

Fagagna, dove volano le cicogne (1° giorno)

Quando visitate Fagagna, splendido borgo in provincia di Udine, tra “i più belli d’Italia”, dovete sempre tenere lo sguardo all’insù. Perché con molta facilità potrete posare gli occhi su una cicogna, appollaiata su un camino o accoccolata nel suo nido.



I magnifici uccelli qui sono di casa, al punto che Fagagna è conosciuto come “**il borgo delle cicogne**”. E questo grazie a un progetto di reintroduzione della cicogna bianca, attivato dall’**Oasi Naturalistica dei Quadris**, che trovate in via Caporiacco e si può visitare la domenica, dalle 10 alle 12, oppure dalle 14.30 alle 18 da marzo a novembre. Il progetto include anche la riproduzione dell’ibis eremita e dell’uccello dal becco di maschera veneziana.

Due passi nel centro storico

Come tutti i borghi che hanno conservato le vestigia medievali fino a farle giungere ai nostri occhi, Fagnana, che deve il

suo nome al latino *fagus*, cioè faggio, per i boschi rigogliosi che circondavano la zona, è ricca di chiese e castelli.



Il paese è nato dall'unione di **sette antiche borgate**, che oggi costituiscono un unico nucleo. La nostra visita parte dal **Palazzo Municipale**, da qui prendiamo la strada che sale fino al colle del castello, dove scorgiamo i ruderi del maniero, la cui parte più antica risale al XI secolo. In cima al colle si trova anche il **Palazzo della Comunità**, sede amministrativa e giudiziaria di Fagnana dagli inizi del XVI secolo fino al 1797.



Prendiamo poi via Salizzata e arriviamo alla **Pieve di Santa Maria Assunta**, del XIII secolo, costruita su una chiesa paleocristiana preesistente, che spicca per il bel campanile. Imbocchiamo poi le suggestive via dei Tigli prima e via della Pieve poi, dove incontriamo una casa forte del XIV secolo, per giungere al **Museo della Vita Contadina**, che merita una sosta.

Il Museo della Vita contadina di Ciase Cocél

Il museo si trova in **via Lisignana** e si può visitare la domenica dalle 14.30 alle 18 (info tel 0432/801887). Costituisce un unicum in Italia per le sue caratteristiche. Si tratta, infatti, di un museo "vivente", dove, grazie agli importanti lavori di restauro, sono stati riportati in vita non solo l'antico edificio che lo ospita, ma anche tutte le attività umane che si svolgevano.



Sono stati ricreati, infatti, tutti gli ambienti in cui operano filatrici, fabbri, mugnai, osti, merlettaie. Un'esperienza sensoriale che coinvolge anche il senso dell'olfatto. Durante la visita si possono infatti sentire gli odori della stalla per la presenza degli animali, quello del mosto, del carbone della fucina, del pane appena sfornato e della farina macinata al mulino. Si possono osservare gli antichi mestieri "dal vivo", e gustare un bicchiere di buon vino friulano direttamente all'osteria, proprio come un tempo.

Tra palazzi e castelli

Dal museo ci spostiamo nella vicina chiesa di San Leonardo, del XIV secolo, dove sono conservati alcuni affreschi trecenteschi. Percorriamo vicolo degli Orzinutti e via Umberto I e ci ritroviamo di nuovo nella piazza principale.



Dal municipio, ci dirigiamo verso **Borgo Paludo** e, lungo il proseguimento di via Umberto I incontriamo **Palazzo Asquini**, residenza nobiliare del XVII secolo, e **Palazzo Pico**, antica sede di lavorazione del tabacco. Arriviamo quindi nell'antica borgata, dove si trovano **Palazzo Pecile**, del XVIII secolo, e alcune case a schiera caratterizzate da splendidi portoni.



Prendendo via Paludo si può poi tornare al castello e

percorrere **strada Daûr Glesie**, una via panoramica che conduce a un fortino militare della Prima Guerra Mondiale. Una volta in cima e dopo una breve sosta, si prende **Riva di Cjastenêt**, una strada campestre che conduce al **borgo di Riolo**.



Infine, merita una visita anche il **Castello di Villalta**, che si erge in mezzo alla campagna con la sua splendida torre e le mura merlate, risalente al 1216, come attestato dalle cronache del tempo. Il castello è attualmente proprietà privata e si può visitare solo all'esterno.



Si conclude qui il primo giorno del nostro itinerario. Domani ci sposteremo a **Palmanova**, un altro splendido borgo del Friuli.

Viaggio tra i sapori di Fagagna

Il prodotto forse più famoso è il **Formaggio di Fagagna**, ottenuto con latte crudo non pastorizzato, dal gusto inconfondibile grazie alle erbe che nascono spontanee dei prati attorno al paese, di cui si nutrono le mucche.



È riconosciuto come Presidio Slow Food, invece, il **pestât**, un impasto di lardo di suino, carote, sedano, cipolla, salvia, rosmarino, aglio e prezzemolo tritati, sale e pepe, che viene insaccato in un budello naturale e messo a stagionare. Viene poi fatto soffriggere all'occorrenza per aromatizzare molte ricette della cucina friulana, come carne in umido, patate, e la brovada.



Non dimentichiamo, poi, che Fagagna è vicino a San Daniele, patria del celebre prosciutto, e anche qui fin dai tempi di Napoleone venivano allevati e venduti i maialini. Ancora oggi, qui si producono salumi di qualità e si cucinano ricette a base di maiale. Tuttavia, a Fagagna si preparano anche piatti a base di carne di oca e insaccati come il salame d'oca. Tra i vini, da assaggiare il raro e pregiato **Picolit**, la cui produzione ha avuto inizio nella zona nel 1761 nella tenuta del conte Asquini.

La Brovada, come nasce il prodotti tipico

Le rape bianche dal colletto viola sono uno dei prodotti della tradizione culinaria friulana. Con esse si ottiene la tipica *brovada*, grazie a un antico e paziente lavoro di fermentazione nella vinaccia. Le rape, dopo essere state raccolte, vengono private delle foglie e messe a fermentare nei tini. Qui vengono ricoperti con la vinaccia di uve nere, sale, acqua mista a vino aceto. Si lasciano poi fermentare dai 40 ai 60 giorni, finché non assumono il tipico colore rosato.



Le rape vengono poi lavate, grattugiate e confezionate. Nel periodo natalizio, sulle tavole friulane non può mai mancare

la **Brovada e Muset**, un insaccato tipico che assomiglia al cotechino. La Brovada, che si fregia della DOP, si gusta anche come ingrediente di zuppe, piatti a base di verdure o per accompagnare secondi di carne.

Brovada e Muset

Ingredienti

- 500 gr di rape bianche fermentate
- 2 cotechini dei Friuli
- 3 spicchi di aglio
- 4 foglie di alloro
- Brodo vegetale
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe

Immergete i cotechini nell'acqua fredda e portate a bollore. Abbassate la fiamma e lasciateli bollire per circa 90 minuti. In un tegame, mettere a soffriggere nell'olio EVO l'aglio e le foglie di alloro, poi versate la brovada (le rape fermentate= con un po' di brodo vegetale. Chiudete con il coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 90 minuti. Sollevate il coperchio, aggiungete il sale e il pepe e un pizzico di farina bianca per fare addensare il composto. Scolate i cotechini, tagliateli a fette e serviteli caldi accompagnati dalla salsa.



COME ARRIVARE

In auto: da Venezia o Trieste A4-A23, prendere l'uscita Udine Sud, poi proseguire sulla tangenziale e uscire a Spilimbergo. Allo stop girare a sinistra e proseguire per circa 8 km seguendo le indicazioni per Fagagna.

DOVE MANGIARE

***Ristorante San Michele**, via del Castello 33, Fagagna (UD), tel 0432/800185, www.sanmicheleristorante.com In splendida posizione, sulle rovine del castello di Fagagna e con vista sulle Alpi Giulie, offre un menù di stagione, con piatti di carne e di pesce, con ricette di Friuli, Piemonte e Toscana rivisitate dallo chef. Prezzo medio € 65.

***Ristorante Al Castello**, via San Bartolomeo 18, tel 0432/800185, www.ristorantealcastello.com

Il menù offre ricette della tradizione rivisitate con maestria ed equilibrio dallo chef, ma non mancano anche piatti particolari e creativi. Presente una carta dei vini e dei formaggi. Prezzo medio € 28.

DOVE DORMIRE

Villaverde Hotel & Resort***, via delle Acacie 1, Fagagna (UD), tel 0432/812600, www.villaverderesort.com Dispone di 33 camere finemente arredate con vista sul campo da golf e sulle Alpi Giulie. Nell'area wellness a disposizione piscina di 25 m, solarium, idromassaggio, bagno turco. Doppia da € 126.

Albergo Alle Crosere**, via Spilimbergo 203, Fagagna (UD), tel 0432/800107, www.albergoallecrosere.it . In posizione strategica, tra Fagagna e San Daniele del Friuli, propone camere confortevoli con Tv, wi fi gratuito e bagno privato. Doppia da € 54, colazione € 5.

INFO

www.comune.fagagna.ud.it

www.prolocofagagna.it