

San Daniele, lungo la Strada del Prosciutto con la Fiat 500X

Continua la nostra ricerca dei borghi dove l'autunno regala le ricette più "calde". La natura dipinge gli alberi di color oro e ci regala atmosfere e sapori particolari, pieni di magia e di poesia. Per la ricerca di questi luoghi e di questi sapori, abbiamo scelto un compact suv italiano, nato per le nostre colline, per i nostri borghi antichi, che non si ferma mai, neppure quando l'autunno lascia il posto a all'inverno. È la fiat 500X, il piccolo suv più venduto in italia.



Le caratteristiche del nuovo modello 2018

È tempo d'introdurre il modello del nuovo anno: sono stati infatti **avviati gli ordini per la Fiat 500X 2018**. Gli aggiornamenti riguardano principalmente i **dettagli estetici** e **l'apparato tecnologico**, soprattutto nuovi **colori** e più funzionalità di comunicazione. Le novità nel design si concentrano sui colori. Si estendono all'intera gamma le

livree **Bronzo Donatello** e **Verde Alpi Opaco**. Gli allestimenti ora seguono la classificazione inaugurata con la **nuova serie della 500L**: due “anime”, cioè le versioni cittadine e quelle in cui sono accentuate le caratteristiche da fuoristrada.



Le motorizzazioni a benzina della Fiat 500X 2018 partono dal 1.6 E-Torq da 110 cavalli, seguite dal 1.4 MultiAir turbo da 140 cavalli. La variante Cross a trazione integrale ha il 1.4 MultiAir da 170 cavalli e il cambio automatico. Le versioni diesel prevedono il 1.3 MultiJet da 95 cavalli, il 1.6 Multijet da 120 cavalli, poi per City Cross e Cross il 2.0 Multijet da 140 cavalli, questo sempre con trazione integrale, mentre il cambio può essere manuale o automatico a 9 rapporti. Esiste anche la versione benzina/GPL col 1.4 T-Jet da 120 cavalli. I prezzi di listino chiavi in mano della Fiat 500X 2018 vanno da 19.000 a 31.250 euro.

Verso la “capitale del Prosciutto”

Con la nostra Fiat 500X seguiamo l’A4 da Venezia a Palmanova, poi deviamo lungo la A23 in direzione di Tarviso e usciamo al casello di Udine Sud. Seguiamo le indicazioni per **San Daniele del Friuli** ed eccoci qui, nella capitale del Prosciutto, anzi

del *persùt*, dove nasce il celebre “crudo” di San Daniele, fiore all’occhiello delle tavole gourmet di tutto il mondo. Basti pensare, infatti, che un quinto dei 2.750.000 prosciutti prodotti ogni anno è destinato al mercato estero.



Cosce di suini italiani e sale marino sono i soli ingredienti del Prosciutto di San Daniele Dop, che segue un rigido disciplinare che vieta l’aggiunta di qualsiasi tipo di conservanti e additivi. Ingrediente di piatti raffinati, è anche un goloso spuntino da mangiare con il pane appena sfornato, come si trova nelle “prosciutterie” del paese, che conta 8200 abitanti ed è fa parte delle **Città Slow**. E, se il Prosciutto è il re di San Daniele, la regina è sicuramente la **trota**, che prospera nelle acque del Tagliamento, da gustare fresca o affumicata.



Quattro passi nel borgo

Il percorso di visita, a cui si può dedicare la mattinata, parte dal quattrocentesco **Palazzo del Comune**, sede della **Biblioteca Guarnieriana** (www.guarnieriana.it) che conserva quasi 120 mila volumi antichi, centinaia di manoscritti, incunaboli e Cinquecentine. Proseguendo lungo via Roma, si arriva alla **Casa del Trecento**, l'unica abitazione originaria del borgo medievale giunta sino ai giorni nostri, che ospita al suo interno un piccolo museo con cimeli della Prima e Seconda Guerra Mondiale. Nelle immediate vicinanze si trova la **Chiesa di Santa Maria della Fratta**, del 1350, che conserva dipinti quattrocenteschi e una campana dello stesso periodo.



Alla fine di via Roma si trova il **Parco del Castello** con l'imponente **Palazzo Ticozzi – De' Concina** e la **Chiesa di San Daniele in Castello**, un complesso risalente al Settecento. Solo il campanile è originario del 1486. Degno di nota il bassorilievo esterno alla chiesa raffigurante l'Adorazione dei Magi.

Procedendo in direzione del centro storico, attraversiamo prima Piazza Pellegrino e poi Piazza Cattaneo, dove ammiriamo la fontana cinquecentesca di Giovanni da Udine e, a poca distanza il **Portonàt**, la porta di accesso alla città, realizzata nel 1579 su disegno di Andrea Palladio. In via Garibaldi merita una sosta la **Chiesa di Sant'Antonio Abate**, detta "la Cappella Sistina del Friuli". In stile gotico veneziano, ha pareti in pietra d'Istria, un rosone con l'effigie della Madonna con il Bambino e, al suo interno, un ciclo di affreschi di Martino da Udine.



In piazza Vittorio Emanuele si affaccia invece il maestoso **Duomo** dedicato a San Michele Arcangelo, realizzato da Domenico Rossi con ispirazione palladiana, con i suoi portali in bronzo di Nino Gortan e il fonte battesimale di Carlo da Corona. Alle spalle della cattedrale si trova il bel campanile progettato da Giovanni da Udine e il **Santuario della Madonna di Strada** nel XVI secolo, considerato uno degli edifici barocchi più belli di tutto il Friuli.

Secondo giorno: lungo la Strada del Prosciutto e dei Castelli

San Daniele è il punto di partenza della Strada del Prosciutto e dei castelli, un percorso di circa cento km che si snoda tra colline, antichi manieri e botteghe del gusto. Imbocchiamo la strada panoramica per **Fagagna** fino a incontrare la deviazione per il **Castello di Arcano Superiore** più volte distrutto e ricostruito dalla prima edificazione anteriore al X secolo. Il castello è a tutt'oggi abitato e conserva al suo interno alcuni dipinti ed eccellenze artistiche, tra cui il curioso ritratto del servitore Angelo con la dedica goliardica "Angelo Candussio, serve fedelmente, beve terribilmente. Nato 1730".



Riprendiamo la strada panoramica per **Fagagna** e dopo pochi chilometri raggiungiamo l'**Oasi Naturalistica dei Quadris** (www.oasideiquadris.it) che ospita circa 60 esemplari di cicogna bianca e rappresenta la prima area di nidificazione in Europa per il raro ibis eremita, di cui esistono sono 400 esemplari al mondo. Proseguendo ancora verso sud arriviamo infine a **Fagagna**, culla del **formaggio di Fagagna Dop** che si produce solo con latte di vacche locali, nutrite con il fieno proveniente dai campi della zona. Si produce in **tre varietà**: fresco, dal sapore delicato, mezzano, dal sapore più deciso, e vecchio, più piccante. In paese merita una visita il **Museo della Vita Contadina Cjase Cocél** (www.museocjasecocel.it) che dedica una stanza ai merletti a tombolo realizzati dalle allieve della scuola voluta dalla contessa Cora Slocomb Savorgnan di Brazzà.



Da Villalta al Lago di Cornino

Percorrendo la Sp10, da Fagagna si arriva a **Villalta**, dove si trova uno dei **castelli** più belli della regione (www.castellodivillalta.it) con la sua imponente cinta muraria, i camminamenti di ronda, il ponte levatoio, le torri di difesa e i romantici cortili interni. Attestato fin dal 1158, è stato più volte assediato, distrutto e ricostruito tra il 1200 e il 1400.



Ci immettiamo sulla SP100 e dopo circa 10 km arriviamo a **Colloredo di Monte Albano** e al suo **castello**, dove, nell'Ottocento, Ippolito Nievo compose "Le confessioni di un italiano". Rimettendosi sulla SP100 in direzione est arriviamo poi a **Cassacco** dominata dall'omonimo castello dall'imponente struttura medievale. Continuando ancora verso nord-est tocchiamo i borghi di **Treppo Grande**, **Zegliacco** e **Buja**, dove, presso la frazione Borgo San Lorenzo in Monte, ci fermiamo per una visita al **Museo d'arte della Medaglia e della città di Buja** che espone un ricco medagliere artistico.



Infine, ci immettiamo su via Buja e in circa 5 minuti arriviamo a **Osoppo**, per una sosta alla sua celebre fortezza, dichiarata Patrimonio Nazionale del 1923. Riprendendo in direzione San Daniele, si toccano i borghi di **Marajano**, **Susans**, che vanta uno splendido castello caratterizzato da quattro poderose torri, e **Muris**.



Da qui imbocchiamo una strada panoramica da cui godere di una

splendida vista sul Tagliamento. A ridosso del greto del fiume si sviluppa la **Riserva Naturale del Lago di Cornino** (www.riservacornino.it) che prende il nome dall'omonimo lago dalle acque verde azzurro. Qui si possono avvistare grifoni, cicogne bianche e nere, uccelli migratori provenienti dai Balcani e dal Quarnero e rapaci come il nibbio reale, il gheppio, lo sparviero e il capovaccaio. Il nostro itinerario si conclude con il ritorno a San Daniele.

LA RICETTA: Frico friulano con Prosciutto San Daniele

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 50 gr di cipolla
- 600 gr di formaggio Latteria a dadini
- Olio EVO, sale e pepe
- Prosciutto di San Daniele Dop

Pelate le patate e grattugiatele, poi mettetele a cuocere con un po' di olio. Salatele e pepatele. Fate soffriggere la cipolla tagliata sottile e aggiungetela alle patate. Mescolate, poi unite anche il formaggio Latteria a dadini. Amalgamate il tutto a fuoco lento, fino a fare fondere il formaggio. Lasciate dorare da entrambe le parti e servite caldo, guarnito con Prosciutto San Daniele a fette.



COME ARRIVARE

In auto: A4 Venezia-Trieste, con uscita Portogruaro, poi proseguire in direzione Villotta e San Vito al Tagliamento. In alternativa A23 in direzione Gorizia-Palmanova con uscita Udine Sud, poi proseguire per Spilimbergo e San Daniele del Friuli.

DOVE DORMIRE

Relais Picaron**, via Astemio 3, San Daniele, tel 0432/940688, www.relaispicaron.it

***Agriturismo Contessi**, via Regane 12, San Daniele, tel 0432/940988, www.agriturismocontessi.com

DOVE MANGIARE

***L'Osteria**, via Trento Trieste 71, San Daniele, tel 0432/942091, www.osteriasandaniele.it

***Al Dolcenero**, via Fagagna 1, tel 0432/957871, www.aldolcenero.it

INFO

Ufficio Turistico San Daniele, tel 0432/940765,
www.infosandaniele.com

Consorzio del Prosciutto, www.prosciuttosandaniele.it

Comunità Collinare del Friuli, www.tourismfriulicollinare.it

Consorzio Castelli Storici del Friuli, tel 0432/288588,
www.consorziocastelli.it