



PORDENONE  
WITH LOVE



## Amerai i nostri Locali Storici



Pordenone with Love



## I locali storici di Pordenone.

Scoprire la città attraverso le botteghe che tramandano le tradizioni del Territorio.



I «Locali storici del Friuli Venezia Giulia» sono riconosciuti dalla L.R 29 / 2005 che stabilisce criteri e requisiti di individuazione per esercizi pubblici, commerciali e farmacie in attività da almeno sessanta anni che abbiano valore storico, artistico, ambientale o che costituiscano testimonianza storica, culturale e tradizionale. Requisito fondamentale è aver sede in un edificio di comprovato pregio architettonico e possedere arredi e strumenti di valore storico-artistico.

Nel Comune di Pordenone sono censiti 35 locali, di cui 4 in possesso di tutti i requisiti di legge (contrassegnati con la targa oro) e 31 in possesso di almeno due degli stessi (targa argento). Il locale più antico risale al 1867, ben 9 registrano una continuità dell'attività da oltre 100 anni mentre l'età media di tutti i locali storici si attesta a oltre 95 anni.

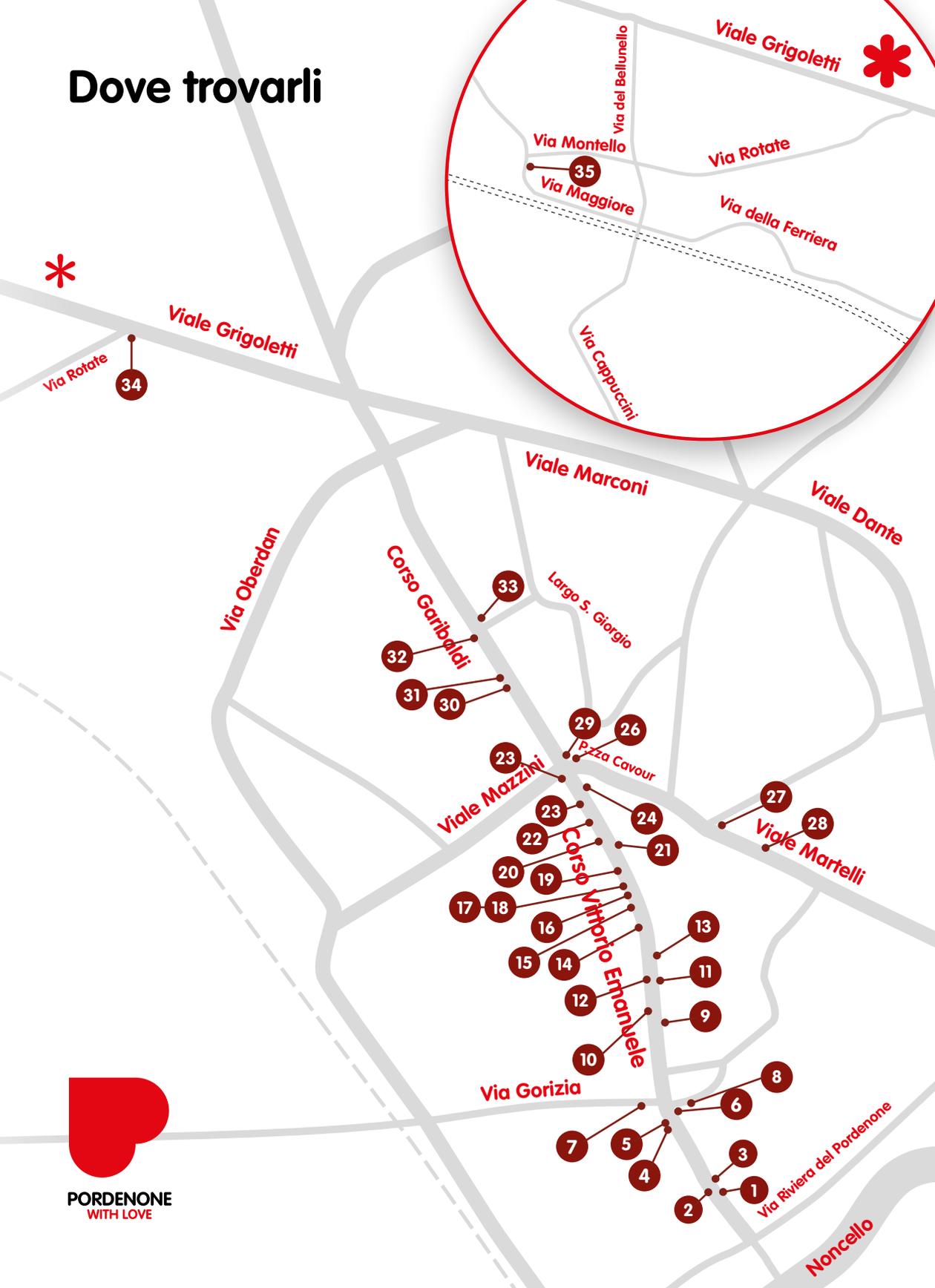
Visitare queste botteghe vi farà scoprire il vero cuore della città.



# L'elenco dei locali storici

1	RISTORANTE AL GALLO.....	pag. 6
2	PIAZZETTA SAN MARCO13.....	pag. 7
3	GELATERIA PASTICCERIA ZAMPOLLI.....	pag. 8
4	LIQUORI FERRONATO.....	pag. 9
5	CAFFÈ MUNICIPIO.....	pag. 10
6	TABACCHERIA FELETTO PRIMO.....	pag. 11
7	OSTERIA LA FERRATA.....	pag. 12
8	VECIA OSTERIA DEL MORO.....	pag. 13
9	FARMACIA RIMONDI.....	pag. 14
10	BALBINOT.....	pag. 15
11	TABACCHERIA EX MIGOTTO DI MARCO COMPARIN.....	pag. 16
12	OREFICERIA TOFFOLON.....	pag. 17
13	CARTOLERIA ELLERO.....	pag. 18
14	GIOIELLERIA DELLE VEDOVE.....	pag. 19
15	ABBIGLIAMENTO GASPARDO.....	pag. 20
16	MACELLERIA AL CORSO.....	pag. 21
17 18	PASTICCERIA E ANTICA CONFETTERIA PERATONER.....	pag. 22
19	FARMACIA ALLA FEDE.....	pag. 23
20	LONDON PUB.....	pag. 24
21	CAFFÈ PORTORICO.....	pag. 25
22	OREFICERIA SENIGAGLIA.....	pag. 26
23	TORREFAZIONE GROSMI.....	pag. 27
24	GIOIELLERIA CACCIA.....	pag. 28
25	CAFFÈ NUOVO.....	pag. 29
26	RISTORANTE ALLA CATINA.....	pag. 30
27	RISTORANTE MODERNO.....	pag. 31
28	PEPERINO.....	pag. 32
29	TABACCHI NACLERIO.....	pag. 33
30	OSTERIA ANTICO BURCHIELLO.....	pag. 34
31	TABACCHI MAZZUCCO (EX BRUSADIN).....	pag. 35
32	FERRAMENTA TAGLIARIOL.....	pag. 36
33	FARMACIA KOSSLER.....	pag. 37
34	DRY BRIDGE.....	pag. 38
35	ANTICA OSTERIA MINGOT.....	pag. 39

# Dove trovarli



# RISTORANTE AL GALLO



Andrea Spina, nel settore da quando aveva 14 anni con esperienze professionali da Jesolo all'Australia e la California, gestisce il Ristorante Al Gallo dal 2009, assieme alla moglie Diletta. A due passi dal fiume Noncello e da quell'attracco famoso *Portus Naonis* che ha dato il nome alla città, il Ristorante Al Gallo nasce attorno al 1850. Il nome viene scelto proprio perché collocato all'entrata della città e rivolto verso il sorgere del sole, così come fa il gallo cantando al nascere del nuovo giorno. L'antica insegna del 1851 ricorda l'osteria con stallo per l'abbeveraggio dei cavalli.

La specializzazione è la cucina di mare; viene proposto un menu capace di abbinare le novità e le rivisitazioni a pietanze tradizionali: il pescato viene da Caorle e dalla Croazia. Particolarmente attenta alla produzione locale è la carta dei vini.

Da qui sono passati, soprattutto ma non solo, in coincidenza con Pordenone Legge e altre manifestazioni cittadine, personaggi come Giorgio Faletti, grandi scrittori come Ian McEwan, fotografi di fama mondiale come Steve McCurry.

[www.ristorantealgallo.com](http://www.ristorantealgallo.com)



Piazza San Marco, 10  
Telefono: 0434 521610

Apertura: 1922



# PIAZZETTA SAN MARCO13



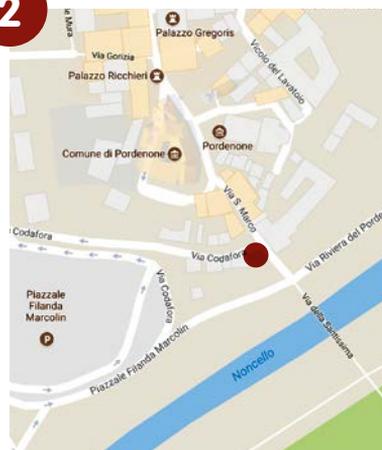
John è il responsabile del locale di Piazza San Marco, facente parte del C&C Group con sede a Codroipo.

Un gruppo il cui slogan, "Italiani per natura, ospitali per passione", esprime adeguatamente la filosofia alla base dell'ospitalità e della ristorazione.

Il locale di Piazza San Marco a Pordenone è attivo dal 2014 e continua in nuova veste una tradizione iniziata nel 1927 in questi spazi. Qui è possibile gustare vari tipi di hamburger, con una grande attenzione alle materie prime e alla loro lavorazione, oltre a prodotti tipici come il prosciutto di San Daniele o il frico.

Posto caldo e accogliente, che trasmette tradizione pur nella novità dell'impostazione e dell'interior design.

2

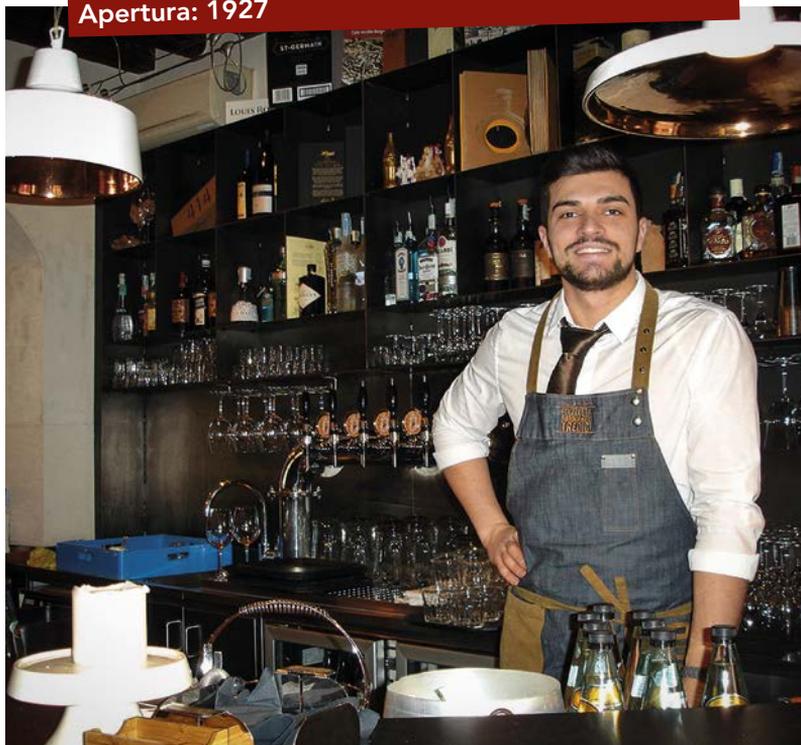


[www.piazzettasanmarco13.it](http://www.piazzettasanmarco13.it)



Piazza San Marco, 13  
Telefono: 0434 247530

Apertura: 1927



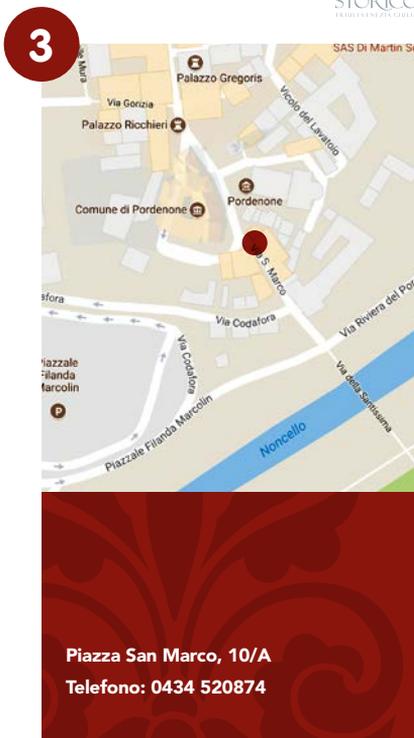
# GELATERIA PASTICCERIA ZAMPOLLI



Nel 1886 da Forno di Zoldo emigrarono quasi 1500 persone, tra esse Valentino Zampolli, che, raggiunta Pordenone, diede inizio alla vendita di *carami col stec* (frutta caramellata), croccanti, frutta secca e gelato che preparava artigianalmente per rivenderlo con un carrettino in centro città e in periferia.

Cresciuti nella gelateria di famiglia, i fratelli Luca e Marco Zampolli, rappresentano la quarta generazione nella gestione di questo locale storico, all'epoca Gelateria Regina, dal nome della moglie del bisnonno che avviò il locale nel 1929.

Da allora una garanzia per degustare gelati artigianali cui si è unita nel tempo la pasticceria di qualità eseguita seguendo antiche ricette e materie prime selezionate oltre alle classiche *gubane*, frittelle artigianali e *pasqualine* con le mandorle. Oggi ottima destinazione anche per l'aperitivo.



Piazza San Marco, 10/A  
Telefono: 0434 520874



Apertura: 1929



# LIQUORI FERRONATO

Grazie all'esperienza maturata come garzone in una farmacia, Caterino Ferronato, detto Rino, impara a preparare infusi e tisane. Acquisita la sede dell'ex Convento di San Francesco in Piazza della Motta, comincia a produrre liquori: anice, china, crema marsala, rum, ferrocina con rabarbaro.

Dopo la seconda guerra mondiale, Rino acquista un impianto di imbottigliamento e consegna la merce con la sua Lambretta.

Negli anni 60 la distilleria, danneggiata a causa dell'alluvione, viene trasferita a nord della città e inizia l'avventura del negozio specializzato in Corso Vittorio Emanuele.

Oggi la Degusteria di Rino e del socio Danilo Pusiol costituisce un riferimento per appassionati; personaggi famosi e molti stranieri sono passati dai locali Ferronato a caccia di ricordi del territorio e di sapori da scoprire.

Oltre mille etichette sceglie una per una con passione: 50 vini al calice con crostini caldi e freddi prodotti con materie prime selezionate.

[www.ferronato1929.it](http://www.ferronato1929.it)



4



**Corso Vittorio Emanuele II, 55**  
**Telefono: 0434 208927**

Apertura: 1931



# CAFFÈ MUNICIPIO

Nelle splendide sale di questo locale si incrociano storie importanti per la città. Conosciuto all'inizio del secolo scorso come Caffè della Società Operaia, era frequentato per lo più da operai, soci e impiegati della Storica Società Operaia di Mutuo Soccorso.

La storia novecentesca del "Municipio" è legata alla famiglia Redivo. Nel 2000 subentra Alessandro Lisotti, al quale viene tramandata la mitica ricetta segreta del *centino*, sinonimo di aperitivo in città.

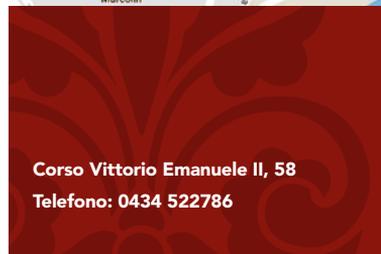
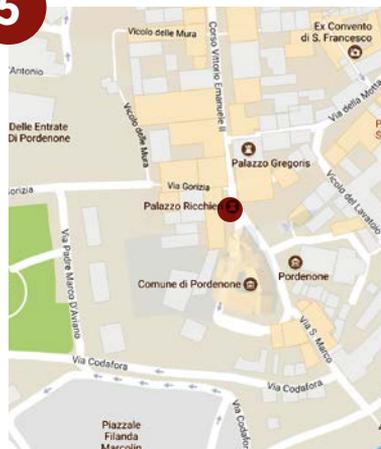
Dal 1933 il Caffè Municipio assume subito un'impronta signorile ma accogliente con sale da biliardo e gioco delle carte. Sopravvive ai bombardamenti e tiene aperto tutta la notte per offrire bevande calde a danneggiati e soccorritori delle periodiche inondazioni del Noncello.

Una storia che arriva sino ad oggi; sedersi qui è una esperienza architettonica, storica e del gusto da provare.

[www.caffemunicipiopi.it](http://www.caffemunicipiopi.it)



5



Corso Vittorio Emanuele II, 58  
Telefono: 0434 522786

Apertura: 1933



# TABACCHERIA FELETTO PRIMO



6

Storicamente denominata tabaccheria Micheluz, l'attività di monopolio, articoli per fumatori, cartoleria e giornali ha avuto inizio nel 1944.

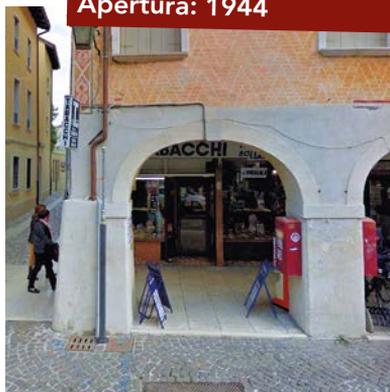
Dal 2012 la titolare è Antonella Feletto, la quale, coadiuvata dal padre, sta sviluppando settori specifici, come i magneti con i paesaggi del luogo (realizzati da un artigiano e un fotografo locali) e il reparto sigari.

Il locale si trova all'interno di Palazzo Scaramuzza risalente al XV secolo.



Corso Vittorio Emanuele II, 49  
Telefono: 0434 520983

Apertura: 1944



# OSTERIA LA FERRATA

In uno dei locali più antichi di Pordenone, Ugo De Rigo gestisce l'osteria la Ferrata (antico nome Alla strada Ferrata inaugurata a Pordenone nel 1855) assieme alla moglie e ad un socio, proponendo piatti tradizionali con inserimenti stagionali rispettando le caratteristiche e le cotture dei prodotti locali.

Fra i piatti tipicamente invernali possiamo citare il *risotto del béchèr*, la *sòpe de fasui* con crostoni profumati, la *sopa coada*, il *baccalà in tecia*, il *frico con cartùfoles*, oltre a prodotti tipici come il *formadi frant* o gli asparagi bianchi di Cordenons. Vengono serviti vini sfusi delle colline friulane privilegiando i siti di Corno e Abbazia di Rosazzo.

I vini in bottiglia, frutto di una ricerca personale, provengono da selezioni di uve dell'Alto Adige, del Piemonte, della Toscana e del Friuli

Un locale molto accogliente, che nel corso degli anni ha ospitato Pietro Mennea, Mauro Corona, Mariangela Melato, Renzo Arbore e molti altri.

[www.osterialaferrata.it](http://www.osterialaferrata.it)



7



Via Gorizia, 2

Telefono: 0434 20562

Apertura: 1889



# VECIA OSTERIA DEL MORO



8

Nel settore della ristorazione con esperienza da Venezia a Cortina, Ilario Sartor sbarca a Pordenone nel 1976 gestendo prima il Bar PN e, dal 1982, l'Osteria del Moro.

A distanza di anni la filosofia è rimasta la stessa: grande ospitalità e attenzione alla tradizione, senza farsi condizionare dalle mode del momento.

In questo locale si possono assaporare piatti tipici: *frico*, *lidric* e *fasù* (radicchio e fagioli), rinomati sughi dell'osteria, *musèt* (cotechino), *sciosi* (lumache) e varie tipologie di vini della regione. Il locale, dai tipici soffitti a volta, risale al 1883; si tratta di uno dei soli 5 locali storici di Pordenone che risale addirittura al trecento. Sul pavimento è ancora possibile osservare, attraverso un oblò di vetro massiccio, l'imbocco di una galleria in pietra e mattoni utilizzata come via di fuga che portava al Duomo e al Castello di Piazza della Motta. Qui tutto ricorda le locande medioevali.

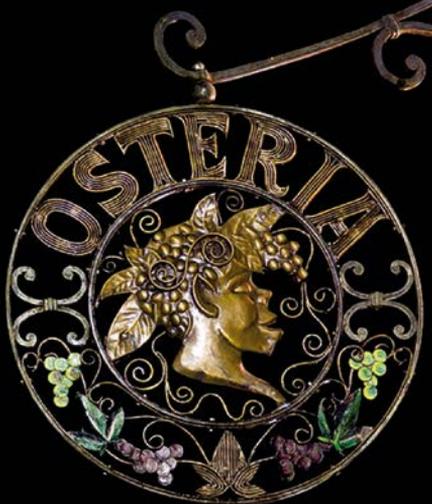


Via del Castello, 2  
Telefono: 0434 28658

[www.laveciaosteriadelmoro.com](http://www.laveciaosteriadelmoro.com)



Apertura: 1883



# FARMACIA RIMONDI



Un'impresa tutta al femminile, con l'eccezione del titolare Dottor Rimondi, la farmacia Rimondi (ex Farmacia Salsilli) da 25 anni fa parte della Rete Farmacisti Preparatori (cosmetici, integratori...).

Attiva dal 1880, fu bombardata durante la seconda guerra mondiale e, dopo un periodo di trasferimento a Villanova, l'attività riprende nella sede di Contrada Maggiore.

Competenza, professionalità e disponibilità sono le caratteristiche che rendono farmacia Rimondi un luogo accogliente con staff sempre aggiornato e preparato anche nel campo dell'omeopatia, erboristeria, dermocosmetica e servizi on-line per la prenotazione dei prodotti.



[www.rimondifarmacia.com/it/](http://www.rimondifarmacia.com/it/)



Apertura: 1880



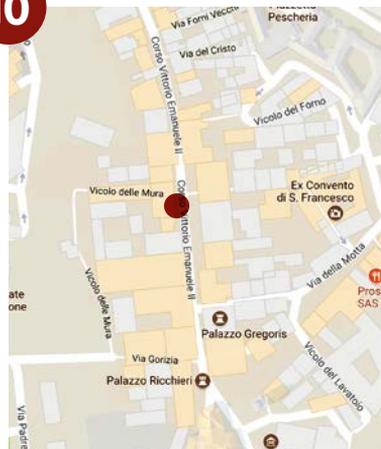
# BALBINOT



10

François Balbinot inizia la sua attività di imprenditore nel 1992, prendendo il testimone dal padre e dallo zio. All'inizio il negozio tratta esclusivamente accessori ed articoli per calzolai, poi da circa un quarto di secolo, in coincidenza con il suo ingresso ufficiale in azienda, diventa una rinomata pantofoleria.

Francois si impegna da sempre a selezionare fornitori locali per l'approvvigionamento di materie prime quali pelle di camoscio, montone, nabuk e lana cotta utilizzate per il confezionamento di prodotti che portano il suo marchio.



Corso Vittorio Emanuele II, 42  
Telefono: 0434 520143

[www.balbinotlauro.it](http://www.balbinotlauro.it)



Apertura: 1927



# TABACCHERIA EX MIGOTTO DI MARCO COMPARIN

Avviata durante la seconda metà dell'Ottocento da Nives Battistuzzi, l'attività commerciale, che in passato ha visto anche la presenza di un modesto laboratorio per la produzione di piccoli fuochi d'artificio, è ora gestita da Marco Comparin al civico 31 di Corso Vittorio Emanuele II.

Il locale è collocato all'interno di Palazzo Tinti, risalente al XVIII secolo. L'edificio è stato progettato da un architetto di chiara educazione veneta e conserva le originarie caratteristiche esterne ed interne: linee classiche per la facciata a cui si sovrappongono le trifore centrali e le finestrelle del granaio.

11



Corso Vittorio Emanuele II, 31  
Telefono: 0434 520995



Apertura: 1929



# OREFICERIA TOFFOLON

La gioielleria Toffolon nasce nel 1928 in Corso Vittorio Emanuele, nel pieno centro di Pordenone.

Antonio ed Elena Toffolon, sempre attenti alle molteplici ed alternative tendenze del settore attraverso la scelta di brand come Crivelli, Fani Gioielli, Meira NY, Damaso Martinez, Laurent Gardini, Eva Nuela, Manuel Bozzi, Ayala Bar, Maria E Luisa, Estrosia, Letera 33, Not For All, fanno di questo negozio una vera e propria boutique della gioielleria.

I titolari offrono inoltre un accurato servizio di consulenza per l'acquisto di oggetti preziosi e selezionano prodotti di alto livello grazie all'esperienza quasi centenaria della famiglia in questo campo, caratterizzata da gusto e ricercatezza.

12



Corso Vittorio Emanuele II, 34  
Telefono: 0434 520819

<http://gioielleriatoffolon.it>



Apertura: 1928



# CARTOLERIA ELLERO

Il fondatore, Alfonso Ellero, zio dell'attuale titolare, inizia l'attività, originariamente anche come libreria, nel 1927.

Oggi il punto vendita è gestito dal titolare coadiuvato dal figlio Daniele che si occupa degli aspetti amministrativi e della comunicazione.

Le particolari vetrine di questo negozio sono state dipinte dal pittore Giorgio Altio: l'opera è esposta in vetrina.

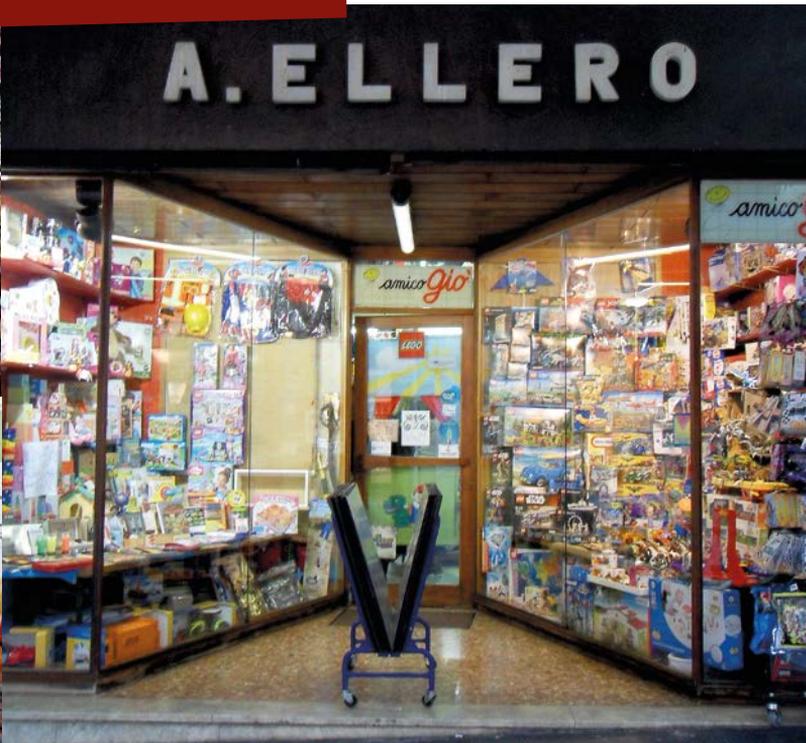
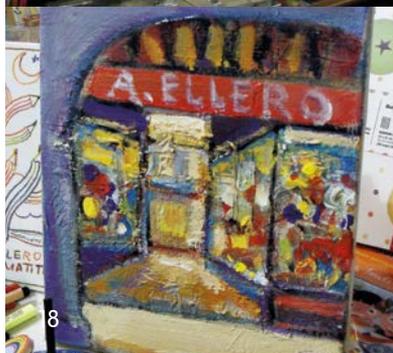
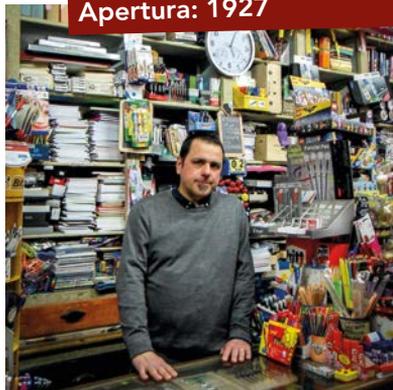
Ellero è famosa, tra i Pordenonesi, per essere come le tasche di Eta Beta... un luogo un po' magico e un po' fuori dal tempo dove il cliente si rivolge dicendo: "Voi che avete tutto, avete anche...?"

13



Corso Vittorio Emanuele II, 29  
Telefono: 0434 520610

Apertura: 1927



# GIOIELLERIA DELLE VEDOVE

La gioielleria Delle Vedove è un'attività iniziata nel 1890 a Cordenons, poi proseguita a Pordenone a partire dal 1926.

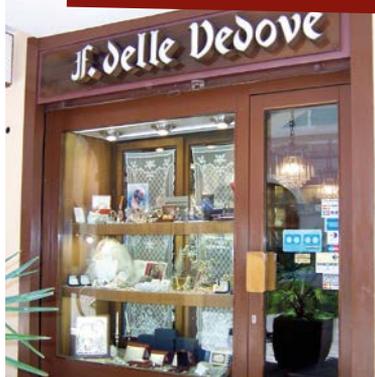
Francesco Delle Vedove, oltre ad essere memoria storica del Corso, ha raccolto nel corso del tempo una collezione di attrezzature storiche utilizzate come elemento imprescindibile nell'esercizio dell'attività artigianale, quali un argano per filettare l'oro (trafila); un laminatoio per la filettatura dell'oro; uno strumento per allargare e stringere gli anelli; una spiritiera e un crogiuolo e cannello usati per la fusione e la saldatura in oro; martelletto, angella, seghetto, manico per incisioni; incudini e spina per dare la forma circolare agli anelli: tutti arnesi in uso nei primi anni del '900.

14



Corso Vittorio Emanuele II, 28  
Telefono: 0434 521565

Apertura: 1927



# ABBIGLIAMENTO GASPARDO



15

Il negozio è gestito da Silvio Gaspardo, il quale, a partire dal 1985, subentra al padre, da sempre dedito al commercio nel settore dell'abbigliamento maschile in vari negozi.

Al civico 26 del quattrocentesco Palazzo Peratoner in Corso Vittorio Emanuele II, il titolare oggi conduce il negozio con immutata cura e passione, alla costante ricerca di fornitori artigianali di nicchia che ancora si dedicano a prodotti di qualità, da affiancare a marchi storici consolidati come Perofil ed Ingram.

Entrare in questo negozio è un'esperienza unica poiché alcuni spazi sono diventati libreria di viaggio assecondando l'altra grande passione di Gaspardo: il viaggiare lento in percorsi da pellegrino come il Cammino di Santiago di Compostela e la Via di San Francesco; sue le pubblicazioni di diversi diari di viaggio alla libreria al Segno.



**Corso Vittorio Emanuele II, 26/a**  
**Telefono: 0434 520894**

[www.gaspardoabbigliamentouomo.it](http://www.gaspardoabbigliamentouomo.it)



Apertura: 1946



# MACELLERIA AL CORSO

A conduzione familiare da tre generazioni, Alessandro Grizzo gestisce la macelleria con la moglie Gabriella e propone carne di qualità, con sue preparazioni: saltimbocca, tasche ripiene, polpettoni e pronto cuoci.

La macelleria al Corso è collocata all'interno di Palazzo Cortona del '400 su corso Vittorio Emanuele II, sviluppato su tre piani a graner con occhioni e quattro arcate di portico.

La facciata ha restituito affreschi con ornati illusionistici, eleganti fasci e motivi fitomorfi: di particolare pregio nel portico i tre capitelli lapidei scolpiti con cimieri tra i fiori, mentre il pilastro di destra è affrescato con una testina di putto.

16



Corso Vittorio Emanuele II, 24  
Telefono: 0434 520780

[www.macelleria-al-corso.it](http://www.macelleria-al-corso.it)



Apertura: 1938



# PASTICCERIA E ANTICA CONFETTERIA PERATONER



Giuseppe Faggiotto scopre nel 1974 i segreti dei grandi maitres chocolatières e diventa artigiano del cioccolato. Viene descritto come abile, creativo, con una fantasia senza limiti tanto da produrre in un solo anno oltre cento gusti diversi di praline, cui si affiancano cremini e sculture a caratterizzare un locale unico nel suo genere.

Arredamento in parte conservato da fine '800, come il bancone in stile viennese che ospita ogni giorno paste mignon e pasticcini secchi: caratteristica la fontana di oltre un metro che getta continuamente 35 chili di cioccolato fondente.

Accanto alla pasticceria troviamo uno spazio espositivo con l'Antica Confetteria e nella galleria di Palazzo Concordia un laboratorio a vista dotato di circa 4 mila stampi, con gli allievi nonché future promesse del Maestro Faggiotti ad esibirsi davanti ai curiosi passanti. Oggi Peratoner è presente anche ad Adria, Oderzo, Vicenza, Vittorio Veneto, Madonna di Campiglio, Colonia.

[www.peratoner.it](http://www.peratoner.it)



17 18



Corso Vittorio Emanuele II, 22 e 24  
Telefono: 0434 520014

Apertura: 1872 e 1933



# FARMACIA ALLA FEDE

Storica farmacia di Pordenone, il dott. De Toni ha voluto mantenere l'antico nome.

La farmacia ha sede nel Palazzo Varaschini- Veroi, uno stabile derivante dalla fusione di un complesso gotico rinascimentale nel cuore del centro storico di Pordenone.

Oggi l'indirizzo della Farmacia è focalizzato sull'attenzione al cliente per rispondere in modo guidato alle sue esigenze, alla definizione di un corretto rapporto con il cliente stesso, al mantenimento e miglioramento dell'efficacia del servizio reso, alla crescita attraverso attività di formazione e aggiornamento, alla valorizzazione delle risorse. È presente una propria linea di cosmesi e integratori.

19



Corso Vittorio Emanuele II, 19  
Telefono: 0434 520126

Apertura: 1907



# LONDON PUB

Rilevato nel 1999 da Roberto Drigo, insieme ai figli Davide e Daniele, il locale vanta la presenza di personaggi famosi tra cui Natalino Balasso, ospite fisso al London Pub in occasione di PordenoneLegge.

Agli inizi del secolo scorso l'osteria era gestita da un certo Pascal da cui prese il nome Da Pascal per poi divenire Al Sempione durante le due guerre e tale rimase sino alla chiusura nel 1985, per poi trasformarsi in pub.

Di particolare pregio la presenza di pareti in pietra con nicchie e pavimenti in pietra d'Istria risalenti all' '800 e le travi antiche in legno dei soffitti.

20



Corso Vittorio Emanuele II, 12  
Telefono: 0434 21410



Apertura: 1927



# LONDON PUB



# CAFFÈ PORTORICO

Andrea Esposito gestisce il Caffè Portorico dal giugno 2016 assieme al fratello.

Si tratta della quinta proprietà a partire dal 1934: all'inizio il locale apre come torrefazione, per poi spostare l'attenzione sull'attività di bar.

La sensazione è quella di una grande attenzione al servizio e alle materie prime utilizzate, con un occhio di riguardo alla tradizione. Andrea ritiene sia importante offrire sempre qualche novità, partendo dal territorio ma selezionando anche prodotti da fuori regione, per mantenere alta l'attenzione e la soddisfazione dei propri clienti.

21



Corso Vittorio Emanuele II, 13  
Telefono: 0434 522206



Apertura: 1934



# OREFICERIA SENIGAGLIA

L'attività commerciale dell'oreficeria ha inizio nell'anno 1897: il primo titolare dell'attività è Antonio Domenico Senigaglia, che apriva una bottega artigianale in corso Vittorio Emanuele 44, trasferita successivamente, nel 1927, al civico 8, dove si trova tuttora.

Dal 1971 il titolare è Giampaolo Frangiamore, Maestro d'Arte diplomato.

"Gioielli classici, ma non troppo", li definisce sul suo sito. Nelle creazioni della gioielleria Senigaglia c'è grande attenzione alla qualità dei materiali e all'innovazione nel design. Gioielli componibili della linea Nomination, l'oriente e la fantasia di Alcozer & J, solo per citarne alcuni.

[www.gioielleriasenigaglia.it](http://www.gioielleriasenigaglia.it)



22



Corso Vittorio Emanuele II, 8  
Telefono: 0434 520729

Apertura: 1929



# TORREFAZIONE GROSMI

Dopo aver creato una torrefazione in casa, nei primi anni Sessanta, Claudio Francescut apre il suo primo negozio a Sacile per poi rilevare, nel 1982, l'attività di vendita di caffè e dolci ora gestita dai figli Ennio e Angelo.

Qui si può provare il gusto del caffè appena tostato, scegliendo tra una straordinaria varietà di gusti e origini; si preparano inoltre confezioni regalo di pregio anche su richiesta.

Da oltre 50 anni Grosmi importa caffè di pregio da tutto il mondo (Brasile, Guatemala, Colombia, India, Giava, Uganda, Portorico, Salvador e altri Paesi dell'America Centrale) per farne, dopo la tostatura, miscele di alta qualità che consentono di conciliare le proprietà naturali delle varie coltivazioni con le esigenze di un gusto italiano, sempre più finemente ricercato.

23



Corso Vittorio Emanuele II, 6  
Telefono: 0434 522285

[www.grosmicaffe.it](http://www.grosmicaffe.it)

Apertura: 1927



# GIOIELLERIA CACCIA

24

Edoardo Caccia gestisce l'omonima gioielleria fondata dal padre nel 1936, quando, ottenuta la licenza di vendita al pubblico di orologeria, posateria, servizi d'argento e oreficeria, aprì una bottega in corso Vittorio Emanuele, dove effettuava inoltre riparazioni di orologi di ogni genere.

La gioielleria si caratterizza per le lavorazioni artigianali dell'argento anche su commessa.

Alcune realizzazioni presenti in negozio traggono spunto dalla tradizione locale (come nel caso dello stemma di Pordenone), produzioni artigianali di qualità che rappresentano una lunga tradizione attraverso più generazioni.



Corso Vittorio Emanuele II, 1  
Telefono: 0434 522681

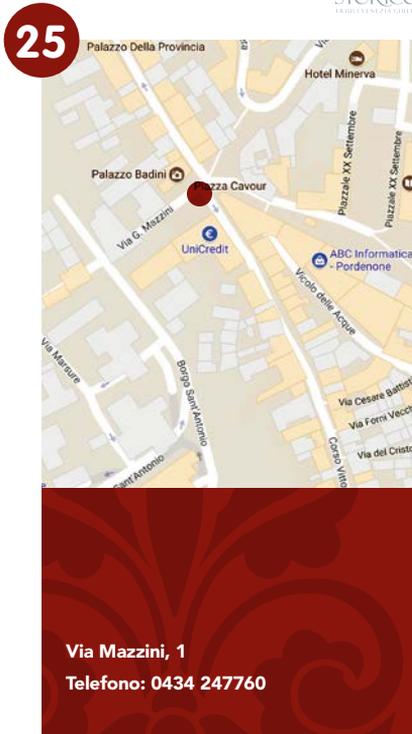
Apertura: 1937



# CAFFÈ NUOVO

Dal 2009 Silvano Stocca gestisce Caffè Nuovo. Locale accogliente e in posizione strategica tra il Corso Vittorio Emanuele e Piazza Cavour, già punto di riferimento durante la Grande Guerra: il 24 maggio 1915, infatti, sulla sua bacheca viene affisso il primo bollettino di guerra.

Nel 1916 arrivano all'aeroporto della Comina i primi aerei da battaglia: si narra che Gabriele D'Annunzio abbia soggiornato a Pordenone in attesa di un volo su Lubiana e che citi nel "Notturmo" proprio il Caffè Nuovo.



Apertura: 1910



# RISTORANTE ALLA CATINA

26

Antonio Palumbo, ora in collaborazione con Vincenzo Cioffi, gestisce il ristorante Alla Catina da 30 anni avvalendosi di uno staff completato dal giovane e talentuoso chef Carlo Nappo, premiato come uno dei tre migliori chef under 30 del territorio veneto e friulano.

Il menù è aggiornato ogni 2 mesi circa con una grande attenzione alla stagionalità dei prodotti. Le proposte riguardano i piatti tipici della tradizione culinaria friulana, carni alla brace, antipasti e primi al sugo di carne e anche pizza. Il pescato giornaliero è sempre di prima scelta.

Un esempio di menù degustazione, denominato Easy Fish, prevede un "percorso di cucina di mare con un pizzico di audacia, creatività e tradizione", come affermano i gestori.



Piazza Cavour, 3  
Telefono: 0434 520358

[www.allacatina.it](http://www.allacatina.it)



Apertura: 1927



# RISTORANTE MODERNO

Fondatore e presidente dei Ristori della Provincia di Treviso dal 1979 al 1989, con particolare interesse per la promozione del Radicchio Rosso di Treviso, dal 1999 Angelo Baldi gestisce il Ristorante Moderno, al quale affianca anche un'attività nel settore della ricettività.

Hanno presenziato al Moderno celebrità tra cui Lucio Dalla e il direttore d'orchestra Lorin Maazel. Nel 2008 Nadine Gordimer, premio Nobel per la letteratura e Kofi Annan, Premio Nobel per la Pace, si sono incontrati al Moderno dopo un evento che li ha visti protagonisti. Il Moderno è una struttura che ha ospitato nel tempo vari eventi di rilievo per Pordenone.

Una cucina di qualità, che unisce elementi tradizionali ed internazionali con cura e professionalità con particolare predilezione per le pietanze di mare.

<http://ristorantemoderno.wixsite.com/ristorantemoderno>



27



Viale Martelli, 1

Telefono: 0434 29009

Apertura: 1943



# PEPERINO

28

L'attuale pizzeria Peperino, facente parte di una catena nazionale, è subentrata di recente ad un esercizio storico di Pordenone, il ristorante all'Antico Cervo. Si tratta di un locale attivo sin dai primi del '900, sulla storica strada provinciale che portava verso Udine. Di fronte c'era la pesa pubblica, e accanto all'ingresso della trattoria un ampio portico portava al cortile interno, adibito a stallone per ricovero carrozze. Ai piani superiori c'erano le stanze per gli ospiti di passaggio.

Nell'attuale gestione il locale ha già ospitato molti personaggi noti come gli attori Massimo Ghini, Filippo Timi e Paolo Calabresi.



Viale Martelli, 7  
Telefono: 0434 520819

[www.peperinopizza.it/it/pordenone](http://www.peperinopizza.it/it/pordenone)

## Apertura: 1933



**La PIZZA TRADIZIONALE napoletana STG**

*Disciplinazione del prodotto* La "Pizza Napoletana" STG è garantita come un prodotto di prima qualità, con almeno 80% di ingredienti di provenienza italiana. È un prodotto a denominazione di origine protetta (DOP) e a denominazione di origine controllata (DOC).

**Ingredienti** La "Pizza Napoletana" STG è realizzata con la massima cura, utilizzando solo ingredienti di prima qualità, con almeno 80% di ingredienti di provenienza italiana. È un prodotto a denominazione di origine protetta (DOP) e a denominazione di origine controllata (DOC).

**Il procedimento** La "Pizza Napoletana" STG è realizzata con la massima cura, utilizzando solo ingredienti di prima qualità, con almeno 80% di ingredienti di provenienza italiana. È un prodotto a denominazione di origine protetta (DOP) e a denominazione di origine controllata (DOC).

**Il lievito** La "Pizza Napoletana" STG è realizzata con la massima cura, utilizzando solo ingredienti di prima qualità, con almeno 80% di ingredienti di provenienza italiana. È un prodotto a denominazione di origine protetta (DOP) e a denominazione di origine controllata (DOC).

**Altre informazioni** La "Pizza Napoletana" STG è realizzata con la massima cura, utilizzando solo ingredienti di prima qualità, con almeno 80% di ingredienti di provenienza italiana. È un prodotto a denominazione di origine protetta (DOP) e a denominazione di origine controllata (DOC).

**La mozzarella** La "Pizza Napoletana" STG è realizzata con la massima cura, utilizzando solo ingredienti di prima qualità, con almeno 80% di ingredienti di provenienza italiana. È un prodotto a denominazione di origine protetta (DOP) e a denominazione di origine controllata (DOC).



# TABACCHI NACLERIO



29

L'attività commerciale di rivendita di tabacchi viene avviata da Giovanni Battista Pupin durante gli ultimi anni dell'Ottocento. Alla sua morte subentra nel 1936 il figlio Mario che gestisce la tabaccheria con la moglie Brigida Santarossa.

Subentrano poi nella gestione nel 1942 i figli Silvana e Fabio. Il successivo titolare è Cattaruzza Giorgio dal 1996 al 2003; nell'anno 2004 l'attività viene rilevata dall'attuale gestore, Susan Assunta Naclerio.



**Corso Giuseppe Garibaldi, 2**  
**Telefono: 0434 520352**

Apertura: 1936



# OSTERIA ANTICO BURCHIELLO

30

Lucio Moras, titolare del Burchiello dal 2016, coadiuvato dal figlio, ha deciso di rilanciare a Pordenone la tradizione veneziana dei bacari, tradizionali osterie veneziane dove si trova una vasta scelta di vini in calice (ombre) e piccoli spuntini (cichetti): una grande varietà di stuzzichini da raccogliere e impiattare per creare in libertà il proprio aperitivo.

Si ricorda infatti che Burchiello prende il nome dai burci, le caratteristiche imbarcazioni venete con cui i veneziani che commerciavano il legname spedivano i tronchi dei boschi del Pordenonese a Venezia per via d'acqua, attraverso i fiumi Noncello, Meduna e Livenza.

Il Burchiello è un ristorante con clientela locale ma anche proveniente dal Veneto, da Udine e Trieste.

Il locale ha ospitato Pierfrancesco Diliberto (in arte Pif) e Angela Finocchiaro.



Corso Giuseppe Garibaldi, 11  
Telefono: 0434 520126

<http://ilburchiellopordenone.com/>



Apertura: 1933



# TABACCHI MAZZUCCO (EX BRUSADIN)

Rappresenta il locale storico più antico di Pordenone secondo la documentazione ufficiale disponibile.

Nato nel 1867, la licenza comprendeva la vendita di sale, tabacchi e polvere da sparo. Nel 2013 Manuel Mazzucco rileva l'attività del padre e oggi il locale presenta una vasta offerta che spazia dall'edicola ai tabacchi alla componentistica per cellulari.

Dietro al banco, Manuel è assistito dalla madre poichè "in tutti si fa tutto" è la regola che vige in questa impresa.

31



Corso Giuseppe Garibaldi, 11  
Telefono: 0434 26557

Apertura: 1867



# FERRAMENTA TAGLIARIOL



32

Il negozio si trova ancora al numero 21 di Corso Garibaldi, dove, nel 1875, aveva aperto bottega Lorenzo Tagliariol, giovane trevigiano che costruiva carrozze destinate a clienti facoltosi, come i Conti Cattaneo o la famiglia Galvani.

A seguito della distruzione del negozio, a causa dei bombardamenti tedeschi durante la Grande Guerra, avviene la svolta dalle carrozze alla ferramenta.

Oggi, dietro il banco di un negozio la cui offerta spazia dai chiodi agli strumenti elettronici per misurazioni di precisione, c'è Pietro Tagliariol, nipote di Lorenzo, mentre il figlio Gianni conduce il punto vendita all'ingrosso in Via de la Comina.

Se il futuro dell'espansione dell'attività di famiglia risiede nel magazzino di mille metri quadrati, in Corso Vittorio Emanuele la gestione del locale storico rappresenta la testimonianza di una famiglia di imprenditori che si è saputa trasformare nel tempo per adeguarsi ad un mondo in continuo cambiamento.



Corso Garibaldi, 21  
Telefono: 0434 520068

Apertura: 1927



# FARMACIA KOSSLER

Dal 2003 il dott. Carlo Kössler gestisce, insieme alla figlia, l'omonima farmacia avviata dai genitori nel 1946: all'epoca il padre era stato dipendente nella stessa farmacia, allora gestita dal dott. Fabbro, per circa una decina d'anni.

I titolari conservano alcuni manufatti d'epoca, come la bilancia esposta e alcuni prodotti farmaceutici che in passato venivano preparati e confezionati artigianalmente come i *cachet tossifughi*.

33



Corso Giuseppe Garibaldi, 26  
Telefono: 0434 520090

<http://farmaciakossler.com/it>



Apertura: 1912



# DRY BRIDGE

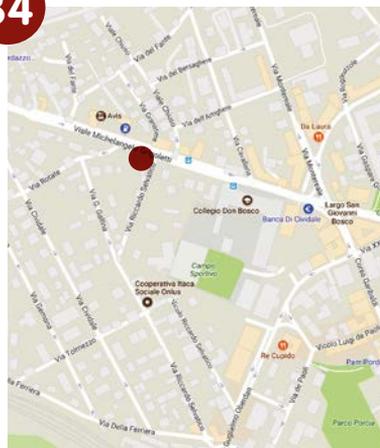
Nato come fiaschetta, la storia narra che il locale fu regalato a colui che ne diventò il proprietario da un ricco del luogo come ricompensa poiché, grazie ad un unguento di sua invenzione, aveva guarito il figlio da una cancrena alla gamba. In seguito il locale viene trasformato in trattoria con menù, rinomati nella zona, a base di selvaggina.

Dal settembre 1981 Walter Monti, da sempre nel settore della ristorazione, ha rilevato l'attività proponendo piatti preparati con creatività dalla moglie Maria.

Negli anni diversi personaggi sono passati al Dry Bridge: Robert Fripp dei King Crimson e Marco Mengoni.

Il Dry Bridge è molto amato anche dagli alpini locali: in occasione dell'87° Adunata del 2014 a Pordenone, l'intero corteo che passava davanti al Dry Bridge, si è fermato innanzi al locale per omaggiare la fittolare che proprio quel giorno festeggiava il compleanno.

34



Viale Grigoletti, 13  
Telefono: 0434 362459



Apertura: 1916



# ANTICA OSTERIA MINGOT

Originario di Aviano, Claudio Rossetto, coadiuvato da moglie e figlie, concepisce l'Osteria come luogo tradizionale di ritrovo.

Claudio ama preparare piatti con ingredienti ricercati fornendo un servizio che lui definisce *prêt-à-porter*, ossia su misura, con ricette soprattutto del nord est: fegato alla veneziana, gnocchi con la *pitina*, pappardelle al sugo d'anatra, trippa, baccalà, fagioli con le cipolle, nervetti, piatti carnici come i *cjarsons* (simili agli agnolotti con ripieno agro dolce).

La prima apertura del locale, dove si vendevano legna e carbone, risale al 1807.

35



Via Maggiore, 101  
Telefono: 0434 370114



Apertura: 1927





Scopri la nostra provincia attraverso le Guide disponibili nel sito [www.pordenonewithlove.it](http://www.pordenonewithlove.it):



Amerai la nostra provincia



Pordenone Food Love



Pordenone Wine Love



Disponibili anche i magazine turistici digitali "Pordenone Way" per pc, table e smartphone sulle piattaforme Google Play e Apple store

## Come arrivare



### In auto

Autostrada A4 Torino - Trieste  
Autostrada A27 Portogruaro - Conegliano

### In treno

[www.trenitalia.it](http://www.trenitalia.it)

Linea Venezia - Udine

Linea Casarsa - Portogruaro

Linea Sacile - Pinzano - Gemona del Friuli

### In aereo

Aeroporto di Ronchi dei Legionari TRS - [www.aeroporto.fvg.it](http://www.aeroporto.fvg.it)

Aeroporto di Venezia VCE - [www.veniceairport.it](http://www.veniceairport.it)

Aeroporto di Treviso TRF - [www.trevisoairport.com](http://www.trevisoairport.com)

### Servizio di trasporto urbano ed extraurbano

ATAP

Via Oberdan (Stazione ferroviaria), Pordenone

Tel: 0434 224444

Fax: 0434 224410

Numero verde: 800.101.040

Sito web: [www.atap.pn.it](http://www.atap.pn.it)

E-mail: [atappn@atap.pn.it](mailto:atappn@atap.pn.it)

### Servizio Taxi

Via Mazzini (Stazione Ferroviaria), Pordenone

Tel: 0434 521460





Sito ufficiale del turismo e degli  
eventi in provincia di Pordenone  
[info@pordenonewithlove.it](mailto:info@pordenonewithlove.it)

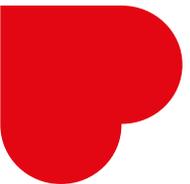


[www.pordenonewithlove.it](http://www.pordenonewithlove.it)

Questa Guida è stata realizzata  
dalla Camera di Commercio I.A.A.  
di Pordenone in collaborazione con  
il Comune di Pordenone, Regione  
Autonoma Friuli Venezia Giulia,  
Confcommercio Pordenone - Terziaria  
Srl nell'ambito del Progetto PISUS  
"Pordenone In\_Rete" del Comune  
di Pordenone - Piano di Azione  
Coesione (PAC) Friuli Venezia Giulia

www.pordenonewithlove.it

#pnwithlove



**PORDENONE**  
WITH LOVE



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
PORDENONE



Comune di Pordenone



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM - PORDENONE



Pordenone  
Turismo



FRIULI VENEZIA GIULIA