



## Agriturismo Al Tulin, cucina tipica friulana immersi nella natura

**Una piacevole e gustosa sosta al limitare del bosco, dove l'arte casearia è ancora un valore**



L'esterno dell'Agriturismo (Foto © Lucrezia Capelletti).

L'**agriturismo Al Tulin** è nascosto nella faggeta del **Monte Faeit**, una delle prime alture delle Prealpi Giulie ad affacciarsi sulla pianura, che protegge e unisce i piccoli comuni di **Montenars** e **Artegna** (UD). Il suo nome deriva dalle vicine e gorgoglianti "cascatelle" che ancora ospitano gli ormai **rari gamberi di fiume**.

Al Tulin può accogliere fino a centodieci coperti ed è suddiviso in tre sale, arredate con semplicità, di cui una con **tipico "fogolar" friulano**, che suggerisce un'atmosfera di allegra convivialità, alla maniera di un tempo; in autunno, si preparano le caldarroste, spesso accompagnate da un buon calice di Ribolla.

All'esterno invece, c'è un ampio terrazzo, attrezzato di sedie e tavoli, da cui è possibile ammirare il suggestivo panorama. In primavera, l'agriturismo organizza attività educative e laboratori per scolaresche e famiglie: escursioni nel bosco, visite agli animali della fattoria, riconoscimento e raccolta di erbe spontanee ecc.



La famiglia Al Tulin (Foto © Lucrezia Capelletti).

## La cucina dell'Agriturismo Al Tulin

La cucina propone i piatti della tradizione, realizzati secondo **antiche ricette e con ingredienti semplici e genuini**, molti dei quali autoprodotti, come i formaggi ad esempio. Al piano terra infatti si trova un vero e proprio caseificio, dove Ennio, che assieme alla moglie e ai figli gestisce il locale, lavora il latte appena munto, trasformandolo in deliziose produzioni casearie, dalla ricotta fresca al formaggio affumicato. Durante la bella stagione, le vacche da latte e le giovenche, vengono portate in alpeggio, nei verdi prati sopra Venzone; la flora ricca e varia di questi luoghi, dona al latte sapori e profumi unici.



I formaggi prodotti dall'Agriturismo Al Tulin (Foto © Lucrezia Capelletti).

Si può quindi iniziare con un bel tagliere di salumi e formaggi, accompagnati da sottoli, sottaceti e mostarde fatte in casa. A seguire, un **morbido e filante frico di patate**, servito con un'abbondante cucchiaino di polenta. Lo strudel di mele, guarnito con un "cuscino" di panna montata, conclude dolcemente il pasto.



Tagliere di salumi e formaggi di produzione interna (Foto © Lucrezia Capelletti).

La **cantina**, di piccole dimensioni, accoglie in prevalenza etichette locali, fatta eccezione per qualche famoso vino d'oltralpe. Dietro al bancone, non mancano liquori e amari artigianali, offerti con generosità dai titolari. Il servizio è sorridente e cortese; si respira un'atmosfera familiare. Si **spendono sui 25 euro a persona, bevande incluse.**

#### **Agriturismo Al Tulin**

Borgo Isola, 51, 33010 Montenars (Udine)

[Sito web](#) – [Facebook](#)

#### **Data di creazione**

18/12/2019

#### **Autore**

kevin-feragotto