



Friuli, terra di tesori nascosti

Senza trascurare le bellezze storiche e architettoniche del territorio, abbiamo percorso un itinerario goloso in Friuli, visitando alcune persone e realtà interessanti, lasciando a voi il piacere di sperimentarle direttamente



Uno scorcio del fiume Livenza che, insieme al Timavo, delimita il Friuli.

«Chi parte da Venezia in treno, dopo un viaggio di due ore (se prende l'accelerato, magari quello del sabato sera, pieno di studenti e di operai) giunge al limite del Veneto e, per dissolvenza, entra nel Friuli. Il paesaggio non sembra mutare ma se il viaggiatore è sottile, qualcosa annusa nell'aria...» (**Pier Paolo Paolini**, 8 aprile 1953 - teche RAI)

Nessun poteva descrivere meglio di Pasolini l'esperienza e le sensazioni percepite da chi sperimenta il passaggio dal Veneto verso il Friuli, territorio ricco di storia, di bellezze naturalistiche e di grandi prodotti alimentari.

Appartenente alla regione a statuto autonomo Friuli-Venezia Giulia, il Friuli si estende – tra pianura e montagne – per circa **8.000 km²** ed è delimitato dai fiumi Livenza e Timavo. Una parte di Gorizia, con Udine e Pordenone, sono le province dell'area friulana.

Itinerario goloso in Friuli: 3 tappe da non perdere

Senza trascurare le bellezze storiche e architettoniche del territorio, abbiamo percorso un itinerario goloso in Friuli, visitando alcune realtà che meritano di essere raccontate, lasciando a voi piacere di sperimentarle direttamente

La bellezza di Pordenone, tra scenari naturali e architetture storiche

La città di **Pordenone** (*Portis Naonis*), di cui si hanno notizie dal 1204, è attraversata dal fiume Noncello e conserva le testimonianze di un dinamico porto fluviale che favoriva importanti scambi di merci. È circondata da un paesaggio di grande suggestione naturalistica: montagne, laghi e borghi antichi creano una fantastica scenografia.



Un angolo di Pordenone con il Palazzo Comunale.

Gli edifici storici, come il **Duomo col Campanile**, il **Palazzo Comunale** e le varie chiese, rappresentano il lascito dei diversi domini che si sono alternati nel corso dei secoli e che rivelano l'impronta del Patriarcato di Gorizia, dei Conti di Gorizia, degli Asburgo d'Austria e della Serenissima Repubblica.

Alla fine dell'Ottocento, [Pordenone](#) si è trasformata in una cittadina industriale, ricca di aziende tessili, ceramica, carta e, in seguito, forte anche nel settore del legno, chimica e metallurgia. Oggi attira molti turisti anche per importanti e apprezzati eventi culturali, tra cui le **Giornate del cinema muto** e **Pordenone legge**.

Polcenigo, un borgo tra i più belli d'Italia

Tra i borghi della parte occidentale del Friuli, va segnalato quello di **Polcenigo** per le sue preziose

gemme naturalistiche, perle architettoniche, gioielli urbanistici e storici, racchiusi in un paesaggio verdeggiante.

Questo comune montano, con circa 3.200 cittadini residenti, è inserito nel circuito **dei borghi più belli d'Italia** e da qualche anno ha ritrovato una dimensione turistica strettamente legata alle attività produttive locali.



Polcenigo fa parte dei Borghi più belli d'Italia.

Molte sono le forme di artigianato sviluppatesi parallelamente all'agricoltura. Pregevole la coltivazione dello **zafferano** ai piedi delle Prealpi carniche, di **luppolo biologico e orzo** destinati alla produzione di birre locali, di **miele**, di **prodotti caseari** provenienti dalle tre vicine malghe, fino alle castagne che si possono gustare durante l'annuale sagra.

Oltre a storici edifici da ammirare, Polcenigo offre percorsi naturalistici con sentieri che fanno parte di un circuito nazionale anche per corse in mountain bike. Appassionanti sono i cammini devozionali, quali quello di Sant'Antonio e San Cristoforo, espressioni di un turismo lento adatto a tutti.

Le strutture ricettive sono costituite dall'albergo diffuso (tipologia di albergo nato in Carnia dopo il 1976 per valorizzare le case ristrutturate), che mette a disposizione accoglienti camere e appartamenti in luoghi di grande fascinazione.

Una curiosità "golosa": Polcenigo vanta un lungo elenco di cuochi che si sono affermati con

successo in tutto il mondo e, nel locale Museo dell'arte culinaria, si possono ammirare attrezzi del mestiere, fotografie, antiche ricette diplomi e riconoscimenti.

Federico Cremasco e l'Opificio Fred

Un grande esempio di imprenditoria legata al territorio è quello di **Federico Cremasco** il quale lascia gli studi di ingegneria per dedicarsi alla professione di barman. È il primo passo verso un lungo percorso di sperimentazioni nel mondo della botanica e della distilleria, che lo ha portato a essere uno dei maggiori esperti del settore con l'[Opificio Fred](#), fondato nel 2014 a Polcenigo.



Federico Cremasco, nel suo Opificio Fred (Foto © Giuditta Lagonigro).

Federico racconta con trasporto la sua storia che, in realtà, ha inizio quando da piccolo osservava sua madre che preparava liquori in casa. Da adulto, stimolato anche da un vecchio erbario recuperato fortuitamente, è divenuto erborista, alchimista e distillatore esigente nella ricerca della materia prima che coltiva o che raccoglie nelle incontaminate aree collinari delle Prealpi friulane.

Altre erbe e botaniche (ingredienti per aromatizzare il suo gin) giungono da piccoli produttori di alcune regioni d'Italia che operano nel massimo rispetto dell'ambiente; infatti, la sostenibilità e l'utilizzo di materiali riciclati sono una prerogativa dell'Opificio Fred.

Nel laboratorio, che da circa due anni si trova nella nuova distilleria, posta su un'isola circondata dal torrente Gorgazzo, sempre a Polcenigo, Federico sperimenta e testa nuove combinazioni,

cercando di bilanciare profumi e sapori, creando varie linee che abbiamo avuto il piacere di degustare e che vi descriviamo.



Federico all'interno della distilleria (Foto © Giuditta Lagonigro).

Fred Jerbis

Il nome di questa linea di distillati deriva da **Fred**, alias Federico, e *jerbis* che in friulano vuol dire erbe. È la prima referenza nata con la produzione del Gin 43, del Vermut 25 (con base di vino Verduzzo) e del Bitter 34. Da qualche tempo, alla ricetta del Fred Jerbis si sono aggiunti Il Gin 7 Acacia Barre, il Fernet 25 Chestnut Barrel e il Vermut 16 Cherry Barrel.

I numeri sono praticamente una targa, indicano la quantità delle botaniche utilizzate. Il Gin 43, ad esempio, è il protagonista dei distillati con ben 43 botaniche.

Da qualche mese Federico Cremasco utilizza un nuovo, imponente, alambicco -infusion vapore- con la consulenza del grande artigiano della distillazione **Gianni Capovilla**.

Fred Alkemil

Il nome si ispira all'alchemilla, erba che gli alchimisti pare utilizzassero per i loro esperimenti. La linea, lanciata nel 2021, comprende liquori destinati per lo più alla miscelazione. Curaçao imperiale, Rosolio di Bergamotto, Crème die Cassis, Ratafia alla ciliegia, Maraschino, Creme

Violette, Liquer Peach e Alchermes, realizzati con botaniche friulane, seguendo ricette del XIX secolo.



La linea Fred Alkemil comprende liquori per la miscelazione (Foto © Ufficio stampa).

Fred Misturis

La linea include cocktail pronti da bere quali il Negroni e l'Americano. Distillati, liquori, cocktail, non solo dell'Opificio Fred ma provenienti da tutto il mondo, possono essere gustati nell'Officina delle Tinture Drinks & Focacce, locale adiacente alla distilleria in cui, addentando ottime focacce è possibile scoprire, sempre con prudenza, un universo di bevande alternative.

Pizzeria Bar Vecchio Caffè a Polcenigo

Lo spirito imprenditoriale di Federico Cremasco non ha limiti come l'amore per la sua terra; quindi, coadiuvato da **Alessandro Pillot** e **Marco Pressotto**, decide di rilevare la storica pizzeria-bar **Vecchio Caffè**, nel centro di Polcenigo.

La pizza, che è anche un po' focaccia, è preparata al tegamino seguendo una ricetta tramandata da padre in figlio e resa disponibile da Oscar, il vecchio pizzaiolo. Le farine e prodotti del condimento per 10 tipi di pizze sono della zona; la lunga lievitazione e maturazione donano ineguagliabili peculiarità gusto-olfattive.



Quattro pizze della carta della Pizzeria Bar Vecchio Caffè a Polcenigo (Foto © Giuditta Lagonigro).

Molto **divertente è il gioco degli abbinamenti con la vasta scelta tra vini, birre locali, cocktail e sorbetto** finale, ovviamente “della casa”.

È chiaro che Federico non intende fermarsi e riserverà nuove sorprese per il 2023, tra cui la preparazione di un’acqua tonica che sarà un coadiuvante per il gin tonic.

Mr. Bio Wine: vini da antichi vigneti locali

Nel nostro Itinerario goloso in Friuli, mentre si percorre la strada in direzione Lignano e precisamente a Latisana, si resta colpiti da alcuni edifici di concezione moderna. Incuriosisce la geometria delle costruzioni ma soprattutto il logo: **Mr. Bio**. Non ci vuole molto per capire che l’insolito nome si riferisce a una società vitivinicola che, dunque, è tutta da scoprire.



Il wine bar di Mr Bio, a Latisana (Foto © Giuditta Lagonigro).

Linda e Sara fanno gli onori di casa nel punto vendita concepito alla stregua di una piazzetta attorno alla quale si sviluppano il wine bar, la sala degustazioni e il wine shop, allo scopo di accogliere al meglio i visitatori.

L'azienda **WELDAN** (acronimo dei nomi dei fratelli Walter e Daniele e del papà Elia Bagnarol), sebbene abbia cominciato da poco tempo a produrre vini, ha alle spalle generazioni di agricoltori.

I fratelli iniziano da giovani a impiantare vigneti, dopo aver ritrovato antichi registri in cui erano riportati appunti sulle attività agricole degli avi. Facendo tesoro della tradizione, sono andati alla ricerca di nuove tecnologie che aiutassero a controllare le vigne, prevenendo malattie o intervenendo in tempo utile.

È stata una ricerca lunga ma lo scopo finale era, ed è, quello di convertire i vigneti in agricoltura biologica, obiettivo raggiunto quasi completamente, con l'utilizzo di rame e zolfo, estratto di fiori d'arancio per prevenire malattie e confusione degli insetti per allontanare quelli nocivi.

I vigneti, che coprono una superficie di 195 ettari, si estendono per una parte dalla zona di San Vito al Tagliamento, dov'è ubicata la cantina, fino a Palazzolo dello Stella (UD), aree in cui si allevano viti di Ribolla gialla, Glera, Pinot grigio, Traminer.

Gli altri vigneti insistono nel territorio dei Colli Orientali, tra Spessa di Cividale e Manzano, laddove da viti vecchie 50/60 anni, si producono Friulano, Merlot e ancora Ribolla gialla.

Anche in cantina si sperimenta con vinificazioni diverse, utilizzando botti di diversa capienza e stagionatura, vasche di cemento, anfore; tutto è *in fieri*, anche l'imbottigliamento di altre tipologie di vini.

Centomila a oggi sono le bottiglie immesse in commercio, rivolte soprattutto a enoteche e ristorazione, anche all'estero. Grande cura è stata posta nella scelta del vetro, speciale e personalizzato, nonchè dell'etichetta che riporta il nome del vino anche in forma di codice fiscale per attribuirgli maggior identità.

Originale anche il salvagoccia che avvolge il collo delle bottiglie. Il logo è lineare, la M rappresenta i filari dei vigneti, la R l'uomo che lavora e si prende cura delle vigne. Essenza e semplicità.

Info: misterbiowine.com.

Degustazione vini Mr. Bio



Alcune etichette della cantina Mr Bio Wine (Foto © Giuditta Lagonigro).

Ribolla gialla spumantizzata in abbinamento a crostino con baccalà mantecato

La Ribolla, vinificata con Metodo Charmat lungo (il vino rifermenta in vasche d'acciaio per un

tempo più o meno lungo), con il fine perlage esprime profumi di agrumi e frutta bianca. La buona struttura del vino consente una totale pulizia del palato, dopo aver mangiato il baccalà mantecato.

Ribolla gialla 2021 in abbinamento a crostino con sarde in saor

È una Ribolla tipica, con delicati profumi floreali e fruttati; in bocca il vino, fresco, secco e schietto, riesce a creare un buon equilibrio con le sarde fritte con cipolle stufate e condite con sale pepe, aceto, zucchero, pinoli e uvetta.

Merlot 2021 in abbinamento a crostino con soppressa

Gradevole il Merlot ancora giovane, con profumi vegetali; in bocca si avvertono una leggera astringenza e una lieve nota di tostatura, data da una percentuale di vino rimasta per poco tempo in botte. Abbinamento perfetto con la soppressa.

Data di creazione

09/12/2022

Autore

giuditta-lagonigro