

# PORDENONE E LA SUA PROVINCIA

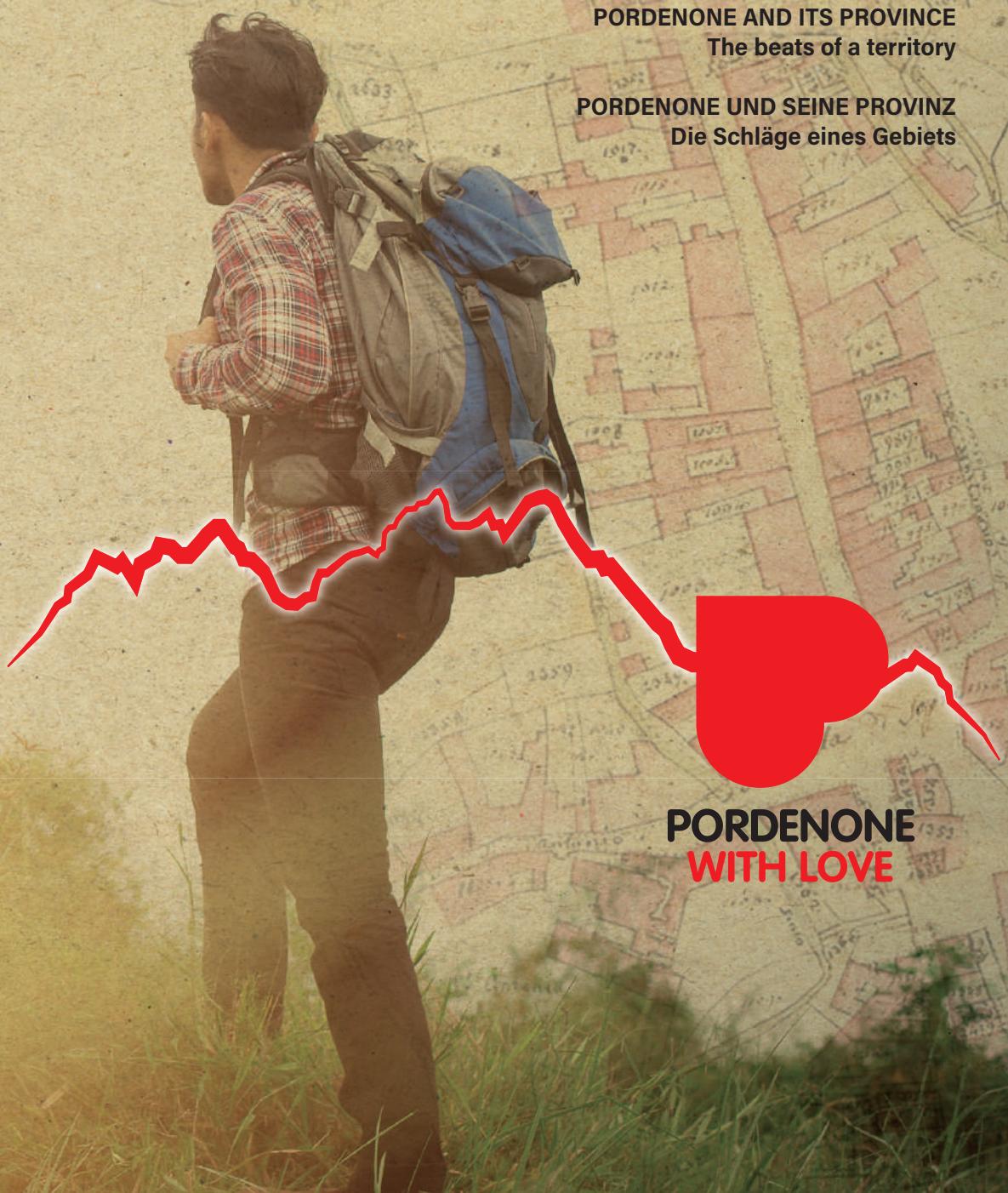
*i battiti di un territorio*

PORDENONE AND ITS PROVINCE

The beats of a territory

PORDENONE UND SEINE PROVINZ

Die Schläge eines Gebiets





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

## *Amerai la nostra provincia*

natura incontaminata, relax, buona cucina, storia, cultura, eventi e divertimento

## *You will love our province*

uncontaminated nature, relaxation, good food, history, culture, events and entertainment

## *Sie werden unsere Provinz lieben*

Unberührte Natur, Entspannung und gute Küche, Geschichte, Kultur, Veranstaltungen, Unterhaltung



# **Il territorio pordenonese e le Dolomiti Friulane: turismo tra cultura, storia, enogastronomia, sport e natura.**

■ Una terra affascinante, con città, paesi e borghi ricchi di storia e cultura, dominata dalle vette delle Dolomiti Friulane Unesco e aperta, a sud, verso il mare Adriatico: è questa la provincia di Pordenone, compresa tra i fiumi Livenza e Tagliamento, che delimitano i confini naturali di un'area conosciuta anche come Friuli Occidentale.

Nel raggio di 100 km si va dalle vette innevate delle Dolomiti al tepore del mare Adriatico, su cui si affacciano località famose come Grado e Lignano, passando per luoghi straordinari dal punto di vista naturalistico, città d'arte, campagne ricoperte da vigneti da cui provengono pregiati vini, borghi dove si assapora il gusto di prodotti genuini, di antiche tradizioni ancor oggi vivissime, di un artigianato che si fa arte.

Borghi medievali, dove ancora riecheggiano le voci degli artigiani e bottegai, ma anche perle di splendore veneziano e piccoli paesi di montagna dalle architetture uniche, in pietra e legno. Pordenone e la sua provincia offrono mille occasioni per trascorrere piacevoli giornate all'insegna dell'arte, della cultura e delle bellezze artistiche.

## **Pordenone and the Friulian Dolomites a destination where culture, history, gourmet food and wine, sports, and nature converge.**

■ Nestled between the Livenza and Tagliamento Rivers, overlooking the peaks of the UNESCO World Heritage Friulian Dolomites and the Adriatic Sea, you'll find the stunning province of Pordenone. Also known as the Western Friuli, Pordenone is a charming region with cities, towns, and hamlets that are rich in history and culture. Within the 100 km expanse between the snow-capped Dolomite mountains and the warm Adriatic Sea lie famous small towns like Grado and Lignano, awe-inspiring marvels of nature, cities of art, countrysides covered with vineyards that produce exquisite wines, and villages where epicureans can savor artisanal ingredients and cuisine crafted by connoisseurs who keep traditions alive that have been passed down for generations.

Voces of artisans and shopkeepers past echo in the medieval hamlets along with troves of Venetian treasures and small mountain towns with extraordinary stone and wooden architecture.

The city and province of Pordenone offers visitors hundreds of opportunities to learn about art, culture, and artistic marvels.

The hidden gem of the Western Friuli, rich in history and monuments.

## **Zwischen Pordenone und den Friauler Dolomiten: perfekter mix aus kultur, geschichte, weingastronomie, sport und natur.**

■ Willkommen in der Provinz Pordenone – auch bekannt als Westfriaul – einer faszinierenden Region mit Städten, Dörfern und Gemeinden, reich an Geschichte und Kultur. Das Gebiet liegt eingebettet zwischen den Flüssen Livenza und Tagliamento und ist geprägt von den Gipfeln der Friauler Dolomiten, die zum UNESCO-Weltnaturerbe gehören und sich im Süden bis zur Adriaküste erstrecken.

In einem Umkreis von weniger als 100 km erwarten Sie die schneebedeckten Gipfel der Dolomiten, die wohltuende Wärme der Adria mit den bekannten Badeorten Grado und Lignano, außergewöhnliche Naturlandschaften, Kulturstädte und eine Weinlandschaft, in der die edlen Tropfen der Region entstehen. In den vielen kleinen Ortschaften und Dörfern können Sie den Geschmack unverfälschter kulinarischer Erzeugnisse genießen, alte Traditionen erleben, die auch heute noch lebendig sind, und sich vom lokalen Kunsthhandwerk begeistern lassen.

Hier finden Sie mittelalterliche Dörfer, in denen die Stimmen der Handwerker und Händler noch heute widerhallen, aber auch Perlen venezianischer Pracht und kleine Bergdörfer mit einzigartiger Architektur aus Stein und Holz. Pordenone und seine Provinz laden ein zu unzähligen Entdeckungsreisen auf den Spuren von Kunst, Kultur und Schönheit.

Kleinod in Westfriaul, reich an Geschichte und Sehenswürdigkeiten.

# Pordenone



- Lungo le acque che lambiscono Portus Naonis, l'antico attracco delle imbarcazioni commerciali, si specchia la natura rigogliosa di una città in continuo fermento, dove ai palazzi decorati di Contrada Maggiore fanno da contraltare gli opifici sorti lungo il corso d'acqua. I campanili del Duomo di San Marco e della chiesa di San Giorgio, svettano imperiosi a custodia del capoluogo.
- The thriving nature of this forever-lively town is mirrored in the waters lapping Portus Naonis, the ancient mooring for commercial shipping. The decorated palaces in Contrada Maggiore have as a counterattraction the factories found along the watercourse. The bell towers of the Duomo of Saint Mark and the Church of Saint George majestically stand guard over the capital city of the province.
- Entlang der Gewässer, die den Portus Naonis, den alten Anlageplatz der Handelsschiffe umspülen, spiegelt sich die blühende Natur einer Stadt in ständiger Lebendigkeit, wo die dekorierten Palazzi der antiken Altstadt „Contrada Maggiore“ einen starken Kontrast zu den Fabriken bilden, die am Wasserlauf entstanden sind. Die Glockentürme des Doms von San Marco und der Kirche San Giorgio ragen zum Schutz der Hauptstadt gebietisch empor.

A passeggio per il centro, tra storia e modernità osservando antichi affreschi e moderne architetture.

Strolling through the city center between history and modernity contemplating ancient frescoes and modern architecture.

Flaniert man zwischen Geschichte und Moderne durch das Zentrum, kann man antike Fresken und moderne Architektur bewundern.

# Sacile



Le sue eleganti architetture veneziane si specchiano nelle acque chiare e trasparenti del fiume Livenza. I ponticelli, i suoi incantevoli vicoli, regalano a questa città un fascino particolare che le è valso la definizione di "Giardino della Serenissima". Ogni agosto ospita la plurisecolare Sagra dei Osei, una delle più antiche fiere paesane d'Italia, dove viene incoronato il tordo nazionale e premiato il miglior imitatore del canto degli uccelli.

The elegant Venetian architecture that is reflected in the clear and transparent water of the Livenza River, its bridges and enchanting lanes, give this city a special charm that justifies its definition as "The garden of the Serenissima". Every August it is host to the centuries-old "Sagra dei Osei", "The Bird Fair", one of the oldest fairs in Italy. The national Song Thrush is crowned during the fair and a prize is awarded to the best bird-call imitator.

Die elegante venezianische Architektur spiegelt sich im klaren und transparenten Gewässer des Flusses Livenza. Die kleinen Brücken und die zauberhaften Gäßchen schenken dieser Stadt einen besonderen Reiz, der ihr zurecht die Bezeichnung „Giardino della Serenissima – Garten Venedigs“ eingebracht hat. Jeden August findet hier die seit Jahrhunderten stattfindende „Sagra dei Osei“ (Singvogelfest) statt, eines der ältesten Dorffeste Italiens, bei dem der „Tordo nazionale“ (die Drossel der Nation) gekrönt und der beste Vogelstimmenimitator prämiert wird.

**La Sagra dei Osei** (Sagra degli uccelli) è una fiera che si svolge annualmente la prima domenica dopo Ferragosto, incentrata sull'esposizione-mercato di uccelli da canto; la prima edizione risale al 1273: figura perciò tra le più antiche sagre popolari d'Italia.

The **Sagra dei Osei** (Bird festival) is a songbird show and fair that takes place every year on the first Sunday after August 15. The first edition dates back to 1237. It is therefore among the most ancient town festivals in Italy.

Die „**Sagra dei Osei**“ (Fest der Singvögel) ist eine Messe, die jedes Jahr am ersten Sonntag nach Mariä Himmelfahrt abgehalten wird, mit dem Schwerpunkt auf einer Singvögel-Ausstellung/einem-Markt; die erste Veran staltung geht auf das Jahr 1273 zurück: Die Messe zählt daher zu den ältesten Volksfesten Italiens.



# **Sesto al Reghena**



■ Culla del potere temporale nell'intero Friuli Occidentale, grazie alla presenza dell'Abbazia benedettina di S. Maria in Sylvis, il comune ha mantenuto nei secoli intatto il suo antico fascino e mistero. L'acqua cristallina, che sgorga in grande quantità, fu fonte di ispirazione del poeta Ippolito Nievo il quale dedicò un componimento alla fontana di Venchiaredo. A Stalis, invece, ruotano ancora le pale del vecchio mulino sotto i colpi del fiume Lemene.

■ Cradle of temporal power over all western Friuli thanks to the presence of the Benedictine Abbey of Santa Maria in Sylvis, the municipality has maintained its old charm and mystery intact throughout the centuries. The abundantly flowing crystalline water was a source of great inspiration to the poet Ippolito Nievo, who dedicated a poem to the fountain in Venchiaredo. In Stalis, the water wheel of the old mill is still turned by the waters of the Lemene River.

■ Wiege der weltlichen Macht der Kirche des gesamten westlichen Friaul, dank des Präsenz der Benediktinerabtei S. Maria in Sylvis, hat die Gemeinde ihre antike und mysteriöse Faszination über die Jahrhunderte bewahrt. Das in großer Menge entspringende kristallklare Wasser war der Quell der Inspiration des Dichters Ippolito Nievo, der sich zu einer Komposition über den Brunnen von Venchiaredo entschloss. In Stalis hingegen drehen sich noch heute die Schaufeln der alten Mühle unter den Schlägen des fluss Lemene.



Sesto al Reghena, uno dei Borghi più belli d'Italia.

Sesto al Reghena, one of the most beautiful village in Italy.

Sesto al Reghena, eines der schönsten Dörfer italiens.

# San Vito al Tagliamento



La piazza, racchiusa tra le torri Raimonda e Scaramuccia e impreziosita dagli affreschi delle eleganti dimore che si affacciano sul salotto della città, è il cuore pulsante di questo comune ancora cinto dall'antico fossato. La civiltà contadina, tipica dell'intera provincia, rivive la sua storia nel museo ospitato nel signorile palazzo Altan. Dal 2022, San Vito al Tagliamento è Città del Vino.

The Square, set between the Raimonda and Scaramuccia Towers and adorned with the frescoes done on the elegant buildings that overlook the "drawing room" of the town, is the beating heart of the community, which is still surrounded by the old moat. The history of the peasant culture, typical of the entire province, is brought to life in the museum found inside the elegant Palazzo Altan. From 2022, San Vito al Tagliamento is City of Wine.

Der von den Wildbächen Raimonda und Scaramuccia umschlossene Platz wird von den Fresken der eleganten Häuser, die auf das Wohnzimmer der Stadt hinausgehen, verziert. Er ist das pulsierende Herz dieser Gemeinde und noch immer von antiken Gräben umgeben. Die für die gesamte Provinz typische Bauernkultur erlebt ihre Geschichte im Museum im herrschaftlichen Palazzo Altan aufs Neue. Ab 2022, San Vito al Tagliamento ist Die Weinstadt.



**Il Tagliamento.** È il più importante fiume del Friuli Venezia Giulia: lungo 170 km, ha un bacino ampio quasi 3.000 km<sup>2</sup>. Per l'unicità dell'ecosistema fluviale nel suo complesso, viene anche chiamato il Re dei fiumi alpini.

**The Tagliamento river.** It is the most important river in the Friuli Venezia Giulia region. 170 kilometres long, it has a basin of 3.000 square kilometres. Thanks to the uniqueness of its ecosystem as a whole, it is also known as "The King of Alpine Rivers".

**Der Tagliamento.** Er ist der wichtigste Fluss von Friaul-Julisch Venetien: Seine Länge beträgt 170 km und er besitzt ein breites Flussbecken mit beinahe 3000 km<sup>2</sup>. Wegen der Einzigartigkeit des Fluss-Ökosystems in seiner Gesamtheit wird er auch „König der Alpenflüsse“ genannt.



# Casarsa della Delizia



■ Terra natia della madre e adottiva dell'indimenticato Pier Paolo Pasolini, artista e poeta a cui questo comune aprì le braccia tra gli anni '40 e '50. Ancor oggi è visitabile la casa che lo accolse e l'annessa accademia. Nell'aria riecheggiano ancora i versi del poeta che descrivono alcuni dei luoghi più suggestivi e affascinanti del paese come Versutta. Inserita tra le Città del Vino, a Casarsa ha sede una delle più prestigiose cantine sociali. A fine aprile si svolge l'ultradecennale Sagra del Vino.

■ Native land to his mother and adopted home to Pier Paolo Pasolini, artist and poet to whom this community opened its arms in the 1940s and 1950s. His home and the annexed academy are still open to visitors. The verses of this poet still echo in the air with descriptions of some of the more striking and fascinating places in the area, such as Versutta. Casarsa, which lies among other towns known for their wine, is headquarters to the most prestigious winegrowers cooperative. In late April its decades-old wine festival takes place.

■ Geburtsort der Mutter und Wahlheimat des unvergesslichen Pier Paolo Pasolini, Künstler und Dichter, den diese Gemeinde zwischen den Vierziger- und Fünfzigerjahren mit offenen Armen aufnahm. Noch heute ist sein Wohnhaus und die angrenzende Akademie zu besichtigen. In der Luft klingen noch immer die Verse des Dichters nach, die einige der eindrucksvollsten und faszinierendsten Orte wie Versutta beschrieben. Inmitten der Weinstädte hat in Casarsa, eine der bedeutendsten Winzergenossenschaften, ihren Sitz. Ende April findet seit mehr als zehn Jahren die „Sagra del Vino“ (Weinfest) statt.



La cantina sociale nasce all'epoca dei "masari" (tenutari dei terreni), quando il vino era considerato corrispettivo della moneta.

The wine growers' cooperative was established at the time of the "masari" (land keepers), when wine was considered as money.

Die Winzergenossenschaft entstand im Zeitalter der „Masari“ (Inhaber der Weingüter der Gebiete), als der Wein noch als Zahlungsmittel angesehen wurde.

# Valvasone



■ Gioiello di urbanistica e architettura, uno dei borghi più belli d'Italia, trova nel Duomo e castello alcuni dei simboli più importanti. L'antico maniero, che ospitò anche Napoleone, "sorveglia" vicoli e abitazioni che mantengono intatto il loro splendore. Di pregio l'organo monumentale cinquecentesco presente in Duomo, apprezzato anche da Bach. A metà settembre si rivivono le atmosfere medievali durante la rievocazione storica.

■ This town is a jewel of urban living and architecture. It is one of the most beautiful villages in Italy. A few of its more important symbols are the Duomo and the castle. The old manor, where Napoleon was once a guest, "stands guard" over the lanes and houses which have maintained all their splendor intact. Of great value is the 16th century monumental pipe organ, greatly appreciated by Bach, which is found in the Cathedral. In mid-September the medieval atmosphere comes to life during the historic re-enactment.

■ Städtebauliches und architektonisches Juwel, eines der schönsten Dörfer Italiens, findet im Dom und dem Schloss einige der wichtigsten Symbole. Das antike Schloss, das auch Napoleon beherbergte, „wacht“ über die Gassen und Behausungen, die ihren Glanz bewahrt haben. Von großem Wert ist die monumentale Orgel aus dem 16. Jahrhundert im Dom, die schon von Bach geschätzt wurde. Mitte September ist es möglich, während der historischen Gedenkfeier die mittelalterliche Atmosphäre zu erleben.



Valvasone, uno dei Borghi più belli d'Italia.

Valvasone, one of the most beautiful village in Italy.

Valvasone, eines der schönsten Dörfer Italiens.

# Spilimbergo



■ Città di origine medievale, esprime la propria grandezza nelle molte architetture di ampio interesse del centro cittadino quali il castello e il Duomo racchiusi nella prima cinta muraria. È conosciuta anche come capitale dell'arte musiva: è "città del mosaico" grazie all'attività di una scuola unica al mondo nel suo genere. A luglio ospita "Folkest" il più grande festival folk del sud Europa. A metà agosto il tempo si ferma al '400 in occasione della Rievocazione della Macia.

■ A town of medieval origin, it expresses its own grandeur in the many buildings of great architectural interest found in the town center, such as the castle and the Cathedral which lie inside the first perimeter wall. It is also known as the capital of mosaic art: it is the "town of mosaics" thanks to the activities of its school that is unique to its kind in the world. In July the town hosts the "Folkest", the largest folk festival in Southern Europe. In mid-August time comes to a standstill in the 1400s for the re-enactment of the Macia, an ancient unit of measure.

■ Eine mittelalterliche Stadt, die ihre Großartigkeit durch die vielen interessanten Bauwerke des Stadtzentrums ausdrückt, wie das Schloss und der Dom, die von dem ersten Mauergürtel eingeschlossen sind. Sie ist auch als Hauptstadt der Mosaikkunst bekannt: Dank der Aktivitäten einer weltweit in ihrer Art einzigartigen Schule, wurde sie zur Mosaik-Stadt". Im Juli findet hier das „Folkest“ statt, das größte Folkfestival Südeuropas. Mitte August bleibt die Zeit zur historischen Gedenkfeier der Macia im 15. Jahrhundert stehen.

**Primo Carnera.** Seqals ospita la casa museo del primo pugile italiano (1933) campione mondiale dei pesi massimi. Uomo di grande cultura, onesto sportivo, aveva animo generoso e grandi valori: motivo per il quale è ricordato ancor oggi come il Gigante Buono.

**Primo Carnera.** Seqals houses Primo Carnera's house museum. Carnera (born 1933) was the first Italian heavyweight boxer to become a world champion. He was a man of vast knowledge and great values, an honest sportsman and a generous soul. That is why to this day he is remembered as the Good Giant.

**Primo Carnera.** Seqals beherbergt das Museumshaus für den ersten italienischen Boxer, der 1933 den Weltmeistertitel im Schwergewichtsboxen gewann. Ein Mann großer Kultur, aufrichtig, sportlich, er hatte ein großzügiges Herz und großartige Werte: Ein Grund, weshalb man ihn heute noch als Gigante Buono (Guten Riesen) in Erinnerung hat.



# Maniago



■ Sotto il sole scintillano le taglienti lame forgiate dalle abili mani dei fabbri che fin dal Medioevo preparavano armi alle truppe della Serenissima. Al posto di soffietti e fuoco ora c'è la moderna tecnologia, ma Maniago resta indiscussa capitale del coltello e degli accessori per la cucina. Da questi laboratori provengono le sciabole di Braveheart. A dominare la piazza è il leone marciano rampante, dipinto dall'Amalteo sul Palazzo d'Attimis.

■ Gleaming in the sunlight are the sharp blades forged by the skillful hands of the blacksmiths who made weaponry for the troops of the Serenissima in the middle ages. Now modern technology has replaced fire and bellows, but Maniago remains the undisputed manufacturing capital of knives and accessories for the kitchen. Braveheart's sabers came from these workshops. The lion rampart of Saint Mark, painted by Amalteo on Palazzo d'Attimis dominates the Square.

■ Unter der Sonne glänzen die scharfen, von den fähigen Händen der Schmiede geformten Klingen, die die Waffen der Truppen der Serenissima seit dem Mittelalter bearbeiteten. Anstelle der Blasbälge und des Feuers gibt es heute moderne Technik zu sehen. Maniago bleibt die unangefochtene Hauptstadt des Messers und des Küchenzubehörs. Aus diesen Werkstätten stammen die Säbel von Braveheart. Der aufgerichtete Markuslöwe, der von Amalteo auf den Palazzo d'Attimis gemalt wurde, beherrscht den Platz.

**La città delle Coltellerie.** Si può datare 1453 l'inizio della storia dei fabbri maniaghesi che continua fino ad oggi: nel 1998 è stato aperto al pubblico il Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie.

**The town of cutlery factories.** The origins of blacksmithing in Maniago date back to 1453. This important tradition continues to our day and in 1998 the Museum of blacksmith art and cutlery works was opened to the public.

**Stadt der Messerfabriken.** Der Begin der Geschichte der Schmiede aus Maniago kann auf das Jahr 1453 zurückdatiert werden und sie dauert heute noch an: Im Jahr 1998 wurde das „Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie“ (Museum der Schmiedekunst und der Messerschmiede) für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht.



# Polcenigo



■ ■ È la natura la vera regina di questo stupendo territorio. Dolcemente adagiato attorno al torrente Gorgazzo e al Livenza, il Pulcher Vicus emoziona e stupisce per i giochi di colori delle sue dolci acque al cambiar delle stagioni. La sorgente carsica, nota come "El Buso" è meta di sub e speleologi. Nella prima domenica di settembre, da oltre trecento anni, si svolge la sagra dei Sest (cesti) dedicata ai prodotti del vimini, giunco e rafia.

■ ■ The true queen of this amazing territory is its nature. Lying gently around the Gorgazzo stream and Livenza River, the Pulcher Vicus excites and amazes for its play of colours in its slow-flowing waters when the seasons change. The Karst Spring known as "El Buso" is a favourite spot for divers and potholers. For over three hundred years now, on the first Sunday in September the "Sagra dei Sest" takes place. The Basket Festival is dedicated to wickerwork, cane and raffia products.

■ ■ Die Natur ist die wahre Königin dieser herrlichen Region. Sanft um den Wildbach Gorgazzo und den Fluss Livenza gelegen, erstaunt der Pulcher Vicus durch das Spiel der Farben seines Wassers im Wechsel der Jahreszeiten. Die als „El Buso“ bekannte Karstquelle ist das Ziel von Tauchern und Höhlenforschern. Am ersten Septembersonntag findet seit mehr als dreihundert Jahren die „Sagra dei Sest“ (Fest der Körbe) statt, die den Produkten aus Weiden, Binsen und Raphia gewidmet ist.



Polcenigo, uno dei Borghi più belli d'Italia.

Polcenigo, one of the most beautiful village in Italy.

Polcenigo, eines der schönsten Dörfer Italiens.

# **Frisanco, Poffabro**



■ Ha la forma di un piccolo presepe antico. Ma a Natale nella frazione di Poffabro sui davanzali, nelle case e nelle strade ne vengono ospitati tantissimi creati dalle abili mani dei suoi residenti. Questa caratteristica, insieme alla semplicità delle sue abitazioni in sasso a vista e legno, fanno del paese uno dei mille borghi più belli d'Italia, impreziosito dalla stupenda cornice di montagne e natura incontaminata. Singolare, a Frisanco, è il museo delle case in miniatura "Da li mans di Carlin".

■ It has the shape of a quaint little nativity scene. At Christmastime the streets and the windowsills of Poffabro are filled with scores of nativity scenes skillfully crafted by its residents. This characteristic, along with the simplicity of the houses in bare stone and wood, make this hamlet one of the thousand most beautiful hamlets in Italy. Of particular interest is the museum that hosts the miniature valley buildings exhibition: Da li mans di Carlin.

■ Hat die Form einer kleinen antiken Krippe. Zu Weihnachten sind in Poffabro auf den Fensterbänken, in den Häusern und in den Straßen zahlreiche Werke fähiger Hände seiner Einwohner zu sehen. Diese Besonderheit und die Schlichtheit der Häuser aus Holz und Stein, machen den Ortsteil zu einem der tausend schönsten Dörfer Italiens, das durch einen herrlichen Gebirgsrahmen und eine unberührte Natur noch schöner wird. Einzigartig ist die Front der Miniaturgebäude des Tals „Da li mans di Carlin“. Jahrhundert im Dom, die schon von Bach geschätzt wurde.



Frisanco, Poffabro, uno dei Borghi più belli d'Italia.

Frisanco, Poffabro, one of the most beautiful village in Italy.

Frisanco, Poffabro, eines der schönsten Dörfer italiens.

# Cordovado



Al di là della torre millenaria il tempo sembra essersi fermato al Medioevo, con strade in sasso ed edifici in pietra di antica memoria. Ogni anno la storia quattrocentesca si rianima in occasione della rievocazione in costumi d'epoca. Fuori dalla cinta centrale, dimore signorili antiche e la chiesa parrocchiale ancora intatta nel suo antico splendore racchiudono la città come in un affettuoso abbraccio. Il paese fa parte dei Borghi più belli d'Italia.

Beyond the ancient tower time seems to have stopped in the Middle Ages, with the age-old cobble streets and the stone buildings. Its 13th century history is brought back to life each year when it is commemorated in period costumes. Outside the town center elegant ancient homes and the still intact parish church surround the town as if in an affectionate embrace. This town is part of the most beautiful hamlets in Italy.

Jenseits des tausendjährigen Turms scheint die Zeit im Mittelalter stehen geblieben zu sein, mit Steingassen und Steinhäusern aus alten Zeiten. Jedes Jahr lebt die vierhundertjährige Geschichte anlässlich der Gedenkfeier in historischen Gewändern wieder auf. Außerhalb des zentralen Mauergürtels umschließen alte Adelswohnsitze und die noch immer intakte Pfarrkirche mit ihrem antiken Glanz die Stadt, wie eine liebevolle Umarmung. Das Dorf zählt zu den schönsten Dörfern Italiens.



Cordovado, uno dei Borghi più belli d'Italia.

Cordovado, one of the most beautiful village in Italy.

Cordovado, eines der schönsten Dörfer italiens.

# **Erto e Casso**



■ Alle dimore di Erto, tutelate dalla Soprintendenza alle Belle Arti per la loro tipicità, si affiancano quelle di Casso, spettacularmente protese verso il cielo. I due borghi, che per la loro architettura sono stati dichiarati monumento Nazionale, conservano un aspetto rurale suggestivo e puro come l'aria di montagna che li circonda. Il Venerdì Santo si tiene la sacra rappresentazione della Via Crucis.

■ The houses in Erto are protected by the Superintendent of the Arts because they are so typical, along with those found in Casso, which spectacularly reach towards the sky. On Good Friday the sacred representation of the Via Crucis is held.

■ Zu den Wohnsitzen von Erto, die von der „Soprintendenza alle Belle Arti“ wegen ihrer Besonderheit geschützt werden, gesellen sich die von Casso, die sich spektakulär in den Himmel strecken. Am Karfreitag findet die Aufführung der Via Crucis (Kreuzweg) statt.

**La diga del Vajont.** Vajont è il nome del torrente che scorre nella valle di Erto e Casso tristemente famoso per la frana del monte Toc che, cadendo nel lago artificiale, provocò il 9 ottobre 1963 un immenso ondata, causando quasi 2000 vittime.

**The Vajont dam.** Vajont is the name of the river that flows through Erto and Casso valley. The dam is notorious for the landslide from Mount Toc, which caused the overtopping of the reservoir, thus creating a wave that brought massive flooding and around 2,000 deaths on 9 October 1963.

**Der Staudamm von Vajont.** Der Staudamm von Vajont. Vajont ist der Name eines Flusses, der im Tal von Erto und Casso verläuft, der wegen des Abrutschens des Monte Toc, der in den künstlichen See stürzte und am 9. Oktober 1963 eine immense Flutwellen auslöste, die beinahe 2000 Opfer forderte, traurige Berühmtheit erlangte.



# Natura



■ ■ La montagna pordenonese è lo scrigno in cui sono racchiusi i diademi di maggior valore di questa terra. Stazione turistica a spiccate vocazione sportiva sia estiva che invernale, Piancavallo è una fra le principali località sciistiche del Friuli Venezia Giulia, raggiungibile da Pordenone in solo mezz'ora di strada. Selvagge per natura, con un grado di wilderness difficilmente riscontrabile in altre zone dell'arco alpino, le Dolomiti Friulane hanno paesaggi incontaminati di rara bellezza e sono una grande palestra a cielo aperto dove ciascuno può praticare le attività e gli sport preferiti, 365 giorni all'anno. Un vero e proprio paradiso per l'escursionismo naturalistico, il cicloturismo e il trekking, grazie ad una fitta rete di sentieri e strutture d'appoggio. A tutelarle è il Parco delle Dolomiti Friulane, con una sua estensione di quasi 37 mila ettari il più grande della nostra regione, dove volteggia maestosa l'aquila reale, la vera regina di queste vallate. Simbolo del Parco è l'ardita guglia di 300 m del Campanile di Val Montanaia, spettacolare tanto quanto la Forra del Cellina (uno dei canyon più straordinari d'Italia, visitabile anche con un trenino turistico) e l'incantevole lago di Barcis. Le Dolomiti Friulane sono state dichiarate dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, così come il Palù del Livenza, tra Polcenigo e Caneva, importante sito palafitticolo preistorico risalente al Neolitico. Infine, fra le meraviglie della natura del nostro territorio, ecco i Magredi, la "steppa pordenonese", un fiume di pietre che affiora maestoso dove i fiumi Cellina e Meduna si inabissano per formare un immenso bacino idrico sotterraneo.

Dolomiti Friulane e Palù di Livenza, siti patrimonio dell'Unesco

Dolomiti Friulane e Palù di Livenza, Unesco world heritage sites

Dolomiti Friulane e Palù di Livenza, Die Stätten des UNESCO-Weltkulturerbes



United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization



World Heritage  
Convention



## Nature

 The mountains in the Pordenone province create the vault that holds the region's crown jewels of nature. A half hour drive away from Pordenone, Piancavallo is one of Friuli Venezia Giulia's largest ski resorts that's a must-visit for ski and sport aficionados year-round. Rugged by nature and surrounded by wilderness that's unlike anywhere else in the Alps, the pristine panoramas of the Friulian Dolomites are home to a gym in the sky where anyone can play their favorite sport 365 days a year. With its robust network of trails and support structures, the area is paradise for hikers, cyclists, and trekkers and is protected by the Regional Natural Park of Friulian Dolomites with an expanse of nearly 37,000 hectares. The Park is the largest in the area and is home to our Valley's true queen: the golden eagle. Campanile di Val Montanaia's 300 m rocky spires are the Park's symbol which are as spectacular as the Forra del Cellina (one of Italy's most breathtaking canyons which is accessible by tram) and the enchanting Barcis Lake. The region boasts several UNESCO World Heritage Sites including the Friulian Dolomites and Palù del Livenza, a major prehistoric pile-dwelling settlement located between Polcenigo and Caneva which dates back to the Neolithic Era. Finally, a stone river emerges from the area where the Meduna and Cellina Rivers converge and cascade downstream to form a vast subterranean water basin, forming yet another natural wonder of our region: the Magredi, also referred to as the Pordenone steppes.

## Natur

 Eine Schatzkammer voller landschaftlicher Kostbarkeiten ist die Bergwelt von Pordenone. Piancavallo ist ein Ferienort mit zahlreichen Sommer- und Wintersportangeboten und eines der wichtigsten Skigebiete in Friaul-Julisch Venetien, das in nur einer halben Stunde von Pordenone aus erreichbar ist. Die Friauler Dolomiten sind von Natur aus wild und so ursprünglich wie kaum eine andere Region im Alpenraum. Sie bieten unberührte Landschaften von seltener Schönheit und sind ein wahres Fitnesscenter unter freiem Himmel. Hier können Sie sich das ganze Jahr über allen erdenklichen Aktivitäten und Sportarten widmen – ein wahres Paradies für Wanderungen, Radreisen und Trekkingtouren dank eines dichten Netzes an Wegen und Schutzhütten. Den Rahmen bildet der Nationalpark der Friauler Dolomiten, mit einer Fläche von fast 37.000 Hektar der größte der Region, in dem der Steinadler, wahrer König dieser Täler, majestätisch seine Kreise zieht. Das Symbol des Parks ist die kühne, 300 Meter hohe Felsnadel des Campanile di Val Montanaia, die ebenso spektakulär ist wie die Forra del Cellina, eine der außergewöhnlichsten Schluchten Italiens, die auch mit einem Touristenzug besichtigt werden kann, und der bezaubernde Barcissee (Lago di Barcis).

Die Friauler Dolomiten wurden von der UNESCO zum Welterbe erklärt, ebenso wie der Palù del Livenza zwischen Polcenigo und Caneva, eine bedeutende prähistorische Pfahlbausiedlung aus der Jungsteinzeit. Zu den Naturschönheiten der Region gehört außerdem auch die Magredi, die „Steppe von Pordenone“, ein steinerndes Flussbett, das sich eindrucksvoll an dem Ort ausbreitet, an dem die Flüsse Cellina und Meduna zu einem riesigen unterirdischen Reservoir zusammenfließen.



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

**Amerai la nostra cucina**

**You will love our food**

**Sie werden unsere Speisen lieben**



# **Pordenone: i sapori delle stagioni**

■ ■ ■ "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.**

## **Pordenone: the flavours of the seasons**



"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.**

## **Pordenone: Die Genüsse der Jahreszeiten**



"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 önogastronomischen 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 liebkosieren 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.**

# Primavera Spring Frühling



La primavera rappresenta l'inizio dell'annata agricola, dopo il riposo invernale. Il primo, sospirato radicchio dell'orto, il **radicio** (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 **radicio 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 **radicio e fasioi co le frisse**, che prende l'aggiunta di qualche cucchiaio di minestra di fagioli (densa e con alcuni fagioli interi).

Spring represents the beginning of the agricultural year, after the winter rest. The first, long-awaited garden radicchio, the **radicio** (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 **radicio 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 **radicio e fasioi co le frisse**, is also very popular.

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 Grießen 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, minestre, 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).

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).

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 Teigwahren dar, die in einem großen Teil Friaul-Julisch Venetiens **Cjalzons** genannt werden (eine Art Ravioli).

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“.



■ ■ 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.

■ ■ 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.

■ ■ 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.

## **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 e rinomati. 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.

■ 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.

■ 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.



■ 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.

■ 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.

■ 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.



■ E c'è anche un prodotto dalle origini umilissime, ma fondamentale in tutte le cucine, diventato protagonista, tra Tagliamento e Livenza: la cipolla, che a Cavasso Nuovo prende il nome ecumenico di **Cipolla rossa di Cavasso Nuovo** e di **Cipolla rosa della Valcosa a Castelnuovo del Friuli**.

■ 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** and **Pink Onion of Valcosa in Castelnuovo del Friuli**.

■ 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**“ und „**Cipolla rosa della Valcosa**“ in **Castelnuovo del Friuli** annimmt.

## **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**. 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**.

■ 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**. 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**.

■ 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. 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**.

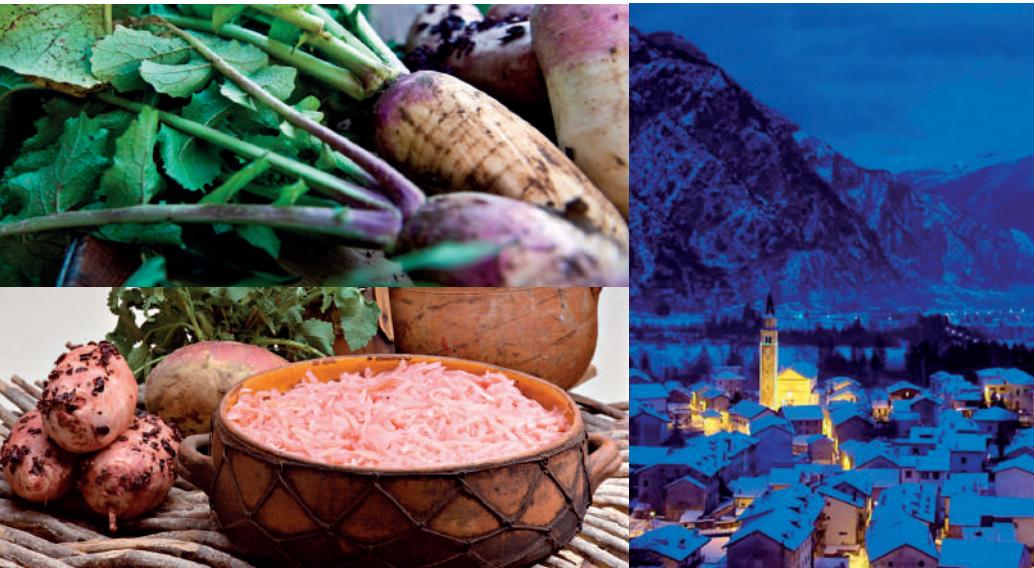


■ Sempre in autunno, quando arrivano le prime brinate mattutine, si raccoglie il **cavolo broccolo** di Castelnovo: anch'esso, come le patate di Ovoledo, è presente nel gotha dei prodotti tradizionali del Friuli Venezia Giulia. Inoltre fanno parte di questa categoria anche la **castagna marrone** di 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 IGP** (polpetta di carne affumicata), presidio Slow Food. E poi due formaggi che caratterizzano il territorio delle valli Pordenonesi: l'**asino**, forse il più antico formaggio friulano dal gusto particolarmente saporito che prende il nome dal Mònt d'As, e il **formai tal cìt**, 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 cìt, caratteristico vaso di pietra.

■ In autumn, when the first morning frosts occur, it is time to pick the **broccoli** of Castelnovo. Together with Ovoledo potatoes, Castelnovo broccoli 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 IGP** (smoked meatball), a symbol of the products to be safeguarded, protected by Slow Food. 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 cìt**, 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 cìt, a characteristic stone vessel.

■ 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 IGP**“ (faschierter Laibchen aus Räucherfleisch), im Förderkreis von „Slow Food“ ein Produkt. 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 wohlgeschmeckenden 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.

## Inverno Winter Winter



■ 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. Uno dei piatti più rinomati è il **musèt e la brovada DOP**.

■ The above presentation of the traditional Friulan dish, **musèt and brovada DOP**, is taken from the 1931 edition of the Italian Touring Club Food and Wine Guide! 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.

■ Diese Präsentation des typischen Gerichtes aus Friaul, „**Musèt e Brovada DOP**“, ist hier aufgeführt, wie es im kulinarischen Führer des „Touring Club Italiano“ aus dem Jahr 1931 geschrieben wurde! 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.

“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).“



■ 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 Saúc, 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.

■ 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 Saúc, 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.

■ Unter all diesen Produkten nimmt der „**Musetto**“ (Cotechino-Kochwurst) eine besondere Stellung ein. Die Schweinemetzger aus Pordenone trumpfen mit köstlichen Varianten auf: Ein kugeliger Form, auch „**Sauc**“ 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.



■ 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).

■ 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.

■ Unter den gereiften Wurstwaren der Gastronomie aus Pordenone wird auch der „**Filon**“ (geräucherte Schweiñelende) 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).



■ 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.

■ 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.

■ 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.

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

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

Sollten diese Speisen jedoch die Verdauung verlangsamen, ist Grappa auf Basis von Kräutern oder Waldfrüchten ein ideales Gegenmittel, auch dieser wird vollberechtigt als traditionelles Produkt des Territoriums klassifiziert



## ***Delicatezze per tutte le stagioni***

■ ■ 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 mirtillo, 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.

## ***Delicacies all year round***

■ ■ ■ 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.

## ***Delikatessen für alle Jahreszeiten***

■ ■ ■ 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 brûlé** (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 qualitativi.

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 brûlé** (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.

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.



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

**Amerai i nostri vini**

**You will love our wine**

**Sie werden unsere Weine lieben**



## ***La tradizione enologica***

  La viticoltura locale vanta una storia antica e complessa. Le sue origini risalgono quanto meno alla colonizzazione romana.

La produzione vincola è passata attraverso due millenni di storia senza mutamenti fino all'inizio del secolo scorso quando ha subito un grosso cambiamento.

Le ragioni di ciò sono riconducibili non ad un generico impulso rinnovatore, quanto a un complesso insieme di cause e situazioni. Infatti, dalla metà del XIX secolo fino ai primi del XX, diverse malattie delle viti e non ultimo i conflitti bellici, provocarono distruzioni tali da costringere l'intera viticoltura a cambiare volto. Altro fattore di forte espansione fu la conquista alla coltivazione della vite di nuovi terreni grazie alle opere di irrigazione realizzate in vaste aree. A ciò si unisce la razionalità dei nuovi impianti secondo le più moderne tecniche colturali, la selezione dei vitigni più adatti all'ambiente di coltivazione ma soprattutto la lungimiranza di molti produttori che hanno puntato principalmente sulla qualità, valorizzando il loro vino e contribuendo a diffonderne la conoscenza.

## ***The oenological tradition***

 Local viticulture boasts an ancient and rich history. Its origins date back to the earliest Roman settlements. Local grape growing went through two thousand years of history unchanged. It was not until the beginning of last century that it underwent a big change.

The reasons of that are to be ascribed to a general renewing impulse, to a complex number of causes and situations. From the second half of the 19 th century to the beginning of the 20 th century, different grapevine diseases, to which war conflicts were added, caused destructions to such extent that the whole grape growing process had to be changed. Irrigation works carried out in large areas represented another factor of development, as more land could be used for grapevines. Other factors were the new systems rationality, the adoption of state-of-the-art growing techniques, the selection of the most suitable grape varieties to be grown in the area and, moreover, the vision of a lot of producers, counting mainly on quality, and thus enhancing their products and contributing to the diffusion of the knowledge of them.

## ***Die önologische Tradition***

 Der lokale Weinbau blickt auf eine antike und verwinkelte Geschichte zurück. Seine Ursprünge gehen mindestens auf die römische Besiedlung zurück.

Die Weinproduktion hat in der Tat zwei Jahrtausende Geschichte ohne Veränderungen durchlebt, bis zum Beginn des vergangenen Jahrhunderts, als sie einen großen Wandel erfuhr.

Die Gründe dafür sind auf einen allgemeinen Erneuerungsimpuls zurückzuführen, hinsichtlich einer komplexen Gesamtheit von Ursachen und Situationen. Ab der Mitte des XIX Jahrhunderts bis zum Beginn des XX Jahrhunderts verursachten verschiedene Krankheiten der Weinreben und nicht zuletzt die kriegerischen Konflikte eine derartige Zerstörung der Reben, dass der gesamte Weinbau gezwungen war, sich zu verändern.

Ein weiterer Faktor für eine starke Ausdehnung war dank der Bewässerungsbauwerke, die in weiten Gebieten realisiert wurden, die Eroberung neuer Böden für die Züchtung der Weinreben. Dazu gesellt sich die Rationalität der neuen Anlagen, die modernsten Kulturtechniken folgen, die Auswahl von Rebsorten, die passend für das Anbaugebiet sind, jedoch auch der Weitblick vieler Produzenten, die vor allem auf Qualität gesetzt haben und ihren Wein aufgewertet und so zur Verbreitung seiner Bekanntheit beigetragen haben.



## ***Le caratteristiche organolettiche***

■ I vini fermi da varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati e sapidi, di colore giallo paglierino più o meno intenso, con buona acidità.

I vini fermi da varietà a bacca nera, si presentano armonici e profumati da giovani, pieni e strutturati se invecchiati, di colore rosso rubino più o meno intenso, tendenti al granato se invecchiati.

I vini frizzanti presentano un perlage sottile e persistente, profumi freschi, equilibrati e fruttati, di buona acidità, di medio corpo e con un gusto leggermente acido in alcuni casi attenuati da un piacevole quanto equilibrato residuo zuccherino.

Gli spumanti hanno caratteristiche ben delineate, il colore è giallo paglierino più o meno carico con un perlage fine e molto persistente. I profumi sono assai complessi e di ottima intensità, fruttati e minerali. Al gusto si presentano eleganti, fini, di ottima struttura ed alle volte con un piacevole residuo zuccherino. La tipologia superiore si identifica con prodotti di struttura più elevata mentre quella riserva con profumi e corposità più complesse che vengono donate, il più delle volte, da mirati affinamenti in legno.

## ***Organoleptic properties***

■ Still white wines are fresh, fruity and savoury; they are of a more or less intense straw yellow colour and have a good acidity.

Still red wines are harmonic and perfumed when young, full and structured with age, of a ruby colour, tending towards garnet shades of red with age.

Sparkling wines display a small and persistent bead, fresh fragrances, they are fruity and well balanced, they feature a good acidity, medium body and a slightly acid flavour, at times reduced by a small amount of pleasant and balanced residual sugar.

Spumante wines have very well defined characteristics. They feature a more or less intense straw yellow colour, a fine and very persistent bead. Fragrances are very complex and have a perfect intensity; they are fruity and mineral. Their aroma is elegant, thin, well structured, at times with some pleasant residual sugar. Superior typology features products with a higher structure, while Reserve typology has more complex fragrances and bodies, often resulting from wood ageing.



## ***Die organoleptischen Merkmale***

 Die stillen Weine aus Varietäten mit weißen Trauben präsentieren sich frisch, fruchtig und wohlgeschmeckend, mit heller strohgelber Farbe, die mehr oder weniger intensiv sein kann, mit einem guten Säuregehalt.

Die stillen Weine aus Varietäten mit blauen Trauben präsentieren sich als Jungweine harmonisch, duftend, vollmundig und strukturiert, wenn sie gereift sind, mit rubinroter Farbe, die mehr oder weniger intensiv sein kann und die im gereiften Zustand zu Granatrot tendiert.

Die Perlweine präsentieren sich mit einer feinen und anhaltenden Perlage, einem frischen Duft, ausgeglichen und fruchtig, mit einem guten Säuregehalt, mit mittlerem Körper und mit einem leicht säuerlichen Geschmack, der in einigen Fällen durch einen angenehmen und ausgeglichenen Zuckerrückstand ausgeglichen wird.

Die Schaumweine haben gut umrissene Merkmale, ihre Farbe ist strohgelb, mehr oder weniger kräftig und sie haben eine feine und sehr lange anhaltende Perlage. Die Düfte sind sehr vielschichtig und von optimaler Intensität, fruchtig und mineralisch. Im Geschmack zeigen sie sich elegant, fein, mit optimaler Struktur und manchmal mit einem angenehmen Zuckerrückstand. Die hochwertige Qualität identifiziert sich mit Produkten mit höherer Struktur, die Reserve hingegen mit vielschichtigem Duft und Körper, die in den meisten Fällen durch gezielte Verfeinerungen mit Holz verliehen werden.



## **Antichi vitigni autoctoni**

■ Si tratta di antichi vitigni che sembravano scomparsi, fagocitati dai rovi e dall'incuria degli uomini, portati a nuova vita con cura e rispetto come si trattasse di reperti archeologici. La riscoperta dell'esistenza di questi vitigni in alcuni poderi familiari, prevalentemente nella zona spilimberghese, ha contribuito ad alimentare un crescente interesse da parte della stampa, esperti, operatori del settore o semplici appassionati. Dopo una lunga e paziente ricerca sono stati riportati in vita ceppi di **Piculìt neri** (forse quello stesso vinum pucinum presente sulle mense romane), **Sciaglìn** (probabilmente della famiglia delle uve "schiavoline"), **Forgiarìn** (che prende il nome da Forgaria, un piccolo centro friulano dal quale nei secoli scorsi emigravano in Ungheria e Romania ricercati potatori di viti), **Cividìn** (il vino è citato nei documenti del 1600-1700 tra i più apprezzati dei banchetti nuziali), **Cjanòrie** (originario di Gemona) e **Ucelùt** (appartenente alle cosiddette "uve uccelline").

## **Ancient native varieties of vines**

■ Native varieties are ancient vines, which initially seemed to have disappeared among the bushes due to man's negligence, and were later brought back to life and respected as they were archaeological finds. The rediscovering of these vines in some farms, mainly in the Spilimbergo area, contributed to stroke the interest of the press, of experts, operators of the field, or simply lovers. After long and patient research, some vine stocks were brought back to flourish, such as the stock of the **Piculìt neri** (perhaps that very vinum pucinum which was on every Roman table), the **Sciaglìn** (probably of the "schiavoline" grape family), the **Forgiarìn** (named after Forgaria, a small Friulan village, from where, in the past centuries, famous vine pruners emigrated to Hungary and Romania) the **Cividìn** (the wine is mentioned in documents of the XVII-XVII centuries as one of the most appreciated wines at wedding dinners), the **Cjanòrie** (from Gemona) and the **Ucelùt** (belonging to the so called "bird grapes").



## **Antike autochthone Rebsorten**

Es handelt sich um antike Rebsorten, die ausgestorben schienen, von den Brombeersträuchern und der Nachlässigkeit des Menschen absorbiert, die aber mit Sorgfalt und Respekt, so als ob es sich um archäologische Fundstücke handeln würde, wieder zum Leben erweckt wurden.

Die Wiederentdeckung der Existenz dieser Rebsorten in einigen Familienlandgütern, vor allem in der Gegend um Spilimbergo, hat dazu beigetragen, ein wachsendes Interesse von Seiten der Presse, der Experten, der Fachleute des Sektors oder der einfachen Liebhaber zu nähren.

Nach einer langen und geduldigen Forschung wurden Wurzelstücke der Rebsorten **Piculit neri** wieder zum Leben erweckt (vielleicht die gleiche wie die des Vinum pucinum auf den Tafeln der Römer), **Sciaglin** (vielleicht aus der Familie der „Schiavoline“-Trauben), **Forgiarin** (die den Namen von Forgaria erhält, einem kleinen friaulischen Zentrum, von dem aus die gefragten Weinstock-Beschneider nach Ungarn und nach Rumänien ausgewandert waren), **Cividin** (dieser Wein wird in Dokumenten aus den Jahren 1600-1700 als beliebtester Wein bei Hochzeitstafeln erwähnt), **Cjanòrie** (aus Gemona stammend) und **Ucelüt** (die zu den sogenannten „Uve Uccelline“ (Vogelweinbeeren) gehören).

# **Le radici del vino: le barbatelle di Rauscedo**

■ Una vocazione di territorio, resa ancor più evidente dalla presenza di un'area che ha legato il suo nome a "le radici del vino": **le barbatelle di Rauscedo (frazione di San Giorgio della Richinvelda)**, località dove oltre 210 coltivatori vivaisti producono oltre 80 milioni di giovani viti all'anno esportate in tutto il mondo. Le barbatelle sono delle giovanissime piante di vite, già innestate e pronte per essere piantate. Tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento la viticoltura europea viene colpita dalla fillossera mettendo in ginocchio tutte le produzioni d'uva. La soluzione fu trovata innestando varietà europee su viti americane le cui radici non vengono attaccate dall'insetto. Pare che durante la Grande Guerra, sia stato un ufficiale dell'esercito (non è ben chiaro se italiano o austriaco) a insegnare ad alcuni agricoltori di Rauscedo la tecnica dell'innesto al tavolo, ancora oggi utilizzata. Il Friuli Venezia Giulia contribuisce per il 60% alla produzione nazionale di barbatelle e il merito maggiore è dei vivaisti di Rauscedo, il comune "alle radici del vino".

## **The roots of the wine: the rooted vines of Rauscedo**

■ The vocation of this land is also marked by the presence of an area that linked its name with the "roots of the wine": **the rooted vines of Rauscedo (outlying village within the municipality of San Giorgio della Richinvelda), where over 210 vine growers produce over 80 million young vines a year, which are exported all over the world.** Rooted vines are very young vine plants, already grafted and ready to be planted. Between the end of the XIX century and the beginning of the XX century, phylloxera affected European vines, bringing grape productions to their knees. The solution was found in grafting European varieties on American ones, which phylloxera couldn't affect. It was seemingly an army officer during World War II (it is not clear whether he was Italian or Austrian) who taught some farmers from Rauschedo the table grape vine grafting technique, which is still used now. Friuli Venezia Giulia contributes 60% of the national productions of grafted vines. And credit for that has to be given to the nurserymen from Rauscedo, the municipality "at the roots of wine".

## **Die Ursprünge des Weins: Setzlinge aus Rauscedo**

■ Die Berufung eines Territoriums, das durch das Vorhandensein eines Gebietes noch augenfälliger wird, das seinen Namen an „die Ursprünge des Weins“ gebunden hat: **Die Setzlinge aus Rauscedo (Fraktion San Giorgio della Richinvelda), einer Ortschaft, wo über 210 Baumschulfachmänner jährlich über 80 Millionen junge Weinreben züchten, die in die ganze Welt exportiert werden.** Setzlinge sind ganz junge Weinstockpflanzen, die bereits veredelt wurden und sofort gepflanzt werden können. Zwischen dem Ende des 19. und dem Beginn des 20. Jahrhunderts war der europäische Weinbau von der Reblaus betroffen. Man fand eine Lösung durch Aufzropfen der europäischen Varietäten auf amerikanische Rebsorten, deren Wurzeln nicht von diesem Insekt angegriffen waren. Man glaubt, dass ein Offizier des Heeres während des Großen Kriegs (es ist unklar, ob es sich um einen italienischen oder ein österreichischen Offizier handelte) einigen Landwirten aus Rauscedo die Veredelungstechnik beigebracht hat, die heute noch eingesetzt wird. Friuli-Venezia Giulia trägt 60% zur nationalen Setzlinge bei. Das größte Verdienst fällt dabei den Baumschulfachmännern von Rauscedo zu, der Gemeinde „der Ursprünge des Weins“.

Avete mai bevuto un vino francese o australiano?

Potreste aver assaporato un vino proveniente da una barbatella di Rauscedo

Have you ever drunk French or Australian wine?

Well, you might have tasted a wine coming from a rooted vine of Rauscedo

Haben Sie jemals einen französischen oder australischen Wein gekostet?

Dann kann es sein, dass Sie einen Wein degustiert haben, der von einem Setzling aus Rauscedo stammt



# **La denominazione DOC**

La Denominazione di Origine Controllata, si riferisce al nome di una specifica area geografica, dalla quale provengono le uve, che serve a designare un prodotto vitivinicolo la cui qualità e caratteristiche specifiche sono dovute essenzialmente al territorio in cui avviene la produzione. Nel territorio pordenonese la produzione vitivinicola ha diverse denominazioni rette dai rispettivi Consorzi di Tutela che svolgono le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione e informazione:

**DOC Friuli Grave** il cui terreno, caratterizzato da una ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

**DOC Friuli** è la più recente tra le Denominazioni regionali, istituita nel 2016, che può contare su una produzione di circa 350.000 quintali di uva con un brand facilmente identificabile e dotato di notevole appeal anche sui mercati internazionali.

**Consorzio di tutela DOC Prosecco** La zona di produzione del Prosecco DOC si trova nell'area Nord orientale dell'Italia e più precisamente nei territori ricadenti in 5 province del Veneto (Treviso, Venezia, Vicenza, Padova, Belluno) e in 4 nel Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine), uno dei territori più belli della penisola italiana.

## **The DOC certification**

 The DOC Controlled Designation of Origin refers to the name of a specific geographical area from which the grapes come, which serves to designate a wine product whose quality and specific characteristics are essentially due to the territory in which production takes place. In the Pordenone area, wine production is governed by various denominations governed by the respective Protection Consortia which carry out the functions of protection, promotion, valorisation and information:

**DOC Friuli Grave** whose soil, characterized by a large stony surface, enhances the temperature range between day and night, thus favoring grapes with a marked endowment of aromas and fragrant and elegant wines.

**DOC Friuli** is the most recent of the regional denominations, established in 2016, which can count on a production of approximately 350,000 quintals of grapes with an easily identifiable brand with considerable appeal also on international markets.

**Tutelary Consortium for DOC Prosecco** The Prosecco production area is situated in the northeast of Italy, precisely in 5 provinces of the Veneto region (Treviso, Venezia, Vicenza, Padova, Belluno) and in 4 provinces of the Friuli Venezia Giulia region (Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine), one of the most beautiful areas of the Italian Peninsula.

## **Die Bezeichnung DOC**

 Die Bezeichnung DOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung) bezieht sich auf den Namen eines bestimmten geografischen Gebiets, aus dem die Trauben stammen, und dient der Bezeichnung eines Weinprodukts, dessen Qualität und spezifische Eigenschaften im Wesentlichen auf das Gebiet zurückzuführen sind, in dem die Produktion erfolgt.

In der Region Pordenone wird die Weinproduktion von verschiedenen Weinbezeichnungen geregelt, die von den jeweiligen Konsortien verwaltet werden, die die Funktionen Schutz, Förderung, Aufwertung und Information wahrnehmen:

**DOC Friuli Grave**, dessen Boden, der sich durch eine große steinige Oberfläche auszeichnet, die Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht vergrößert und so Trauben mit einem ausgeprägten Aromareichtum sowie duftende und elegante Weine begünstigt.

**DOC Friuli** ist die jüngste der regionalen Herkunftsbezeichnungen, die 2016 gegründet wurde und auf eine Produktion von etwa 350.000 Doppelzentnern Trauben mit einer leicht erkennbaren Marke mit großer Anziehungskraft auch auf internationalem Märkten zählen kann.

**Genossenschaft zum Schutz des DOC Prosecco** Das Produktionsgebiet des Prosecco DOC befindet sich im nordöstlichen Gebiet Italiens und fällt genauer gesagt in die Territorien von 5 Provinzen von Venetien (Treviso, Venedig, Vicenza, Padua, Belluno) und in 4 von Friaul-Julisch Venetien (Görz, Pordenone, Triest und Udine), eines der schönsten Territorien der Halbinsel Italien.



Pordenone e la sua provincia.

Pordenone and its province.

Pordenone und seine Provinz.

Per avere altre informazioni sugli eventi e le iniziative del territorio consultate il sito [www.pordenonewithlove.it](http://www.pordenonewithlove.it)

For further information on initiatives in the Pordenone area please check the website [www.pordenonewithlove.it](http://www.pordenonewithlove.it)

Weitere Informationen zu Veranstaltungen und Initiativen in des territoriums finden Sie auf der folgenden Website:  
[www.pordenonewithlove.it](http://www.pordenonewithlove.it)



CAMERA DI COMMERCIO  
PORDENONE-UDINE



PORDENONE  
WITH LOVE

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



CAMERA DI COMMERCIO  
PORDENONE-UDINE



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