

S

i può viaggiare tra mille gusti in un solo weekend? In Friuli sì, bastano pochi giorni per vivere immersi in una cultura verace, con una forte impronta rurale. In questa terra di confine s'incontrano i forti sapori mitteleuropei e quelli d'ispirazione padana; sulle tavole imbandite, abbondano ricette semplici e "povere" ma particolarmente gustose, dal carattere deciso: le minestre, le carni e il maiale sono i veri protagonisti. Tra tutte, ricordiamo ricette come i cjarçons, famosi ravioli ripieni, o il frico, piatto della Carnia a base di formaggio fuso, patate e cipolle, la brovada a base di rape inacidite sotto vinaccia e consumate insieme al muset; la gubana, dolce ripieno di frutta secca e l'inimitabile prosciutto di San Daniele, che ben si sposa coi formaggi freschi. Accompagnano tale abbondanza vini bianchi pregiati come il Tocai e il Verduzzo.



CURIOSITÀ

Una leggenda popolare narra che nel I secolo a.C. un legionario romano ottenne un vigneto in Friuli per premiare i reduci; rubò in Egitto un impianto di distillazione, chiamato "Crisopea di Cleopatra" e iniziò a produrre il suo primo distillato di vinacce, progenitore della moderna grappa; più avanti, sotto il dominio austriaco, Maria Teresa D'Asburgo permise la libera distillazione familiare, senza imporre nessuna gabella, come premio di fedeltà delle truppe originarie delle province friulane. A fine Ottocento, si contavano ben 219 distillerie solo a Udine!

DOVE DORMI

A partire da € 44
Ristolocanda Grani di Pepe

Esperienze da vivere

Alla scoperta dei prosciuttifici di San Daniele

Nel Friuli collinare, circondato da una natura dal grande fascino, sorge San Daniele, città "Slow", arroccata su una piccola sommità che domina la pianura. Il sapore unico e inconfondibile del pregiatissimo prosciutto è dovuto alle particolarità dell'aria di quest'area dove i prosciutti vengono stagionati. Si visiterà un prosciuttificio dove la lavorazione è ancora artigianale e si respira, forte, la tradizione friulana. Visita gratuita su richiesta e degustazione a pagamento. A partire da € 12

Cena in Locanda

Un'esperienza dell'olfatto che trascina la vista; alla Locanda dei "Grani di Pepe" aperta la sera, si servono piatti che nascono dalle mani di Marta, un'artista istintiva che confeziona personalmente pane, paste fresche, dolci, creme e salse. Ogni giovedì vengono proposti piatti di pesce freschissimo; inoltre, il menù cambia ogni mese e i sapori della tavola rispecchiano i colori e l'andare delle stagioni, guidati da una ricerca continua degli ingredienti più genuini con materie prime scelte con cura e un'oculata carta dei migliori vini che conta più di 200 etichette. € 40; giovedì (menù di pesce) € 47





Cod. 01467
Prod. E0-11540

Adler Spa & Sport Valutazione Alpitour ●●●●● Cat. Uff. ★★★★★

Qui s'incontrano tradizione e ospitalità sudtirolese con il lusso moderno di un hotel a 5 stelle, creando un ambiente ricco di charme. Dal 1810 lo storico hotel, con le sue guglie, le romantiche torrette e il grande parco, appartiene alla Famiglia Sanoner. Gustosi e vitalizzanti piatti assicurano il benessere e la salute anche a tavola.

Prezzi per persona 3 o 4 notti - Mezza pensione

SOGGIORNI dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. singola
16/05-12/06 • 10/10-04/12	462	175
13/06-26/06 • 12/09-09/10	498	175
27/06-17/07	639	175
18/07-31/07	738	175
29/08-11/09	588	175
05/12-18/12 • 27/03-31/03	571	175
09/01-22/01	694	175
23/01-05/02 • 13/03-26/03	750	175
06/02-12/03	838	175

Prezzi validi per soggiorni giovedì/domenica (3 notti) o domenica/giovedì (4 notti); Dal 1/8 al 28/8 e dal 19/12-8/1 obbligo di soggiorni settimanali con quote su richiesta. Bambini accettati solo oltre 15 anni.

ESPERIENZE DA VIVERE

Alla scoperta dei prosciuttifici di San Daniele

Tutti i giorni visita gratuita. Degustazione prosciutto San Daniele Dok con pane e grissini, ¼ di vino e acqua minerale o bibita dalle 10.00 alle 11.00 e dalle 17.00 alle 18.00 € 12. Menù con fettucine pomodoro e prosciutto, prosciutto San Daniele Dok, pane e grissini, ¼ di vino e acqua minerale € 19. Menù con tortellini Dok tutto prosciutto, prosciutto San Daniele Dok, verdura di stagione, ¼ di vino e acqua minerale, dolce friulano, caffè, grappa alla frutta € 26

Cena in Locanda Grani di Pepe

Aperto tutti i giorni solo a cena. Menù degustazione € 40 bevande escluse; € 47 il giovedì (menù di pesce) bevande escluse.

Notte al villaggio igloo

1 giorno in mezza pensione + 1 pernottamento in igloo, fornite ciaspole e sacco a pelo e pile frontali. € 119

Mini corso di sopravvivenza invernale al villaggio igloo

2 giorni in pensione completa + 1 pernottamento in igloo e 1 in hotel, fornite ciaspole e sacco a pelo € 299

Fieno, montagna e relax

1 giorno in mezza pensione e 1 pernottamento in hotel € 129

Boulder ai Margons

1 giorno con prima colazione e 1 pernottamento in hotel, fornite tutte le attrezzature necessarie € 129

Tutte le esperienze sono stagionali, alla conferma verrà comunicato l'orario e il luogo di ritrovo



Cod. 22578
Prod. E0-11540

Flaibano (UD) - Ristolocanda Grani di Pepe

Valutazione Alpitour ●●●●○

Un'antica villa è stata riportata alla vita da una famiglia friulana che ne cura direttamente la gestione e la cucina; è una struttura di altri tempi, che abbiamo scelto per il sapore antico che sposa perfettamente il gusto per il nuovo, dando vita ad una felice fusione. Le camere sono 7, ognuna "di carattere"; il ristorante la Locanda, una sauna finlandese e uno spazio fitness completano l'offerta.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNI dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. doppia uso singola	SUPPL. suite	RIDUZ. 3°letto adulti	RIDUZ. 3°letto 2/12 anni
01/04-31/03	44	29	5	-16	GRATIS



Cod. 22721
Prod. E0-11540

Claut (PN) - Miramonti

Valutazione Alpitour ●●●○● Cat. Uff. ★★★

Renzo e Giuditta vi accoglieranno in una delle loro 17 camere, offrendovi un ambiente semplice, familiare, accogliente, tipicamente montano. Potrete degustare una delle numerose grappe alle erbe fatte in casa e godervi la tranquillità della Valcellina.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNI dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. singola	RIDUZ. 3°-4°letto
01/04-31/03	47	3	-28

