

Friuli, terra di frontiera e di tradizioni

La chiesa di San
Francesco e il
fiume Natisone,
a Cividale
del Friuli.

Dolci di Natale, tesori medievali, natura rigogliosa. Le colline tra Italia e Slovenia sono spazi di condivisione. Da raggiungere appena possibile. In sicurezza

di Paola Babich

Confini, sbarramenti, frontiere. Parole come queste non stanno soltanto a rimarcare divisioni, ma possono trasformarsi in strumenti di condivisione e di arricchimento. Ponti e non muri, laddove si incontrano luoghi di confine che accolgono, vivificano. Terre come il Friuli, capace di regalare emozioni che coinvolgono i sensi grazie alle eccellenze paesaggistiche, artistiche, enogastronomiche di cui questa regione è generosa. Ma non solo, perché rivelano anche un lato intimo, che induce a una riflessione e a una gioia più interiori, legate alle arti, alla voglia di comunicare.

Non è un caso che si intitolò proprio *Sconfinati* uno degli spettacoli andati in scena a Cividale del Friuli nel corso del Mitelfest 2020: un insieme di narrazioni creato dall'associazione Bottega Errante. «Uno sguardo sulla ricchezza del mondo di frontiera su cui la nostra terra si affaccia, alla scoperta di quel tesoro di storie, tradizioni e spiritualità che tanto affascina chi ha la fortuna (o l'ardire) di andarlo a scoprire» sottolineano gli autori Monica Mosolo e Alessandro Venier.

E allora vale la pena avere questa curiosità, partendo dai Colli Orientali. «Cividale possiede sfumature e colori diversi. Una città capace di trasformarsi, in base al-

Friuli, terra di frontiera e di tradizioni

«lo sguardo con cui si decide di viverla» dice Sara Rovera, autrice della guida *Civildale del Friuli e Collio orientale* (Odòs). Civildale "effetto Zelig": quella che, un tempo capitale del primo ducato longobardo in Italia, istituito nel 568, conserva meraviglie entrate a far parte del Patrimonio Unesco, come il **Tempietto**. Appena cento metri quadrati, ma un concentrato di notevolissima architettura alto-medievale. «È una grande sorpresa, densa di stimoli per gli occhi e la mente, e tuttavia mai sovraccarica, nonostante lo spazio limitato» scrive Carlo Vulpio in *L'Italia nascosta* (Skira). In quella che Guido Piovene ha definito "la più bella città del Friuli" ci sono poi da visitare il **Duomo** e il **Museo archeologico**, che conserva importanti reperti e codici medievali. E non bisogna perdersi una sosta al **Ponte del Diavolo**, che unisce le due sponde del Natisone regalando scorci deliziosi.

Con le mani in pasta

Le **Valli del Natisone** mantengono vive le tradizioni slovene e sono perfette per tuffarsi in una natura incontaminata e anche per soddisfare il palato. Proprio qui, infatti, nasce la gubana, che non può mancare in tavola a Natale. A **San Pietro al Natisone**, Valeria, nel negozio-laboratorio *La Gubana della Nonna*, prepara come un tempo questa leccornia di pasta dolce lievitata, ripiena di noci, uvetta, pinoli e un goccio di grappa; ingredienti che si ritrovano anche all'interno degli strucchi, deliziosi fagottini fritti di pasta frolla, immancabili a dicembre (*gubana.dellanonna.com*).

Sempre in zona, a **Stregna**, a mostrare l'amore per i prodotti delle proprie valli è un'altra donna, Teresa Covaceuszach, che nel ristorante *Sale e Pepe* propone pietanze quasi dimenticate, per salvaguardare la cultura contadina. «Tipici di questo periodo sono gli strucchi lessi, conditi con burro fuso, zucchero e cannella, che si mangiano la notte di Natale sorseggiando del brodo caldo di gallina, con un goccio di vino e un filo di formaggio. È il piatto della famiglia per eccellenza, un collante, un modo di appartenere al territorio» spiega la chef. Un territorio contiguo con la Slove-

Sotto l'albero c'è una vacanza in regalo

Un cofanetto-cadeau, da scegliere, acquistare e pagare on line. L'idea è firmata Best Western: regalare soggiorni di una o due notti in Italia, per due persone o per la famiglia. Tra i tanti alberghi dove scegliere quando andare in vacanza, c'è il BW Signature Collection Europalace Hotel, a

Monfalcone (Gorizia): quattro stelle in un edificio degli anni '20 in stile Jugondegli, recentemente restaurato con la supervisione delle Belle Arti. L'hotel dispone di una palestra con attrezzature di ultima generazione Technogym, accessibile 24/24h. Info: bestwestern.it/vantaggi/cadeau



Il BW Signature Collection Europalace Hotel di Monfalcone.

nia. «Mi è successo di sconfinare spesso tra Collio e Brda senza rendermi conto del passaggio; la natura, saggia, non conosce confini né bandiere. Quando il confine è inteso come punto di incontro tra due culture diverse è una ricchezza» sottolinea Valentina Bassanese, che ha scritto *Gorizia e il Collio*.

Il nostro fil rouge conduce dunque al **Collio**, il cui prosieguo in terra slovena è chiamato **Brda**: un susseguirsi di declivi e pendii assolati. Questa è la culla di nettari biondi celebri in tutto il mondo, da sempre legata all'attività vinicola, in particolare alla produzione di bianchi. Ribolla Gialla, Malvasia, Friulano, Picolit... Vini che fanno pensare alla convivialità, all'incontro con la gente del posto, fiera e ospitale.

Quando il confine è inteso come punto di incontro tra due culture diverse è una ricchezza

Ed ecco il rosso dei tetti delle case e il verde della pianura e dei declivi, coperti di filari: **Cormons** conserva il suo stile asburgico, ed è circondata da piccoli borghi, proprio sul confine con la

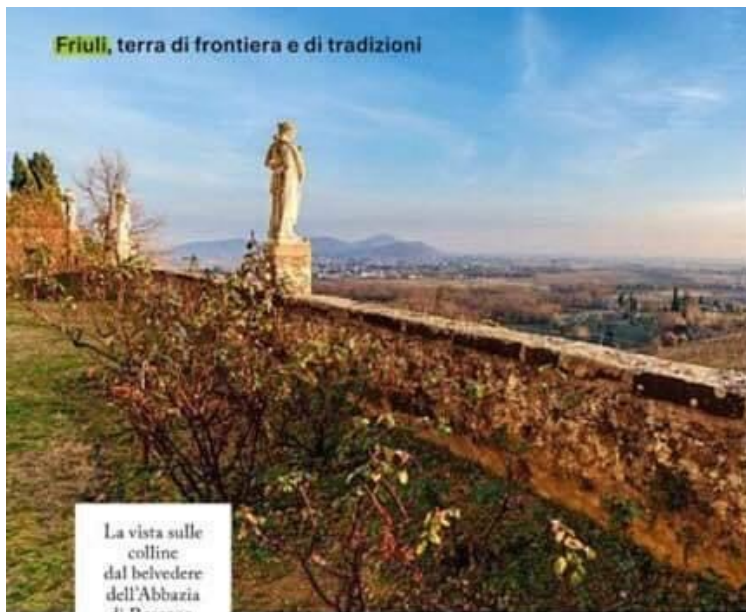


La cantina del Castello di Spessa, a Capriva del Friuli (Gorizia).



Vigna del Collio, tra Italia e Slovenia.

Friuli, terra di frontiera e di tradizioni



La vista sulle colline dal belvedere dell'Abbazia di Rosazzo.

SEQUITO Slovenia. Subito alle spalle, il **Monte Quarin**: alla sommità si è avvolti da un panorama a 360 gradi di colline e villaggi, in cui i contorni delle mappe geografiche si dissolvono.

A cavallo tra Collio friulano e sloveno, ancora donne protagoniste, che amano e valorizzano questi luoghi. «La terra è eredità e abbiamo il dovere di preservarla» sostiene Alessandra Mauri, dell'azienda BorgoSanDaniele (tel. 0481 60552), che produce vermouth, ricreato da antiche ricette. Sì, perché qui esiste una tradizione legata a questa chicca, già bene prezioso all'epoca dell'Impero austro-ungarico; ben 30 le piante ufficiali lavorate, con 3 tipologie di assenzio, tra cui quello di mare, in dialetto "santonogo", erba spontanea degli isolotti della laguna di **Grado**. «Per i pranzi delle feste il vermouth è perfetto: il rosso si sposa bene con i nostri gnocchi di susine, con le carni abbinate alla frutta rossa e i formaggi erborinati stagionati. E per la gubana e i biscotti speziati sono adatti sia il rosso che il bianco, ottimo anche per gli aperitivi».

Ospitalità al calore del "fogolar"

Se vi è venuta l'acquolina in bocca, affidatevi alle "cure" dei Sirk, sempre a Cormons, a La Subida (lasubida.it), Country Resort e trattoria Al Cacciatore (stella Michelin), dove si può alloggiare in sicurezza e dove c'è anche il servizio di delivery: «Ci stiamo concentrando sui piatti della tradizione» dice Tanja Sirk, che tiene alta la bandiera dell'ospitalità di livello con i genitori, il fratello e il marito Sandro Gavagna, lo chef. In menu gli gnocchi di susine, lo stinco di vitello arrosto, gli zlikrofi, cioè tortelli della Valle d'Istria. «Chi soggiorna da noi può decidere se cenare in appartamento o al ristorante, attorno al "fogolar", dove si è soliti cucinare la polenta o la minestra, il primo che si accende quando ci si alza e l'ultimo che si spegne prima di andare a dormire, da sempre sinonimo di calore familiare. Quel calore che desideriamo trasmettere per questo particolare Natale, offrendo anche un menu da asporto, improntato sui piatti tipici». Basta poi spostarsi di poco, e si nutre lo spirito con

Il vino della pace, impreziosito da etichette create da artisti, viene donato ai Capi di Stato

DORMIRE

Golf & Wine Resort Castello di Spessa

Capriva del **Friuli**. Raffinato resort con 4 strutture: al Castello doppia da 170 euro, alla Tavernetta da 140, nel Casale da 120, negli appartamenti da 110. Visito in cantina. castellodispessa.it

Casa Galante

Civiale del **Friuli**. Mini appartamenti, da 80 euro. casagalante.it

MANGIARE

Il Consorzio **Friuli** Venezia Giulia Via dei Sapori propone "La Nuova Cucina": cene-laboratorio nei 20 ristoranti aderenti. fvj-lanuovacucina.it

COMPRARE

Fattoria Zoff Borgnano. Allevamento di vacche di Pezzata Rossa e vendita di formaggi bio

e cosmetici al latte. borgnolaoqs.it

Tomadin

Cormons. Selezione dei prodotti del Collio: formaggi, prosciutti, biscotti. alimentaritomadin.it

Cattarossi

Civiale del **Friuli**. Il Panificio Pasticceria di Alberto Blasutig è un'istituzione: gubane, pane dolce, strucchi.

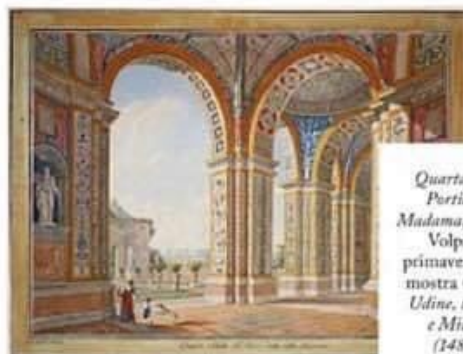
FARE

Sentiero delle vigne alte

Trek fra vigneti e bosco. Punti di partenza: la foresteria del Castello di Spessa e il maneggio della Subida.

MOSTRE

Udine. Attesa in primavera la retrospettiva **Giovanni da Udine, tra Raffaello e Michelangelo (1487-1561)**. civiciMuseiUdine.it



Quarta Veduta del Portico di Villa Madama, di Giovanni Volpato: nella primavera 2021, alla mostra **Giovanni da Udine, tra Raffaello e Michelangelo (1487-1561)**.

un piccolo gioiello: l'**Abbazia di Rosazzo**. Dal suo belvedere lo sguardo spazia dalle colline italiane a quelle slovene, sino ad abbracciare l'azzurro del mare di **Grado** e di **Trieste** e il campanile di **Aquileia**. «Mi colpisce sempre la meraviglia di questi luoghi, non artefatti dall'eccessivo peso turistico. Il vino diventa il filo conduttore che porta a questa scoperta» racconta Elda Felluga, presidente del Movimento del Turismo del Vino FVG. Nel Collio si tiene il Jazz & Wine of Peace Festival e qui nasce il Vino della pace, simbolo della "vigna del mondo" con oltre 400 vitigni di ogni continente: impreziosito da etichette create da artisti, viene donato ai Capi di Stato, per invitarli al rispetto della pace. Perché «La pace va bevuta in gran compagnia» scrisse Dario Fo sull'etichetta del 2000. **IO**