich des 25. Aprils, des Jahrestages, an dem das Fest des Heiligen Markus (San Marco), des Schutzheiligen der Stadt Pordenone gefeiert wird, genossen wird.

Sehr beliebt ist auch das Gericht „**Radicio e fasioi co le frisse**“: Hier werden einige Löffel Bohneneintopf hinzugefügt (sämig mit einigen ganzen Bohnen).



Le gite fuori porta di questo periodo possono diventare l'occasione per raccogliere, in compagnia di qualche esperto, le erbe spontanee, protagoniste della gastronomia di primavera: il **grisol** detto anche **scjopetin** (silene), i **bruscandui** (germogli di luppolo selvatico) e la **tale** (tarassaco), in pordenonese **radicele**. Con questi ingredienti, ricchi di virtù benefiche, si preparano risotti, minstre, frittate, gustosi mix da consumare crudi o cotti. Spesso sono anche il ripieno di paste fatte in casa che in buona parte del Friuli Venezia Giulia prendono il nome di **cjalzons** (una sorta di ravioli).

en Outdoor excursions in this period can become the occasion to pick, with the supervision of an expert, spontaneous herbs, playing the pivotal role in spring gastronomy: **grisol**, also called scjopetin (bladder campion), **bruscandui** (wild hop shoots) and **tale** (dandelion), also called **radicele** in Pordenone. With these ingredients, rich in beneficial properties, risotti, soups and omelettes can be made, along with savoury mixes to be eaten raw or cooked. They are also used as stuffing for homemade pasta dishes, which almost all over Friuli Venezia Giulia are called **cjalzons** (a sort of ravioli).

de Die Ausflüge aufs Land können in dieser Jahreszeit zu einer Gelegenheit werden, um in Begleitung eines Experten Wildkräuter zu sammeln, die zu Protagonisten in der Kochkunst des Frühlings werden: Der **Grisol** oder auch Scjopetin (Leimkraut), die **Bruscandui** (wilde Hopfensprossen) und die „Tale“ (Löwenzahn), in der Sprache Pordenones **Radicele**. Mit diesen Zutaten, die reich an wohltuender Wirkungskraft sind, werden Risottos, Suppen und Omeletten gezaubert, köstliche Mischungen, die roh oder gekocht zu genießen sind. Oft stellen diese Kräuter auch Füllungen von hausgemachten Teigwaren dar, die in einem großen Teil Friaul-Julisch Venetiens **Cjalzons** genannt werden (eine Art Ravioli).

Nella foto a sinistra un piatto di scjopetin; a destra, bruscandui; sotto, una frittata con erbe spontanee.

In the picture on the left, a dish of scjopetin; on the right, bruscandui; below, an omelette with spontaneous herbs.

Auf dem Foto links ein Teller mit „Scjopetin“, rechts die „Bruscandui“; unten ein Omelett mit Wildkräutern.



Risotto con trota affumicata e asparagi verdi

Preparazione: 10 minuti
Cottura: 20 minuti
Difficoltà: bassa

Ingredienti per 4 persone

250 g di riso vialone nano
100 g di trota affumicata
200 g di asparagi verdi
½ cipolla bianca
brodo di carne
burro
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Preparazione

Fate appassire la cipolla tritata in un po' d'olio d'oliva e burro, aggiungete gli asparagi verdi, puliti e tagliati a pezzetti e cuocete il tutto per 5 minuti. Nello stesso tegame, versate il riso, dopo 13 minuti unite la trota affumicata tagliata a julienne e completate la cottura tenendo sempre bagnato con del brodo di carne. Aggiustate di sale e pepe, mantecate con una noce di burro e servite.

Risotto with smoked trout and green asparagus

Prep. Time: 10 minutes
Cook. Time: 20 minutes
Difficulty: low

Ingredients for 4 servings

250 g vialone nano rice
100 g smoked trout
200 g green asparagus
½ white onion
meat stock
butter
extra-virgin olive oil
salt and pepper

Procedure

Sauté the chopped onion in a small amount of butter and oil, add the green asparagus, after washing and cutting it into small pieces, and cook for 5 minutes. In the same pot, add the rice. After 13 minutes add the julienned smoked trout, and complete cooking, adding stock as needed. Season to taste, cream the rice with a knob of butter and serve hot.

Risotto mit geräucherter Forelle und grünem Spargel

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Kochzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Niedrig

Zutaten Für 4 Personen

250 g „Riso Vialone Nano“
100 g geräucherter Forelle
200 g grüner Spargel
½ weiße Zwiebel
Fleischbrühe
Butter
Natives Olivenöl extra
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel mit ein wenig Olivenöl und Butter anschwitzen lassen, den gewaschenen und in Stückchen geschnittenen grünen Spargel hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Den Reis in den gleichen flachen Topf schütten und nach 13 Minuten die geräucherter, in Julienne-Streifen geschnittene Forelle hinzufügen und fertig kochen, wobei das Risotto durch Zugabe von Fleischbrühe stets feucht gehalten werden muss. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einem walnussgroßem Stück Butter verrühren und servieren.



Sulla tavola di primavera non possono mancare poi gli **asparagi**, in diverse versioni: bianchi (una prelibatezza di tradizione friulana e veneta), verdi oppure selvatici. Sono tutti ingredienti versatili di tante ricette, magari abbinati alla **trota** (la provincia di Pordenone è tra le più importanti produttrici d'Europa) o ai primi **formaggi teneri di capra**, anch'essi caratteristici dell'inizio di stagione.

en On the spring table you cannot do without **asparagus**, in all its different types: white (a tidbit of the Veneto and Friuli traditions), green or wild. They are all versatile ingredients for a lot of recipes, especially to accompany **trout** (the province of Pordenone is among the most important European producers) or **soft goat cheeses**, typical products of the beginning of the season.

de Auf dem frühlingshaften Tisch darf natürlich **Spargel** in verschiedenen Versionen nicht fehlen: Weißer Spargel (eine Köstlichkeit der Tradition Friauls und Venetiens), grüner oder wilder Spargel. Das sind vielseitige Zutaten für unzählige Rezepte, die vielleicht mit **Forelle** (die Provinz Pordenone gehört zu den wichtigsten Produzenten Europas) oder weichem **Ziegenfrischkäse**, auch dieser ist charakteristisch für den Beginn dieser Jahreszeit, kombiniert werden.

Nella foto a sinistra, trote affumicate. A destra, dall'alto: asparagi bianchi, caciotta di capra e asparagi verdi.

In the picture, on the left, smoked trouts. On the right, from the top: white asparagus, goat caciotta cheese and green asparagus.

Auf dem Foto links geräucherte Forellen. Rechts, von oben: Weißer Spargel, Ziegenweiskäse und grüner Spargel.

Estate Summer Sommer



Un piatto facile e gustoso per la stagione calda? **Prosciutto** e fichi, purché il salume sia quello di Aviano e venga abbinato con il **Figo moro di Caneva**, frutto che nasce proprio in questo comune pordenonese. I due prodotti non a caso si trovano nella pedemontana, una zona cara ai buongustai perché terra di cuochi bravissimi la cui epopea è raccolta nel Museo dell'arte culinaria a Polcenigo. Il caldo può invogliarci a salire i ripidi tornanti del Piancavallo in cerca di refrigerio e, perché no, dei formaggi di malga, facilmente reperibili durante il periodo dell'alpeggio, da giugno a settembre.

Voglia di cibi veloci e freschi tutti a chilometro zero

Desire for quick and fresh zero mile food

Lust auf schnelles und frisches Essen aus Erzeugerverkauf („Null Kilometer“)

en An easy and savoury dish for the hot season? **Ham** and figs, as long as the cold cut comes from Aviano and is accompanied by the **Black Fig of Caneva**, a fruit that originates in that very village. It is not by chance that both products can be found in the foothills, an area loved by gourmets, as it is home to excellent cooks, whose epic deeds are collected in the Museum of culinary art in Polcenigo. The hot summer temperatures could convince you to drive along the hairpin turns up to Piancavallo, in search of cooler places and, why not, some cheese you can buy at a shepherd's hut, especially during the period of the mountain pasture, from June to September.

de Sie suchen ein einfach zuzubereitendes und schmackhaftes Gericht für die warme Jahreszeit? **Schinken** mit Feigen, vorausgesetzt, dass diese Wurstware aus Aviano stammt und mit der Feigensorte „**Figo Moro**“ aus **Caneva** kombiniert wird, einer Frucht die eben in dieser Gemeinde Pordenones wächst. Die beiden Produkte findet man nicht aus Zufall im Gebiet am Fuße einer Bergkette, einer Zone, die den Feinschmeckern teuer ist, da sie das Land äußerst begabter Köche ist, deren Epos im Museum der kulinarischen Kunst (Museo dell'arte culinaria) in Polcenigo aufbewahrt wird. Durch die Hitze könnte man Lust bekommen, die steilen Kehren nach Piancavallo hinaufzufahren, um etwas Abkühlung und warum nicht auch den Almkäse zu suchen, der in der Jahreszeit der Almweiden von Juni bis September nicht schwer zu finden ist.

Nella foto in alto a sinistra, il prosciutto, sotto il Figo moro di Caneva.
In the picture, top left, ham. Below, the Black Fig of Caneva.
Auf dem Foto links oben der Schinken, unten die Feigensorte „Figo Moro“ aus Caneva.



RICETTA CLASSICA

GAL DE SEMENSA

Il Gal de semensa è una ricetta registrata dall'Accademia Italiana della Cucina perché ritenuta una preparazione tradizionale da salvaguardare e tramandare ai posteri. Un tempo era usanza della campagna preservare, per la perpetuazione della specie, un piccolo numero di galletti provenienti dalle covate del nuovo anno; di questi il più valido veniva conservato a fini procreativi con il nome di "gal de semensa". Esaurito il suo ciclo produttivo, il gallo veniva sacrificato alla cucina e offerto al capo famiglia come allusivo rito propiziatorio il 2 agosto, giornata che assumeva, proprio per questo, la denominazione di "Festa degli Uomini".

Ingredienti per 4 persone

1 gallo vecchio di almeno un anno,
pulito e fiammeggiato
100 g di pancetta
1 carota
1 grossa cipolla rossa
1 costa di sedano
2 spicchi d'aglio
1 rametto di salvia
1 bicchiere di Friulano delle Grave
1 cucchiaino di doppio concentrato
di pomodoro
sale e pepe

Preparazione

Pulite e tagliate a pezzi un bel gallo maturo e ruspante. Preparate in un tegame un battuto di pancetta e mettetelo a rosolare la carne, bagnate con il vino, aggiustate di sale e pepe, quindi unite la carota e la costa di sedano tagliati a pezzi, due spicchi d'aglio interi, la cipolla tritata e la salvia. Coprite la carne con dell'acqua bollente, in cui avrete aggiunto un cucchiaino di doppio concentrato di pomodoro, poi salate e pepate e fate bollire lentamente a tegame coperto fino a cottura ultimata. Quando la carne sarà pronta, toglietela dal tegame, restringete il fondo di cottura sul fuoco se risulta troppo liquido e passatelo al setaccio, quindi versate l'intingolo sulla carne e servite.

The Gal de semensa is a registered recipe of the Accademia Italiana della Cucina, as it is considered a traditional dish to preserve and hand down to posterity. In the past, in the country, people used to preserve a small number of cockerels from the new year's brood for the perpetration of the species. The strongest among the cockerels was selected for breeding purposes and called "gal de semensa". After the reproductive cycle was finished, the cockerel was sacrificed in honour of the kitchen and on 2nd August it was offered to the head of the household as an allusive propitiatory rite. That day was called "Men's Day".

Ingredients for 4 servings

1 cock, at least one year old, cleaned
and flamed
100 g bacon
1 carrot
1 large white onion
1 rib celery
2 cloves garlic
1 twig sage
1 glass Friulano delle Grave wine
1 tablespoon double concentrated
tomato
salt and pepper

Procedure

Clean and cut a farmyard cock into pieces. Put the chopped bacon into a frying pan, add the meat and brown it, washing it with wine and seasoning to taste. Add the diced carrot and celery, two whole cloves of garlic, the chopped onion and the sage. Cover the meat with boiling water, stir in a spoon of double concentrated tomato, add salt and pepper and simmer with the lid on until the end of the cooking process. When the meat is ready, take it out of the pan, reduce the cooking juice on a high flame, if it is too runny, and pass it in a sieve, then pour the gravy onto the meat and serve it.

Das Gericht „Gal de Semensa“ ist ein Rezept, das von der „Accademia Italiana della Cucina“ (Akademie der italienischen Küche) eingetragen wurde, da es als traditionelle Zubereitung angesehen wird, die es zu schützen und an die Nachkommen zu überliefern gilt. Einst war es ein ländlicher Brauch, für das Fortbestehen der Arten eine kleine Anzahl von Hähnen aus der Brut des neuen Jahres aufzubewahren; der stärkste von ihnen wurde unter dem Namen „Gal de Semensa“ zu Zeugungszwecken geschützt. Neigte sich seine Produktion dem Ende zu, wurde er der Küche geopfert und am 2. August als anspielender und günstig stimmender Ritus dem Familienoberhaupt dargereicht, dem Tag, der gerade aus diesem Grund die Bezeichnung „Fest der Männer“ erhielt.

Zutaten Für 4 Personen

1 mindestens ein Jahr alter Hahn,
gereinigt und flambiert
100 g Bauchspeck
1 Karotte
1 große rote Zwiebel
1 Rippe Stangensellerie
2 Knoblauchzehen
1 Salbeizweig
1 Glas „Friulano delle Grave“
1 Esslöffel doppelt konzentriertes
Tomatenmark
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Einen schönen reifen Freilandhahn säubern und in Stücke teilen. Den gehackten Bauchspeck in einem flachen Kochtopf zubereiten und das Fleisch darin anbraten, mit dem Wein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die in Stücke geschnittene Karotte und den Stangensellerie, zwei ganze Knoblauchzehen, die gehackte Zwiebel und den Salbei hinzufügen. Das Fleisch mit kochendem Wasser bedecken, zu dem das doppelt konzentrierte Tomatenmark hinzugefügt wurde. Anschließend salzen und pfeffern und zugedeckt leicht köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Ist das Fleisch fertig, nimmt man es aus dem Kochtopf und lässt den Kochfonds auf dem Feuer einkochen, falls dieser noch zu flüssig ist. Anschließend wird er durch ein Sieb passiert. Die Soße über das Fleisch gießen und servieren.



In qualsiasi stagione dell'anno, invece, è possibile assaggiare i **formaggi di latteria**: così viene chiamato il prodotto caseario tipico friulano che, quando ha il marchio Dop, assume la denominazione di **Montasio**. La Destra Tagliamento si caratterizza per la presenza di diverse località in cui questo prodotto è protagonista: molte le latterie che ancora lo producono come un tempo.

Piatto prelibato e caratteristico, anche di quest'area del Friuli, è il **frico** a base, appunto di formaggio cotto. I caciofilo invece possono trovare a Spilimbergo il meglio dei formaggi del Friuli occidentale, tra i quali anche i **caprini**, che raggiungono livelli di eccellenza assoluta.

en

In any season of the year, it is the right time to experience **Latteria cheese**: that's what the typical Friulan dairy product is called. When this cheese gets the DOP mark, it is then called **Montasio**. The Destra Tagliamento (The right side of the river Tagliamento) is characterized by the presence of different places where this product plays the main role: a lot of dairies still produce it as it was made in the past.

A delicious dish, also typical of this area of Friuli, is **frico**, a cooked cheese dish. While caciotta lovers can go to Spilimbergo to find the best of the cheeses of western Friuli, among which are **goat's milk cheeses**, which achieve absolute levels of excellence.

de

In allen Jahreszeiten des Jahres können hingegen der **Molkerei-Käse** gekostet werden: So wird das typische Käseprodukt aus dem Friaul genannt, das, wenn es die Marke Dop (mit geschützter Herkunftsbezeichnung) besitzt, die Bezeichnung **Montasio** erhält. Die rechte Seite des Tagliamento ist durch die Erscheinung verschiedener Ortschaften charakterisiert, in denen dieses Produkt Protagonist ist: Hier gibt es noch viele Molkereien, die diesen Käse wie einst herstellen. Ein köstliches und charakteristisches Gericht dieses Gebietes von Friaul ist auch der „**Frico**“, auf Grundlage von gekochtem Käse. Käseliebhaber können hingegen in Spilimbergo die besten Käsesorten des westlichen Friaul probieren, darunter **Ziegenkäsesorten**, die Niveaus absoluter Exzellenz erreichen.

Nelle foto sopra, il Montasio e il Figo moro di Caneva.

In the picture above, Montasio and the Black Fig of Caneva.

Auf dem Foto oben der Montasio-Käse und die Feigensorte „Figo Moro“ aus Caneva.



Oltre al Figo Moro, a Caneva è possibile trovare anche un'altra gloria locale, l'**olio d'oliva extravergine** che si sta facendo strada tra i prodotti di quest'area. E c'è anche un prodotto dalle origini umilissime, ma fondamentale in tutte le cucine, che si avvia a diventare un protagonista, tra Tagliamento e Livenza: la cipolla, che a Cavasso Nuovo prende il nome ecumenico di **Cipolla rossa di Cavasso Nuovo**.

en In addition to the Black Fig, there is another local glory to be found in Caneva, **extra-virgin olive oil**, which has been making its own way among the products of this area. And there is also a product of very humble origins, though a basic ingredient in all kitchens, which is becoming more and more important in the area between the Tagliamento and Livenza rivers – that is the onion, which in Cavasso Nuovo is ecumenically called **Red Onion of Cavasso Nuovo**.

de Neben der Feigensorte „Figo Moro“ aus Caneva kann man auch eine andere lokale Berühmtheit finden, das **native Olivenöl extra**, das sich unter den Produkten dieses Gebietes seinen Weg bahnt. Es gibt außerdem ein Produkt äußerst bescheidenen Ursprungs, das jedoch grundlegend in allen Küchen und auf dem besten Weg ist, ein Protagonist zwischen dem Tagliamento und der Livenza zu werden: Die Zwiebel, die in Cavasso Nuovo den ökumenischen Namen „**Cipolla rossa di Cavasso Nuovo**“ annimmt.

Nelle foto sopra, a sinistra, olio extravergine di oliva, olive e, sotto, la Cipolla rossa di Cavasso Nuovo.

In the picture, top left, extra-virgin olive oil. Below, the Red Onion of Cavasso Nuovo.

Auf dem Foto oben links das native Olivenöl extra und Oliven und unten die rote Zwiebelsorte „Cipolla rossa di Cavasso Nuovo“.

Autunno

Autumn

Herbst



Dopo le calure estive, i primi freddi invitano a sedersi alla tavola apparecchiata vicino al fuoco (*fogolar*). In questo periodo dell'anno la natura è ricca di prodotti, quasi un invito a riempire la dispensa in vista dell'inverno. Nei prati ci sono ancora le erbe, ma è anche la stagione della selvaggina e dei **funghi**. Riscoprendo tradizioni antiche, da alcuni anni nella pedemontana pordenonese, gruppi di appassionati si dedicano con successo alla ricerca del **tartufo** spontaneo. Altri gustosi frutti della terra caratterizzano "il tempo degli alberi che lasciano cadere foglie d'oro": in primis, per la sua versatilità, la **zucca**, poi i **fagioli** e le **patate**.

È la stagione in cui è bello dedicare più tempo alla tavola e alle amicizie

It's the season when it's nice to devote more time to food and friends

Dies ist die Jahreszeit, in der es schön ist, mehr Zeit bei Tisch und mit Freunden zu verbringen

en After the summer heat, the first cold induces us to sit at the table laid near the fireplace (*fogolar*). In this period of the year, nature is rich in products, a sort of invitation to fill the pantry with a view to the coming winter. In the meadows you can still find some herbs, but autumn is mainly the season of game and **mushrooms**. With the aim at rediscovering ancient traditions in the Pordenone foothills, some groups of enthusiasts successfully dedicate themselves to the search for the spontaneous **truffle**. Other savoury fruits of the land characterize "the time the trees drop their golden leaves": first of all, for its versatility, the **pumpkin**, then come **beans** and **potatoes**.

de Nach der sommerlichen Hitze lädt die erste Kälte dazu ein, sich am gedeckten Tisch in der Nähe des Feuers (Fogolar) niederzulassen. In dieser Jahreszeit bietet die Natur eine Vielfalt an Produkten - beinahe eine Einladung, die Speisekammer für den herannahenden Winter zu füllen. Auf den Wiesen gibt es noch Kräuter, jetzt haben jedoch auch Wild und **Pilze** Saison. Auf Entdeckung antiker Traditionen widmen sich Gruppen von leidenschaftlichen Kennern seit Jahren im Gebiet am Fuße der Berge um Pordenone erfolgreich der Suche nach dem wilden **Trüffel**. Weitere köstliche Früchte der Erde charakterisieren „die Zeit, der Bäume, die ihre goldenen Blätter fallen lassen“: Vor allem wegen seiner Vielseitigkeit, der **Kürbis**, dann noch die **Bohnen** und die **Kartoffeln**.

Sopra, un piatto di tartufi neri.
Above, a dish of black truffles.
Oben, ein Gericht mit schwarzem Trüffel.



Sempre in autunno, quando arrivano le prime brinate mattutine, si raccoglie il **cavolo broccolo** di Castelnovo: anch'esso, come le patate di Ovoledo, è presente nel *gotha* dei prodotti tradizionali del Friuli Venezia Giulia. Inoltre fanno parte di questa categoria anche la **castagna marrone** di Vito d'Asio e le **mele** di Cimolais. Con i primi freddi, ritorna quella che è una vera icona della provincia di Pordenone ed un simbolo dei prodotti da salvare: la **pitina** (polpetta di carne affumicata), presidio Slow Food, che attende il riconoscimento della IGP comunitaria. E poi due formaggi che caratterizzano il territorio delle valli Pordenonesi: l'**asino** (forse il più antico formaggio friulano dal gusto particolarmente sapido che prende il nome dal Mònt d'As) e il **formai tal cit** (un formaggio morbido che recupera le forme non riuscite perché non amalgamate bene; queste vengono tagliate a pezzettini, coperte di latte, panna e aromi, quindi mescolate fino a formare una crema densa, che viene posta nel *cit*, caratteristico vaso di pietra).

en In autumn, when the first morning frosts occur, it is time to pick the **broccoli** of Castelnovo. Together with Ovoledo potatoes, Castelnovo broccolis are in the élite of the traditional food products of Friuli Venezia Giulia. The **marrone** (a sweet larger chestnut) of Vito d'Asio and the **apples** of Cimolais fall into this category, as well. With the first drops in temperature, the real icon of the Pordenone province shows up on tables: it's the **pitina** (smoked meatball), a symbol of the products to be safeguarded, protected by Slow Food, and awaiting the Communitarian IGP (Protected geographical indication) recognition. And there are two kinds of cheese characterizing the area of Pordenone valleys: the **asino** (perhaps, the most ancient Friulan cheese with a particularly savoury taste, named after the Mònt d'As) and the **formai tal cit** (a soft cheese made reusing defective – nonhomogeneous – wheels, which are cut into pieces, covered in milk, cream and spices, and then mixed together until a thick cream is formed, which is eventually poured into a *cit*, a characteristic stone vessel).

de Ebenfalls im Herbst, wenn der erste Morgenfrost einsetzt, wird der **Brokkoli** von Castelnovo geerntet: Auch dieser ist, wie die Kartoffeln aus Ovoledo an der Spitze der traditionellen Produkte aus Friaul-Julisch Venetien zu finden. Darüber hinaus zählen auch die **Maroni** aus Vito d'Asio und die **Äpfel** aus Cimolais zu dieser Kategorie. Mit dem ersten Frost kehrt eine wahre Ikone und ein Symbol für die zu schützenden Produkte aus der Provinz von Pordenone zurück: Die „**Pitina**“ (faschirtes Laibchen aus Räucherfleisch), im Förderkreis von „Slow Food“ ein Produkt, das auf die Anerkennung „IGP“ (Geschützte Geografische Angabe) der Europäischen Union wartet. Darüber hinaus sind noch zwei Käsesorten zu erwähnen, die das Territorium der Täler um Pordenone charakterisieren: Der „**Asino-Käse**“ (vielleicht der älteste Käse aus Friaul mit einem besonders wohlschmeckenden Geschmack, der seinen Namen vom Mònt d'As erhielt und der „**Formai tal Cit**“ (ein Weichkäse, bei dem die, weil sie nicht gut verrührt wurden, misslungenen Formen verarbeitet werden; diese werden in Stückchen geschnitten, mit Milch, Rahm und Aromen bedeckt und vermischt, bis eine sämige Creme entsteht, die in den „Cit“, das charakteristische Steingefäß, gegeben wird).



Zuf di zucca Spilimbergo

Ingredienti

500 g di zucca decorticata
50 g di burro
100 g di farina
1 litro di latte
sale
zucchero

Preparazione

Lessare per 20 minuti la polpa della zucca in acqua salata, quindi passarla al passaverdure, metterla in una pentola e aggiungere la farina, il burro e, mescolando, 1 litro di acqua di cottura della zucca, 1 litro di latte. Mettere sul fuoco e, sempre mescolando portare ad ebollizione. Servire caldo in ciotole con sopra del latte freddo.

Spilimbergo Pumpkin Zuf

Ingredienti

500 g peeled pumpkin
50 g butter
100 g flour
1 litre milk
salt
sugar

Procedure

Boil the pumpkin pulp in salted water 20 minutes, then mash it well, put it in a pot, add the flour and the butter, and stir in one litre of the pumpkin cooking water and 1 litre of milk. Put it on the fire and bring it to a boil while stirring. Serve hot in bowls with cold milk on top.

Zuf di zucca Spilimbergo

Zutaten

500 g geschälter Kürbis
50 g Butter
100 g Mehl
1 l Milch
Salz
Zucker

Zubereitung

Das Fruchtfleisch des Kürbis 20 Minuten in Salzwasser kochen und dann mit dem Passiersieb passieren. In einen Kochtopf geben und das Mehl und die Butter hinzufügen, umrühren und 1 Liter des Wassers, in dem der Kürbis gekocht wurde und 1 Liter Milch hinzufügen. Auf das Feuer stellen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Heiß in Schüsseln servieren und etwas kalte Milch darüber gießen.



L'ultimo giorno dell'autunno meteorologico, il 30 novembre, è quello in cui, secondo tradizione (*Sant'Andrea, il purzit su la brea* – Sant'Andrea, il maiale sulla tavola) si inizia la macellazione dei suini. Ma nel ciclo delle stagioni contadine, il tempo della vendemmia è quello in cui si consumano gli ultimi, più pregiati **salumi**, confezionati l'inverno precedente.

en On the last day of meteorological autumn, the 30th November, according to tradition (*Sant'Andrea, il purzit su la brea* – Saint'Andrea, the pork on the table), swine butchering begins. But in the cycle of peasant seasons, the grape harvesting time is also the period when people eat the last, finest **salumi** (pork cold cuts), produced during the previous winter.

de Der letzte Tag des meteorologischen Herbstes, der 30. November, ist der Tag, an dem der Tradition nach mit dem Schlachten der Schweine begonnen wurde („Sant'Andrea, il purzit su la brea“ – Sant'Andrea, Schwein auf dem Tisch). Im Zyklus der bäuerlichen Jahreszeiten ist die Zeit der Weinlese jene Zeit, in der die letzten, **köstlichsten Wurstwaren** verzehrt werden, die im vorangegangenen Winter produziert wurden.

Sopra, a sinistra, un insieme di insaccati tipici della provincia di Pordenone.
Top left, some typical cold cuts of the Pordenone province.
Oben links, eine Zusammenstellung typischer Wurstwaren aus der Provinz von Pordenone.

Sopra, a destra, delle rape e una teglia di brovada.
Top right, turnips and a pan with brovada.
Oben recht, die Rüben in einer Auflaufform mit den „Brovada“.

Inverno

Winter

Winter



“Cibo tipico popolare in tutto il Friuli è la broade, rape rese acide da una fermentazione sotto strati di vinacce e trinciate in sottili listarelle, (...) cotte in padella che si mangiano (...) come contorno al cotechino (il prelibato musèt)”

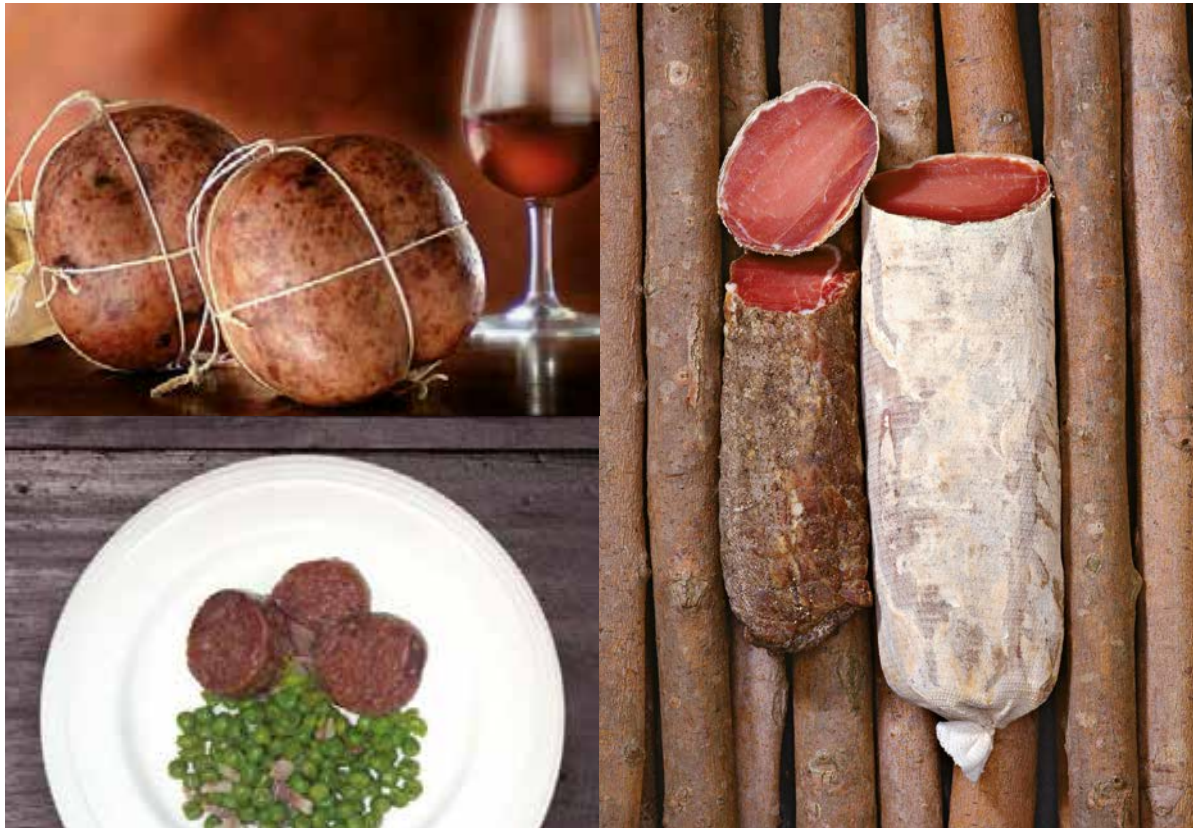
“The typical popular food all over Friuli is the broade, sour turnips, macerated and fermented in grape pomace and then cut into thin strips, (...), cooked in a pan (...) and served as a side dish to cotechino [a large cooked pork sausage] (the dainty musèt)”

„Ein typisches, volkstümliches Nahrungsmittel in ganz Friaul sind die „Broade“, Rüben, die durch eine Vergärung unter Schichten aus Trester gesäuert und in dünne Streifen geschnitten wurden, (...) die in der Pfanne zubereitet werden und (...) als Beilage zur Cotechino-Kochwurst gegessen werden (der köstliche Musèt)“.

Questa presentazione del piatto tradizionale friulano, **musèt e brovada** è riportata così come scritta nella Guida gastronomica del Touring Club Italiano del 1931! A ottant'anni di distanza, la brovada ora si può fregiare della Denominazione d'Origine Protetta. L'inverno della tradizione contadina pordenonese ha nel **maiale** (il “purcit” o “porsel” nella parte occidentale della provincia) la sua vittima sacrificale, dalle cui carni si ricavano i prodotti per allietare la tavola delle feste.

en The above presentation of the traditional Friulan dish, **musèt and brovada**, is taken from the 1931 edition of the Italian Touring Club Food and Wine Guide! Now that eighty years have passed, brovada can boast the quality mark “Protected Designation of Origin”. The sacrificial victim in the Pordenone peasant tradition in wintertime is the **pig** (the “purcit” or “porsel”, as it is called in the western part of the province). From its meat we can obtain the products to be enjoyed during holiday meals.

de Diese Präsentation des typischen Gerichtes aus Friaul, „**Musèt e Brovada**“, ist hier aufgeführt, wie es im kulinarischen Führer des „Touring Club Italiano“ aus dem Jahr 1931 geschrieben wurde! Achtzig Jahre später, darf sich die „Brovada“ heute einer DOP-Bezeichnung (geschützte Herkunftsbezeichnung) rühmen. Der Winter der bäuerlichen Tradition in der Provinz von Pordenone findet im **Schwein** („Purcit“ oder „Porsel“ im westlichen Teil der Provinz) ihr Opfer. Aus dem Fleisch werden Produkte erzeugt, die den Tisch an Festtagen bereichern.



Tra questi un posto particolare lo ricopre il **musetto**, (cotechino) sul quale i norcini pordenonesi compongono anche gustose variazioni: ne sono un esempio la **bondiola** (misto di carne insaccata di forma sferica, detto anche Saüc, nell'impasto del quale alla solita miscela di carne e cotenna usata per il cotechino, sono aggiunti muscoletti di maiale e pezzetti di lingua) ed il **lingual** (impasto per cotechino insaccato in budello grande con al centro la lingua intera del maiale), che vanno a comporre così un trittico per il quale val la pena mettersi in viaggio. Sono insaccati da consumare freschi, con i contorni di stagione quali brovada, fagioli, puré o verze.

en Among the pork products, a particular place is occupied by **musetto** (cotechino – pork sausage). Pordenone pork butchers come up with tasty variations: an example is **bondiola** (a mixture of dried cured meats in a round casing. Also known as Saüc, the mixture contains pork rinds and meat, as in the cotechino, to which scraps of nerves and tongue are added. Or the **lingual** (a whole pork tongue, wrapped up in the same mixture used for cotechino, and made into sausage in a big natural pork gut). Here is the triptych for which setting off on a journey to the Pordenone province is really worthwhile. They are sausages to be eaten fresh, with seasonal vegetables, like brovada, beans, mashed potatoes or savoy cabbages.

de Unter all diesen Produkten nimmt der „**Musetto**“ (Cotechino-Kochwurst) eine besondere Stellung ein. Die Schweinemetzger aus Pordenone trumpfen mit köstlichen Varianten auf: Ein kugelförmiger Form, auch „Saüc“ genannt, abgefüllt. Dieser Mischung aus den gewöhnlichen Fleischsorten und den Schwarten, die für die Cotechino-Kochwurst verwendet werden, werden Muskelfleisch und Zungenstückchen vom Schwein hinzugefügt) und der „**Lingual**“ (eine ganze Schweinezunge wird in eine Mischung für Cotechino-Kochwurst eingewickelt und in einem großen Schweinedarm abgefüllt). Diese Produkte, die eine echte Trilogie bilden, sind eine Reise wert! Es sind Wurstwaren, die frisch zu verzehren sind, mit Beilagen nach Saison wie „Brovada“, Bohnen, Püree oder Wirsingkohl.

Nelle foto sopra, in alto a sinistra della bondiola, sotto un piatto di lingual e bisi e a destra filon.
 In the pictures above, top left the bondiola, below, a dish of lingual and peas, on the right, the filon.
 Auf dem Foto oben links die „Bondiola“, unten ein Teller mit „Lingual e bisi“ und rechts die der „Filon“.



Brodo di polenta con pitina

Preparazione: 20 minuti
Cottura: 50 minuti
Difficoltà: media

Ingredienti per 4/6 persone

100/150 g di farina di mais gialla
1 litro d'acqua
2 pitine
sale

Preparazione

Versate l'acqua in una casseruola, quando inizierà a bollire aggiungete il sale, quindi fate cadere a pioggia la farina e cuocete a fuoco basso per circa 20 minuti mescolando continuamente, di modo che non si formino grumi. In un altro tegame soffriggete con un filo d'olio la pitina tagliata a cubetti. Quando la polenta sarà pronta aggiungete la pitina soffritta, continuate a cuocere lentamente per raggiungere la consistenza desiderata ed eliminare l'acqua in eccesso. Servite in un bel piatto da portata.

Pitina in Polenta Broth

Prep time: 20 minutes
Cook time: 50 minutes
Difficulty: medium

Ingredients for 4/6 servings

100/150 g cornmeal
1 litre water
2 pitinas
salt

Procedure

Pour the water into a saucepan, when it starts boiling, add the salt, sprinkle in the cornmeal and continue to simmer over a low heat for about 20 minutes, stirring constantly to prevent any lump formation. In another pan, brown the diced pitinas in a little oil. When the polenta is ready, add the browned pitinas and continue to cook slowly to allow excess water to evaporate and reach desired thickness. Serve hot on a nice platter.

„Pitina“ mit Polentasuppe

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Kochzeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten Für 4/6 Personen

100/150 g Mehl Gelbes Maismehl
1 Liter Wasser
2 „Pitinas“
Salz

Zubereitung

Das Wasser in einen Schmortopf geben. Wenn es zu kochen beginnt, Salz hinzufügen, dann das Mehl einstreuen und bei kleiner Flamme circa 20 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, damit sich keine Klümpchen bilden. In einer anderen Pfanne die würfelig geschnittenen „Pitinas“ mit etwas Öl anbraten. Sobald die Polenta fertig ist, die angebratene „Pitinas“ hinzufügen und weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und das überschüssige Wasser entfernen. Auf einem hübschen Servierteller servieren.



Tra i salumi stagionati, la gastronomia pordenonese propone anche il **filon** (lombo di maiale affumicato) e la **brusaula** (detta anche pindulis o pendola), strisce di carne secca che possono essere, oltre che di maiale, anche di manzo o di pecora. Molto apprezzato anche il **guancial** (guanciale, che si ottiene dalle ganasce di suino). Se **musèt e brovada** è il piatto principe del periodo natalizio, la tradizione epifanica pordenonese, con i tradizionali falò chiamati "Pan e Vin" accesi la sera del 5 gennaio per sapere come sarà l'anno appena iniziato, ha anche un dolce caratteristico. Si tratta della **pinza**, un pan dolce che un tempo veniva cotto sotto le braci del camino e che si consuma stando tutti attorno alla pira scrutando la direzione del fumo portato dal vento.

en Among its aged cold cuts, Pordenone gastronomy also proposes **filon** (smoked pork sirloin) and **brusaula** (also called pindulis or pendola), that is strips of dried pork, beef or mutton. **Guancial** (lard from the pig's cheek) is also much appreciated. If **musèt and brovada** is the main dish at Christmas holidays, Epiphany tradition in Pordenone, with its traditional bonfires, called "Pan e Vin" (Bread and Wine), which are lit in the evening on 5th January to discover what the year to come will bring, has a typical cake. It's **pinza**, a sweet bread that in the past people used to charcoal bake in the fireplace and that is usually eaten while watching the bonfire to see which direction the wind blows the smoke.

de Unter den gereiften Wurstwaren der Gastronomie aus Pordenone wird auch der „**Filon**“ (geräucherte Schweinelende) und die „**Brusaula**“ angeboten (auch „Pindulis“ oder „Pendola“ genannt). Das sind getrocknete Fleischstreifen aus Schweine-, Rind- oder Schaffleisch. Sehr geschätzt wird auch der „**Guancial**“ (geräucherter Wangenspeck vom Schwein). Wenn „**Musèt**“ und „**Brovada**“ die Hauptgerichte in der Weihnachtszeit sind, gibt es für die Dreikönigstradition in Pordenone mit den traditionellen „Pan e Vin“ genannten Freudenfeuern, die am Abend des 5. Januar entzündet werden, um zu erfahren, wie das soeben begonnene Jahr werden wird, auch eine charakteristische Süßspeise. Es handelt sich dabei um eine **Pinze**, ein süßes Brot, das einst unter der Glut des Kamins gebacken wurde und das man rund um den Scheiterhaufen verzehrte und dabei die Richtung des vom Wind verblasenen Rauchs forschend ergründete.

Nelle foto sopra, a sinistra brusaula, a destra un tagliere di polenta.
 In the picture, top left, brusaula, on the right, a platter of polenta.
 Auf den Fotos oben links die „Brusaula“, rechts eine Schüssel mit Polenta.



L'inverno della tradizione contadina pordenonese ha un protagonista: il maiale

Winter in the Pordenone peasant tradition has a star: the pig

Der Winter kennt in der bäuerlichen Tradition in Pordenone einen Protagonisten: das Schwein

Ma se questi cibi rendono lenta la digestione, ad aiutarla ci pensano le **grappe** (da bere con moderazione) a base di erbe o frutti di bosco, anch'esse a pieno titolo classificate tra i prodotti tradizionali del territorio.

en If this food slows down your digestion, the right remedy is **grappa** (to drink moderately) with herbs or wild berries, the drink being classified, with full rights, among the traditional products of the area.

de Sollten diese Speisen jedoch die Verdauung verlangsamen, ist **Grappa** auf Basis von Kräutern oder Waldfrüchten ein ideales Gegenmittel (in Maßen zu genießen), auch dieser wird vollberechtigt als traditionelles Produkt des Territoriums klassifiziert.

Delicatezze per tutte le stagioni

Delicacies all year round

Delikatessen für alle Jahreszeiten



Oltre alle specialità da gustare in ciascuna stagione, la lunga lista dei prodotti tradizionali pordenonesi (sono circa una settantina) comprende alcune prelibatezze che si possono acquistare e portare a casa per gustarle lungo tutto l'arco dell'anno. Primo tra questi il **Biscotto Pordenone**, preparato seguendo una ricetta degli anni '40 del secolo scorso (con farina di grano duro, farina di mais e mandorle grezze). Di più antica tradizione i **bussolai**, o "biscotti dal collo" che un tempo venivano regalati dal padrino (santolo) al figlioccio. Quindi le **marmellate** a base di mirtilli, fragole, lamponi e mele, prodotte e vendute da numerose aziende agricole e agriturismi. Inoltre diverse varietà di **mieli** rendono più dolci le colazioni o impreziosiscono, accompagnandole le diverse qualità di formaggi.

en

In addition to the seasonal specialities, the long list of Pordenone traditional food products (about seventy) includes some delicacies that can be purchased, brought home and enjoyed all year round. Top of the list, **Pordenone Biscuit**, prepared with a recipe of the 1940s (with durum wheat, corn meal and raw almonds). **Bussolai** or "biscotti dal collo", coming from a more ancient tradition, used to be given as a gift by the godfather (santolo) to his godchild. Then, there are fruit **jams**, blueberry, strawberry, raspberry and apple jams, directly produced and sold in many farms. Moreover, the many varieties of **honey** not only make breakfast sweeter, they also accompany different sorts of cheese, enhancing their flavour.

de

Neben den Spezialitäten, die in den einzelnen Jahreszeiten genossen werden können, beinhaltet die lange Liste der traditionellen Produkte aus Pordenone (es sind ungefähr siebzig) einige Köstlichkeiten, die man das ganze Jahr über kaufen, mit nach Hause nehmen und genießen kann. Ganz oben auf der Liste der „**Biscotto Pordenone**“, der nach einem Rezept aus den Vierzigerjahren zubereitet wird (aus Hartweizenmehl, Maismehl und rohen Mandeln). Die „**Bussolai**“ oder die „Biscotti dal collo“ entstammen einer sehr alten Tradition und wurden dem Patenkind einst vom Taufpaten (Santolo) geschenkt. Danach folgten **Marmeladen** aus köstlichen Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und Äpfeln, die von zahlreichen landwirtschaftlichen Unternehmen und Agrotourismen hergestellt und verkauft werden. Darüber hinaus versüßen zahlreiche **Honigarten** das Frühstück und unterstreichen als Begleitung verschiedener Käsesorten deren Qualität.



Un po' in tutto il territorio, quando non c'è a disposizione il frutto fresco, i produttori di mele ne propongono il **succo**, bevanda che si può consumare in qualsiasi stagione: fresca in estate e calda d'inverno, ma anche a temperatura ambiente oppure profumata di spezie come un **vin brulé** (bevanda calda a base di vino, zucchero e spezie). Dal succo, o meglio, dal medesimo processo di produzione, si ottiene anche l'**aceto di mele**. Da ultimo, un prodotto reperibile tutto l'anno, che accompagna la cucina tradizionale durante le quattro stagioni: la **farina** per la preparazione della polenta, ottenuta da varietà antiche, selezionate per le loro caratteristiche qualitative.

en Almost everywhere, throughout the province, when fresh apples cannot be found, producers propose their **juice**, a drink that can be consumed in every season: chilled in summer and hot in winter, but also at room temperature or spiced as a **vin brulé** (mulled wine – a hot drink made of wine, sugar and spices). From the juice, or better, from the same production process, **apple vinegar** is obtained. Finally, there is a product that can be found any time of the year and that accompanies traditional cooking during the four seasons: polenta **cornmeal**, obtained from ancient varieties, selected for their quality characteristics.

de Die Apfel-Produzenten bieten beinahe im gesamten Territorium **Apfelsaft** an, wenn keine frischen Früchte erhältlich sind. Dieses Getränk kann man in allen Jahreszeiten trinken: Im Sommer frisch und kühl und im Winter warm, aber auch mit Raumtemperatur oder als **Glühwein** duftend mit Gewürzen (Heißgetränk auf Grundlage von Wein, Zucker und Gewürzen). Aus dem Saft, beziehungsweise aus dem gleichen Produktionsprozess erhält man **Apfelessig**. Zuletzt ein Produkt, das ganze Jahr über erhältlich ist und das die traditionelle Küche in allen vier Jahreszeiten begleitet: Das Mehl für die Zubereitung der **Polenta**, das von alten Mais-Varietäten stammt, die wegen ihrer Qualitätsmerkmale auserwählt wurden.

Nella pagina a fianco mele, succhi e marmellate. In questa pagina, a sinistra miele, a destra dall'alto, Biscotti Pordenone e farina per polenta.

On the opposite page, apples, juices and jams. On this page, left, honey, right from the top, Pordenone Biscuits and Polenta Cornmeal. Auf der Seite finden Sie neben dem Honig auch noch Säfte und Marmeladen. Auf dieser Seite sind links der Honig und rechts die „Biscotti Pordenone“ und das Mehl für die Polenta abgebildet.

I prodotti di questa guida si possono trovare:

The products in this guide can be found:

Die Produkte dieses Leitfadens finden Sie:

Verdure e ortaggi, freschi e trasformati

Vegetables, fresh or prepared

Frisches und verarbeitetes Gemüse

1. **Associazione produttori**

Cipolla rossa di Cavasso Nuovo

Via Roma 3

33092 Cavasso Nuovo (PN)

Tel. 335.1045110

cipollarossacavasso@libero.it

2. **Avoledo Giuliano**

Via Ippolito Nievo 27

33097 Spilimbergo (PN)

Tel. 0427.41133

giulioavoledo.spilimbergo@libero.it

3. **Azienda Agricola**

Le quattro stagioni

di Gattel Daniele e C.

Via San Quirino 31

33081 San Quirino (PN)

Tel. 0434.657086

azienda@lequattrostagioni.info

4. **Bearzatto Pietro**

Via Umberto I 175

33090 Arba (PN)

Tel. 0427.938984

5. **Casabianca**

di Favot Mauro

Via Aprilis 27

33081 San Quirino (PN)

Tel. 0434.91049

agricola@tin.it

6. **Consorzio Figomoro**

Via Luigi Cadorna 7

33070 Caneva (PN)

Tel. 335.8167447

info@figomoro.it

7. **Co.Pro.Pa.**

Coop Produttori Patate FVG

Via Zoppola 37

33080 Oveledo di Zoppola (PN)

Tel. 0434.574145

info@copropa.it

8. **Del Zotto Luca**

Via Arbisuolis 16

33084 Cordenons (PN)

Tel. 0434.930528

delzotto.ciasadriussa@gmail.com

9. **Olio dei Dogi**

Via Pasubio 19

33070 Fiaschetti di Caneva (PN)

Tel. 0434.779066

oliodeidogi@libero.it

10. **Santarossa Franco**

Via Taiedo 2/a

33080 Porcia (PN)

Tel. 0434.921075

11. **Toneatti Rudi**

Strada di Lestans 22

33090 Sequals (PN)

Tel. 335.1031030

rudi.toneatti@virgilio.it

Formaggi

Cheeses

Käse

12. **Capramica**

Via Roma 26

33094 Pinzano al Tagliamento (PN)

Tel. 338.5463400

web@capramica.it

13. **Tosoni Formaggi**

Via Barbeano 9/F

33097 Spilimbergo (PN)

Tel. 0427.2800

info@tosoniformaggi.it

Carni e Salumi

Meat and Cold Cuts

Fleisch und Wurstwaren

14. **Dorth 1931**

di Luigi Carlo Fabbro

Via Padre Marco, 13

33081 Aviano (PN)

Tel. 0434.651117

luigifabb@tin.it

15. **Bier Macelleria**

Via Roma 1

33092 Meduno (PN)

Tel. 0427.86189

fbier@tin.it

16. **Macelleria Vicenzutto F.lli S.N.C.**

Viale della Repubblica 48

33080 Fiume Veneto (PN)

Tel. 0434.95925

info@vicenzutto.it

17. **Salumificio Lovison**

Via Ugo Foscolo 18

33097 Spilimbergo (PN)

Tel. 0427.2068

18. **Mio Billy Macelleria**

Via Roma

33076 Praviddomini (PN)

Tel. 0434.644904

Dolci

Cakes and Pastries

Süßspeisen

19. **Pasticceria Montereale**

Biscotto Pordenone

Via Montereale 23

33170 Pordenone

Tel. 0434.365107

info@gelateriamontereale.com

Altri prodotti

Other Products

Sonstige Produkte

20. **Apicoltura Avianese**

di Ventura Pietro

Via A. De Gasperi 22

33081 Aviano (PN)

Tel. 0434.651834

apicolturavianese@infinito.it

21. **Distilleria Pagura**

Via Favetti 25

33080 Castions di Zoppola (PN)

Tel. 0434.97021

info@distilleriapagura.com

22. **Polenta Furlanina**

Via Carnia 25

33080 Fiume Veneto (PN)

Tel. 0434.959321

info@furlanina.com

23. **Bottega di Campagna Amica**

Via della Motta 14

33170 Pordenone

Tel. 0434.524285

pnproduttorenostrani@libero.it



Glossario

Glossary

Glossar

Asino: formaggio dal particolare gusto sapido, leggermente piccante, pronunciato per l'Asino classico, più delicato per l'Asino morbido.

Bondiola: misto di carne insaccata di forma sferica, detto anche Saùc, nell'impasto del quale alla solita miscela di carne e cotenna usata per il cotechino, sono aggiunti muscoletti di maiale e pezzetti di lingua.

Brovada: rape macerate e fermentate a contatto con la vinaccia acidificata, commercializzate tal quali o tagliate in fettucine e consumate crude o cotte.

Brusaula o Pindulis: strisce sottili di carne secca affumicata che vengono consumate al naturale, come antipasto o fuoripasto in accompagnamento ad un aperitivo.

Bruscandui: sono i germogli del luppolo che nasce spontaneo nei territori pordenonesi. Le cime di Luppolo sono un alimento ipocalorico, hanno proprietà tonificanti, rinfrescanti, sedative, diuretiche e lassative, purificano il sangue e stimolano le funzioni epatiche.

Bussolai: biscotti dall'impasto semplice che si caratterizzano per un buco al centro. Un tempo venivano regalati dal padrino al figlioccio in segno di buon auspicio.

Cjalzons: ravioli ripieni che risalgono alle tradizioni di un tempo e alla volontà di creare un piatto per "far festa". A seconda delle zone e della fantasia del cuoco possono essere farciti di magro, con carne o erbe. A volte si trovano anche dolci.

Filon: si ottiene dalla lombata di maiale, disossata, rifilata per ottenere un filone di carne magra, in concia di sale, pepe ed erbe per 24 ore e poi affumicata per 3-4 giorni con fumo di legno di faggio e ginepro.

Fogolar: è un elemento fondamentale e caratterizzante della cucina friulana. Il focolare era costituito da quattro legna messe in croce e poste sul pavimento, al centro dell'unico locale dove si viveva e dove si svolgeva la vita di relazione delle famiglie.

Formai dal cit: si presenta come un formaggio spalmabile, dall'odore forte e dal sapore un po' piccante.

Frico: è un piatto a base di formaggio cotto ed è considerato la preparazione culinaria più tipica della cucina friulana. Ne esistono due versioni quella friabile e quella morbida. La base di quest'ultima è il formaggio (di diversa stagionatura), patate, burro oppure olio e sale.

Grisol o scjopetin: il suo nome è Silene ed è un'erba che cresce facilmente nei territori pordenonesi e riconoscibile per i fiorellini dal calice rigonfio; è commestibile e si mangia sia cruda sia cotta, in risotti, minestre, ripieni.

Lingual: impasto per cotechino insaccato in budello grande con al centro dell'impasto la lingua intera del maiale.

Musèt: cotechino. Si prepara con la carne magra, la cotica del lardo, i muscoletti interni teneri, il muso ed eventualmente un po' di lardo sodo. Il tutto viene macinato e aromatizzato con sale, cannella, pepe, noce moscata e altro a seconda delle abitudini (sono frequenti anche il coriandolo e i chiodi di garofano) e poi insaccato in budello di maiale. Acquista caratteristiche organolettiche migliori se viene consumato dopo circa un mese di stagionatura.

Pinza: dolce caratteristico dell'Epifania con frutta secca e semi di finocchio.

Pitina: carne di selvaggina tritata e impastata con sale, pepe, finocchio selvatico o altre erbe, pressata e quindi fatta affumicare.

Radicio: radicchio. Anche se al giorno d'oggi, grazie ai progressi della tecnica colturale e all'ampio assortimento varietale il radicchio è disponibile per larga parte dell'anno, è nel periodo invernale che il prodotto raggiunge le migliori caratteristiche organolettiche. La produzione regionale di radicchi è in massima parte rappresentata dai tipi veneti. Si produce in tutta la pianura friulana anche se le aree tipiche sono concentrate in quella media e alta.

Radicio co le frisse: radicchio con i ciccioli (lardo).

Tale: tarassaco (*Taraxacum officinale*), in pordenonese radicele. È una pianta conosciuta anche con il nome di soffione o dente di leone. Molto apprezzata grazie al sapore amarognolo e alla ricchezza in vitamine (A e C) e sali minerali. Le foglie vengono consumate anche cotte, dopo averle lessate.

Vin brulè: bevanda calda a base di vino rosso, zucchero e spezie.

en

Asino cheese: a cheese with a distinctive savoury, slightly tangy flavour, which is stronger in the classic version and more delicate in soft Asino.

Bondiola: a mixture of dried cured meats in a round casing. Also known as Saùc, the mixture contains pork rinds and meat, as in the cotechino, to which scraps of nerves and tongue are added.

Brovada: turnips, macerated and fermented in sour grape pomace. Sold whole or cut into thin strips, they can be eaten raw or cooked.

saula or Pindulis: thin strips of smoked dried meat, which are eaten without further cooking, as an appetiser or snack to accompany an aperitif.

Bruscandui: wild hop shoots growing in the Pordenone area. Hop shoots are low-calorie food, they have invigorating, refreshing, sedative, diuretic and laxative properties, they are blood purifying and stimulate hepatic functions.

Bussolai: simple dough biscuits with a characterizing hole in the middle. In the past godfathers used to give them to their godchildren as a good omen gift.

Cjalzons: stuffed ravioli dating back to ancient traditions, when people wanted to create a dish to "celebrate". Depending on the areas and on the cook's fantasy, they can be stuffed with ricotta cheese and spinach, meat or herbs. Sometimes they come with a sweet stuffing.

Filon: obtained from pork loin. The loin is first deboned, then the fat is trimmed off in order to obtain a cut of lean meat, which is covered in a mixture of salt, pepper and spices for 24 hours, then smoked for 3-4 days using juniper or beech wood.

Fogolar: a fundamental element characterizing Friulan kitchens. The fogolar was made by four logs crossing one over the other and placed on the floor, in the middle of the only room where people lived and gathered as a family.

Formai dal cit: a slightly tangy, spreadable cheese with a strong aroma.

Frico: a cooked cheese dish. It is considered the most typical dish in Friuli. There are two versions, the soft and the crispy one. The base ingredients for soft frico are cheese (of different maturing stages), potatoes, butter or oil and salt.

Grisol or scjopetin: its real name is *Silene Vulgaris* (Bladder Campion). It is a widespread wild plant in the Pordenone area. It has small goblet flowers; it is edible and can be eaten both raw and cooked, in soups, risottos or used in stuffing.

Lingual: same mixture as in cotechino, made into sausage in a big natural pork gut, with a whole pork tongue in the middle.

Musèt (cotechino): cooked pork sausage, prepared with lean meat, rinds, tender pieces of muscle, the snout and, to taste, a little hard lard. The ingredients are minced and spiced with salt, cinnamon, pepper, nutmeg and other spices, according to habits (coriander and cloves are often used) and then made into sausage in a natural pork gut. To enhance its organoleptic characteristics, musèt should be eaten after one month's seasoning.

Pinza: typical Epiphany cake made with dried fruits and fennel seeds.

Pitina: Game, minced and mixed with salt, pepper, wild fennel and other herbs, pressed and then smoked.

Radicio (Radicchio): even if nowadays, thanks to progress in cultivation techniques and the wide range of varieties, radichio can be found nearly year round, the product is at its best during the winter. The regional production of radichio is mostly represented by Venetian varieties. It is grown throughout the Friuli planes, but the typical areas are the central and northern Friuli areas.

Radicio co le frisse: radichio with pork rinds.

Tale Tarassaco (*Taraxacum officinale*), in Pordenone, radicele: dandelion. In Italian the plant is also known as Soffione or Dente di Leone. Much appreciated for its bitter taste and for the high content of vitamins (A and C) and mineral salts. The leaves are eaten raw or boiled.

Vin brulè: mulled wine, hot drink made with red wine, sugar and spices.



Asino: Käse mit besonders würzigem Geschmack, leicht pikant, ausgeprägter beim klassischen Asino, zarter beim weichen Asino.

Bondiola: kugelförmige Wurst, auch Saùc genannt, bei der zur üblichen Mischung aus Fleisch und Schwarte noch Muskelfasern und Zungenstücke hinzugefügt werden.

Brovada: im Kontakt mit gesäuertem Trester marinierte und fermentierte Rüben, die ganz oder in Scheiben verkauft und roh oder gekocht verzehrt werden.

Brusaula oder Pindulis: dünne Scheiben von geräuchertem Trockenfleisch, die als solche als Vorspeise oder Imbiss zu einem Aperitif verzehrt werden.

Bruscandui: Sprossen des wilden Hopfens, der im Gebiet von Pordenone spontan wächst. Die Hopfensprossen sind kalorienarm, haben stärkende, erfrischende, beruhigende, harntreibende und abführende Eigenschaften, reinigen das Blut und stimulieren die Leberfunktionen.

Bussolai: Kekse aus einem einfachen Teig, die sich durch das Loch in der Mitte auszeichnen. Einst schenkte der Pate sie seinem Patenkind als gutes Vorzeichen für die Zukunft.

Cjalzons: gefüllte Ravioli, die auf althergebrachten Traditionen und der Lust beruhen, ein Gericht für besondere Gelegenheiten anzubieten. Je nach den Gebieten und der Phantasie des Koches können sie mit fleischlosen Zutaten, Fleisch oder Kräutern gefüllt werden. Manchmal findet man auch süße Cjalzons.

Filon: erhält man aus dem Lendenstück des Schweins, das zugeschnitten wird, um ein knochenloses Stück mageres Fleisch zu erhalten, das 24 Stunden in Salz, Pfeffer und Kräutern gelegt und dann 3-4 Tage mit Buchen- und Wacholderholz geräuchert wird.

Fogolar: eines der wesentlichen und charakterisierenden Elemente der friaulischen Küche. Die Feuerstelle bestand aus vier Holzscheiten, die in der Mitte des einzigen Raums, wo man lebte und wo sich das Familienleben abspielte, kreuzweise auf den Fußboden gelegt wurden.

Formai dal cit: präsentiert sich als Streichkäse mit starkem Geruch und etwas pikantem Geschmack.

Frico: ein Gericht auf der Grundlage von Kochkäse, das als die typischste kulinarische Zubereitung der friaulischen Küche gilt. Es gibt zwei Varianten, die mürbe und die weiche. Die Grundlage der letzteren sind Käse (mit unterschiedlichen Reifegraden), Kartoffeln, Butter oder Öl und Salz.

Grisol oder Scjopetin: es handelt sich um das Leimkraut, das in den Gebieten von Pordenone häufig vorkommt und das an den kleinen Blüten mit dem aufgeblasenen Kelch zu erkennen ist. Es kann roh oder gekocht für Risotto, Suppen, Füllungen verwendet werden.

Lingual: Fleischpaste für Kochwurst („cotechino“) in großem Darm, in deren Mitte sich eine ganze Schweinezunge befindet.

Musèt: Kochwurst. Sie wird zubereitet mit magerem Fleisch, Speckschwarte, zarten inneren Muskelfasern, Schnauze und eventuell etwas festem Speck. Das Ganze wird zermahlen und mit Salz, Zimt, Pfeffer, Muskatnuss und sonstigen Gewürzen (häufig sind auch Koriander und Gewürznelken dabei) je nach den Gewohnheiten aromatisiert und in Schweinedarm gefüllt. Die organoleptischen Merkmale verbessern sich, wenn man die Wurst etwa einen Monat abhängen lässt.

Pinza: charakteristisches Gebäck des Festes der Heiligen Drei Könige mit Trockenfrüchten und Fenchelsamen.

Pitina: gehacktes Wildfleisch, vermischt mit Salz, Pfeffer, wildem Fenchel oder anderen Kräutern, das daraufhin gepresst und geräuchert wird.

Radicio: Radicchio. Auch wenn er heute dank der Fortschritte in den Anbautechniken und des breiten Sortiments der Radichio-Varietäten fast während des ganzen Jahres erhältlich ist, erreicht das Produkt seine besten organoleptischen Merkmale im Winter. Die regionale Radicchio-Produktion besteht hauptsächlich aus einheimischen Varietäten. Er wird in der ganzen friaulischen Ebene angebaut, auch wenn sich die typischen Gebiete auf den mittleren und oberen Teil konzentrieren.

Radicio co le frisse: Radicchio mit Grieben (Speck).

Tale: Löwenzahn (*Taraxacum officinale*), ‚radicele‘ im Dialekt von Pordenone. Die Pflanze ist auch als Puste- oder Butterblume bekannt. Sie wird sehr geschätzt wegen des leicht bitteren Geschmacks und ihres reichen Gehalts an Vitaminen (A und C) und Mineralsalzen. Die Blätter werden auch gekocht verzehrt.

Vin brulè: Glühwein aus Rotwein, Zucker und Gewürzen.



Come arrivare

How to get there

Anreise

In auto by car mit dem Auto

Autostrada A4 Torino - Trieste
 Autostrada A27 Portogruaro - Conegliano

In treno by train mit dem Zug

www.trenitalia.it
 Linea Venezia - Udine
 Linea Casarsa - Portogruaro
 Linea Sacile - Pinzano - Gemona del Friuli

In aereo by plane mit dem Flugzeug

Aeroporto di Ronchi dei Legionari TRS - www.aeroporto.fvg.it
 Aeroporto di Venezia VCE - www.veniceairport.it
 Aeroporto di Treviso TRF - www.trevisoairport.com

Servizio di trasporto urbano ed extraurbano urban and suburban transport service städtischer und außerstädtischer Transportservice

ATAP
 Via Oberdan (Stazione ferroviaria), Pordenone
 Tel: 0434 224444
 Fax: 0434 224410
 Numero verde: 800.101.040
 Sito web: www.atap.pn.it
 E-mail: atappn@atap.pn.it

Servizio Taxi Taxi service Taxi-Service

Via Mazzini (Stazione Ferroviaria), Pordenone
 Tel: 0434 521460





Questa guida è realizzata grazie a:
This guide was realized thanks to:
Dieser Leitfaden wird ermöglicht durch:
Ascom Confcommercio, Coldiretti
e Confcooperative.

Per avere altre informazioni sugli eventi enogastronomici del territorio, sui ristoranti che propongono piatti tipici, su iniziative di valorizzazione dei cibi pordenonesi consultate il sito www.pordenonewithlove.it

For further information on food and wine events in the Pordenone area, on restaurants serving typical dishes, on initiatives to promote Pordenone food, please check the website www.pordenonewithlove.it



PORDENONE
WITH LOVE

www.pordenonewithlove.it

Weitere Informationen in Bezug auf die önologischen Veranstaltungen des Territoriums, auf denen als Initiative zur Aufwertung der Nahrungsmittel aus Pordenone typische Gerichte angeboten werden, finden Sie auf der folgenden Website: www.pordenonewithlove.it

www.pordenonewithlove.it

#pnwithlove



PORDENONE
WITH LOVE



www.dolomitifriulane.info



www.pordenoneturismo.it



Realizzato da



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
PORDENONE