

Storia e sapori a San Daniele del Friuli: un imperdibile itinerario lungo la Strada del Prosciutto

GIORNO 1:

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.

GIORNO 2: 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 100 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 sparpiero 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

Nei giardini (e nei vigneti) del Castello di Roncade

Il castello di Roncade si trova in provincia di Treviso ed è un altro dei giardini più belli d'Italia che si possono visitare anche in inverno. Si può dormire anche nel B&B ricavato nelle vecchie torri di guardia

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

Un itinerario sulla Strada del Prosciutto insieme alla Fiat 500X alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche, dei borghi e dei castelli del Friuli. Cento km di storia, sapori e tesori nascosti, da vivere con il crossover Fiat più venduto in Italia

Fontanellato, il fascino della rocca

“Bandiera Arancione” del Touring Club, “Cittaslow” e “Città d’Arte e cultura”. Sono molti i titoli di cui si fregia **Fontanellato**, gioiello della Bassa parmense, che sorge tra Parma e Fidenza. Il suo nome deriva dal latino *fontana lata*, cioè “grande fontana”, poiché il borgo è situato tra i fiumi Taro e Stirone.

L’itinerario che vi proponiamo non può che partire dalla centrale Piazza Matteotti, dove domina l’imponente **Rocca Sanvitale**, cuore della cittadina. La fortezza, eretta nel XIV secolo su un edificio preesistente, di cui è rimasta la torre difensiva, è circondata da un ampio fossato, detto *peschiera*, a tutt’oggi pieno di acqua. Nel corso dei secoli, si è trasformata fino a diventare la dimora nobile dei Conti Sanvitale, che l’hanno abitata per ben sei secoli. Nel 1948 è stata poi venduta al Comune, che oggi ne ha fatto la sede del Municipio e dell’Associazione Castelli del Ducato di Parma e

Piacenza (www.castellidelducato.it)



La rocca è **aperta al pubblico tutto l'anno** (dal 1/11 al 31/3 mar-sab 10 – 11.45 e 15-16.45, dom e festivi 9.30 – 11.45 e 14.30 – 16.45; ingresso: € 8 intero, € 3.50 ragazzi 6-16 anni). Al suo interno si trova uno dei capolavori del Manierismo, la **Camera Picta**, dipinta nel 1524 dal Parmigianino con sequenze del mito di Diana e Atteone, tratto dalle Metamorfosi di Ovidio. La saletta era un tempo lo studio privato di Paola Gonzaga, dove, si dice, la nobildonna si ritirasse in preghiera per piangere il figlio prematuramente scomparsi.



Tra le sale visitabili ci sono anche l'**appartamento nobile dei Sanvitale**, la **Sala delle Armi**, la **Galleria degli Antenati**, la **Sala dei Ricevimenti** e la **Camera Nuziale**. Nella **Sala dello Stendardo** si trova lo Stendardo della Beata Vergine di Fontanellato, risalente al periodo tra il 1654 e il 1656. Le sue imponenti dimensioni (5 m di lunghezza e 4 di altezza) fanno pensare al suo utilizzo come bandiera di una nave capitanata da un membro della nobile famiglia Sanvitale. Splendida anche la **Camera Ottica**, l'unica ancora funzionante in tutta Italia, con il suo complesso sistema di specchi che riflette su uno schermo l'immagine della piazza. Infine, la **Sala del Teatrino**, era una stanza dedicata ai giochi dei figli della duchessa Maria Luigia d'Austria.



Fuori dal centro storico, si trova invece il **Santuario della Beata Vergine del Rosario**, meta di pellegrinaggi fin dal XV secolo. L'edificio che si può ammirare oggi risale al XVI, ma è stato costruito su un oratorio preesistente. Il santuario conserva diversi affreschi di pregio, ma il pezzo forte è la statua della Madonna che spicca sull'altare. Si dice che abbia operato guarigioni miracolose, come dimostrano i numerosi ex voto.

Dal monastero di San Benedetto al Labirinto della Masone Prendendo Via XXIV Maggio, dopo circa 2 km si arriva alla frazione di **Priorato**, dove si trova il complesso monastico di **San Benedetto** risalente al XI secolo e riprogettato nel corso del XVIII. La chiesa conserva stucchi rococò e affreschi pregiati. Nella vicina **Oasi del Priorato**, conosciuta come **Parco Pozzi**, si può passeggiare alla scoperta di questa area di 12 ettari, che è stata "rinaturalizzata" con lo scopo di ricostruire un bosco con alberi autoctoni tipico della Pianura Padana.



Proseguendo per 4 km sulla Strada Masone si arriva al **Labirinto della Masone**, un grande parco che ospita il più grande labirinto in bambù del mondo. La sua pianta a stella copre infatti quasi 7 ettari di terreno. Al suo interno, sono ricavati spazi culturali per più di 5000 mq, dove sono conservate circa 500 opere databili tra il Cinquecento e il Novecento, della collezione del celebre editore Franco Maria Ricci. Qui si trova anche la sua preziosa biblioteca che conserva opere grafiche e tipografiche, tra cui alcune di Giambattista Bodoni e l'intera produzione di Alberto Tallone.

I sapori della Bassa Parmense

La Bassa parmense è famosa per i suoi pregiati prodotti tipici e per i suoi piatti succulenti e corposi. Fontanellato sorge lungo la Strada del Culatello di Zibello, salume "principe" della zona. Tra i salumi ci sono poi la **spalla cotta**, il **crudo di Parma** e la **Culaccia di Fontanellato**, un salame prodotto in loco in attesa della certificazione IGP. Questa è anche zona di produzione del Parmigiano Reggiano, come dimostrano i numerosi caseifici che effettuano vendita diretta.



Tra i piatti della tradizione, ricordiamo i ravioli di verdura e ricotta, gli anolini in brodo, la trippa alla parmigiana, gli arrostiti di anatra e faraona, il coniglio alla cacciatora e le scaloppe alla parmigiana. Ottimi i dolci, tra cui crostate di frutta, zabaione e la **spongata**, di cui vi forniamo la ricetta.

Spongata parmigiana

Ingredienti

- 250 gr di farina
- 80 gr di burro
- 120 gr di zucchero
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 uovo
- 300 gr di miele
- 150 gr di noci
- 60 gr di pinoli
- 80 gr di uvetta
- 60 gr di cedro candito
- 2 cucchiari di pan grattato
- 1 pizzico di sale

- Chiodi di garofano, cannella, noce moscata (1 pizzico)

Pelate e tritate le noci e i pinoli. Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida e scolatela. Tostate il pangrattato e tagliate il cedro candito a dadini. Scaldate il miele a bagnomaria, poi aggiungete il pane tostato, le noci, i pinoli un pizzico di cannella, uno di noce moscata e un paio di chiodi di garofano. Aggiungete anche il cedro candito a dadini e l'uvetta. Mescolate, poi togliete dal fuoco. Versate il tutto in una terrina e fate riposare per un giorno. Versate la farina sulla spianatoia, ricavate un buco al centro e mettete il burro a pezzetti, l'uovo, lo zucchero, il vino bianco e un pizzico di sale. Impastate e lasciate riposare per 30 minuti. Dividete la pasta in due parti e ricavatene due dischi, uno più grande dell'altro. Con quello più grande foderate una teglia imburrata e infarinata, farcite con il ripieno e ricoprite col disco più piccolo. Cuocete in forno a 200 °C per circa mezz'ora. Lasciate raffreddare e servite con una spolverata di zucchero a velo.



COME ARRIVARE

Al Milano-Bologna, uscita Parma Ovest da Bologna o Fidenza da

Milano. Seguire indicazioni per Fontanellato. A15 della Cisa da La Spezia con uscita Parma Ovest. Fontanellato dista circa 8 km. Da Parma, SS9 (via Emilia) e poi SP11 per Fontanellato

DOVE MANGIARE

***Ristorante 12 Monaci**, via Roma 1, Fontevivo (PR), tel 0521/610010, www.12monaci.it

***Al Teatro**, Piazza Verdi 5, Fontanellato (PR), tel 0521/822257, www.trattoriadelteatrofontanellato.it

DOVE DORMIRE

Relais Fontevivo**, via Roma 1/A, Fontevivo (PR), tel 0521/610010,

Albergo Tre Pozzi***, via Nazionale Emilia 129, Fontanellato, tel 0521/825347, www.albergotrepozzi.it

INFO

www.fontanellato.org

Weekend tra i sapori della Valtellina

Si dice Valtellina e viene subito in mente la bresaola, il salume ricavato dai tagli migliori della coscia di manzo che solo grazie al peculiare clima di questa zona assume il suo sapore unico e inimitabile. Le sue origini risalgono al XV secolo e la sua qualità è oggi garantita dal marchio IGP. Ma

qui nascono anche prelibati formaggi, come la Casera e il Bitto Dop, lo Scimudin, il Latteria e la ricotta.



L'itinerario parte da **Morbegno**, da dove ci si immette sulla SS405 per raggiungere la Valle del Bitto di Gerola. Ci si ferma per una prima tappa a **Sacco**, dove si trova il curioso affresco dedicato all'*Homo selvadego*, una figura mitologica che, si dice, abbia insegnato ai locali i segreti della lavorazione del Bitto, il formaggio tipico la cui stagionatura va dai 70 giorni ai dieci anni. Proseguendo si incontrano gli immensi pascoli dell'**Alpe Culino**, dai quali nasce la filiera del Bitto e del Casera DOP, con cui si preparano i tipici pizzoccheri.

Percorrendo verso est la SS38 si attraversa un paesaggio costellato di terrazzamenti, candidato a diventare Patrimonio dell'Umanità Unesco. Qui nascono i pregiati vini **Valtellina Superiore DOCG**, un rosso vellutato e asciutto, lo **Sforzato di Valtellina DOCG** e il **Rosso di Valtellina DOC**. La tappa successiva è **Sondrio**, che sorge allo sbocco della Val Marengo. Di origine longobarda, ha un centro storico di piccole dimensioni e facilmente visitabile a piedi.



Tra i monumenti che meritano una visita c'è il **Castello Masegra** (www.castellomasegra.org) del XII secolo. Nello storico Palazzo Sassi de' Levizzari, in via Quadrio, ha sede invece il **Museo Valtellinese di Storia e di Arte** che conserva reperti preistorici, dipinti, sculture e una collezione di arte contemporanea. Tra gli edifici religiosi vale una sosta la chiesa dei Santi Gervasio e Protasio che custodisce pregiati dipinti settecenteschi di artisti locali. La sera, ci si ferma per la cena in uno dei ristoranti tipici.

SECONDO GIORNO

Si parte di buon mattino e ci si immette sulla SP15 in direzione di Montagna in Valtellina per una visita a **Castel Grumello** (aperto fino a metà dicembre e a febbraio tutti i giorni tranne lun, 10-17, ingresso gratuito) che dista 8,6 km da Sondrio. Di proprietà del FAI, sorge su uno sperone di roccia delle Alpi valtellinesi, a strapiombo sulla valle.

Si raggiunge poi **Tirano**, celebre per la chiesa rinascimentale dedicata alla Madonna e per essere il punto di partenza del **Bernina**, il pittoresco trenino rosso che in due ore percorre i 61 km che conducono alla svizzera Sankt Moritz. La ferrovia è

la più alta di tutto l'arco alpino con ben 1524 m di dislivello.



L'itinerario prosegue infine sulla SS38 verso **Bormio**, una delle stazioni invernali più rinomate. Nel centro storico, valgono una visita la centrale **Piazza del Kuerc** con la **Torre delle Ore** e la **Collegiata dei Santi Gervasio e Protasio**. Dedicate il pomeriggio al relax immergendovi nelle acque termali delle **Terme di Bormio** (www.bormioterme.it)

Di seguito, vi proponiamo la ricetta della Bisciola, un dolce tipico della Valtellina che si prepara con ingredienti semplici.

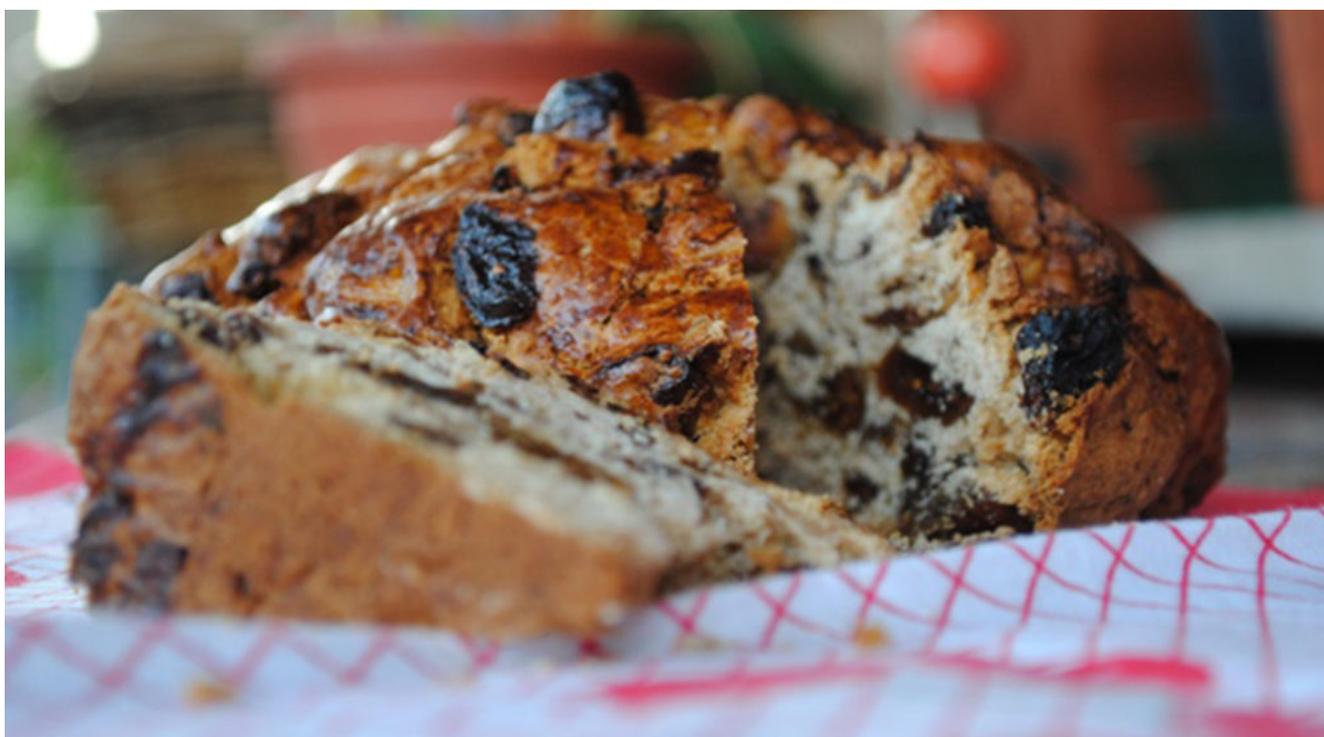
LA RICETTA: BISCIOLA VALTELLINESE

Ingredienti

- 200 gr di farina bianca
- 50 gr di farina di segale integrale
- 20 gr di burro
- 40 gr di zucchero
- 50 gr di uvetta
- 20 gr di noci

- 10 fichi secchi
- 30 gr di lievito di birra (un cubetto)
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pizzico di sale

Sciogliete il cubetto di lievito di birra in un bicchiere di acqua tiepida. Unite le due farine, poi aggiungete l'acqua con il lievito e impastate fino a ottenere un impasto omogeneo. Tagliate i fichi secchi a pezzetti, aprite le noci e riducetele in pezzi più piccoli, poi aggiungetele all'impasto. Lasciate lievitare per circa un'ora. Formate una pagnotta e spennellatela con il tuorlo d'uovo, poi infornatela a 200°C per circa 50 minuti.



DOVE MANGIARE

Torre della Sassella, loc Sassella (SO), tel 0342/218500, www.torredellasassella.eu. Ricavato in una torre del XV secolo, offre un menù alla carta o degustazione tra "Mare" e "Tradizione" con piatti della cucina valtellinese. Prezzo medio a persona € 60, bevande escluse.

Ristorante La Corna, via della Chiesa 4, Fraz. San Giacomo di Teglio (SO), tel 0342/786105. Locale tradizionale dove poter

gustare i piatti della cucina valtellinese, tra cui i pizzoccheri e secondi a base di selvaggina. Prezzo medio a persona € 25

DOVE DORMIRE

Grand Hotel della Posta****, Piazza Garibaldi 19, Sondrio, tel 0342/050644. www.grandhoteldellaposta.eu. Struttura elegante nel centro storico di Sondrio con una tradizione storica che risale al 1862. Dispone di ristorante con menù vegetariano, parcheggio e giardino. Doppia da € 138,60.

Hotel Combolo***, via Roma 5, Teglio (SO), tel 0342/780083, www.hotelcombolo.it . Nel centro storico, recentemente ristrutturato, è ricavato da una casa signorile del 1500. Dispone di un ampio ristorante con terrazza e menù della cucina tradizionale. Doppia da € 70, con colazione da € 82.
