Evento organizzato da:

COMITATO FRIULANO DIFESA OSTERIE
CONFESERCENTI UDINE

Con il patrocinio del:

COMUNE DI UDINE

Con la partecipazione di:

C.N.A. DI UDINE

ENTE FRIULI NEL MONDO

CONSORZIO DOC FVG

Con il contributo di:

CONSORZIO PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

BIOCHIC

Saluto Istituzionale

"Bere un buon bicchiere di rosso o degustare un piatto di cjarsons o di frico è un piacere ma farlo in una delle tante osterie tradizionali ancora presenti in città è una vera e propria esperienza. Qui si possono incontrare persone di tutte le età, provenienze, estrazioni sociali; qui si trova un riparo dalla frenesia della quotidianità. Le nostre osterie sono un patrimonio culturale inestimabile, a livello di qualità dei prodotti, abitudini, tradizioni, che abbiamo il dovere di tutelare e promuovere".

Prof. Pietro Fontanini
Sindaco di Udine

"Un marketing del territorio pensato in maniera organica, complessiva, efficace non può non partire dalla valorizzazione delle osterie tipiche friulane, realtà uniche al mondo per quanto riguarda la qualità dell'offerta enogastronomica, le abitudini di consumo, l'arredamento, l'architettura. Ma soprattutto realtà più vive che mai, come dimostra l'affetto con cui sono frequentate dagli udinesi".

Maurizio Franz
Assessore alle Attività Produttive,
Turismo e Grandi Eventi

"Nel caro vecchio Friuli del passato, quello cantato da grandi scrittori ed artisti nostrani, come Chino Ermacora e Otto D'Angelo, le vecchie osterie di paese hanno sempre rappresentato l'anima viva delle nostre comunità. Si può quasi dire che quando un friulano decideva di emigrare *"par lâ a fâ la stagjon tal forest!"* portava con sé almeno due cose: l'inconfondibile suono delle campane del proprio paese e le magiche ore trascorse a socializzare con gli amici nelle vecchie osterie del Friuli. Un patrimonio di grande valore che merita di essere ancora oggi attentamente tutelato e promosso, come questo apprezzabilissimo "Carnevale in Osteria 2019".

Adriano Luci
Presidente dell'Ente
Friuli nel Mondo

EVENTI
VERANSTALTUNGEN

GIOVEDÌ GRASSO 28 FEBBRAIO

ALLE ORE 17:00 PRESSO L'OSTERIA AL VECCHIO STALLO IN VIA VIOLA 7 SI TERRÀ IL CONVEGNO "LE OSTERIE NEL 3° MILLENNIO". INTERVERRANNO LA GIORNALISTA LUCIA BURELLO ED IL PRESIDENTE DEL COMITATO DIFESA OSTERIE ENZO MANCINI.

DOMENICA 03 MARZO

DALLE ORE 10:00 ALLE ORE 18:00 INGRESSO LIBERO AL MUSEO ETNOGRAFICO DEL FRIULI IN VIA GRAZZANO 1.

ZUR WEIBERFASTNACHT AM 28. FEBRUAR

UM 17 UHR, BEI DER OSTERIA "AL VECCHIO STALLO" (VIA VIOLA 7), FINDET DAS TREFFEN "DIE OSTERIEN DES III. JAHRTAUSENDS" STATT. DIE REDE WIRD VON DER JOURNALISTIN LUCIA BURELLO UND DEM PRÄSIDENTEN VON DEM "COMITATO DIFESA OSTERIE" (SCHUTZKOMITEE FÜR OSTERIEN) GEHALTEN.

AM SONNTAG 3. MÄRZ

VON 10 BIS 18 UHR: FREIER EINTRITT IM ETHNOGRAFISCHEN MUSEUM IN VIA GRAZZANO 1.

"CARNEVALE IN OSTERIA 2019"

DAL 28 FEBBRAIO AL 5 MARZO

L'osteria nel 3° Millennio
rispettando le nostre tradizioni

Im dritten Jahrtausend mit
der Wahrung unserer Traditionen

Comitato Friulano Difesa Osterie
via Viola 7 - Udine tel. 0432.21296 cell. 339.6394067
www.osteriafriulana.it info@osteriafriulana.it

① **"LA GHIACCIAIA"** –VIA ZANON 13/A
BACCALA' CON POLENTA
CALICE FRIULANO "CONTE ROMANO"
Getrockneter Kabeljau mit Polenta – Weinglas "Conte Romano"

② **"AL LEPRE-GUSTÂ"** –VIA POSCOLLE 29
TOC' IN BRAIDE CON FONDUTA DI MONTASIO DI OVARO – CALICE "GUSTÂ"
(Polenta mit Montasio-Käsefondue aus Ovaro) – Weinglas "Gustâ"

③ **"AI BARNABITI"** –PIAZZA GARIBALDI 3/A
CRESPELLA RICOTTA E SPINACI – CALICE FRIULANO "SCUBLA"
Palatschinken mit Ricotta und Spinat – Weinglas "Scubla"

④ **"AL CANARINO"** –VIA CUSSIGNACCO 47
TARTINA CON TONNO AFFUMICATO SU MISTICANZA – CALICE MALVASIA "PIZZUTTI"
Kanapee mit geräuchertem Thunfisch auf "misticanza" (Schnittsalat aus verschiedenen Salatsorten)" – Weinglas Malvasia "Pizzutti"

⑤ **"AL FARI VECJO"** –VIA GRAZZANO 78
RAVIOLI ALLA FRIULANA CON BURRO D'ALPEGGIO E PITINA – CALICE FRIULANO SUBIDA DI MONT
Friulanische Ravioli mit Alpenbutter und "Pitina" (Fleischlaiberl aus geräuchertem Fleisch) – Weinglas "Friulano"

⑥ **"EX PROVINCIALI"** –VIA DELLA PREFETTURA 3
FRITTELLA RIPIENA DI CREMA ALLA GRAPPA "DOMENIS" – CALICE RAMANDOLO DOCG
Krapfen mit "Domenis"-Grappacreme gefüllt – Weinglas Ramandolo DOCG

⑦ **"OSTERIA DA POZZO"** –PIAZZALE CELLA 8
TARTINA CON FORMAGGIO ASÎNO "TOSONI" – CALICE MALVASIA "TENUTA STELLA DI SCRIÓ"
Kanapee mit "Asino Tosoni" Käse – Weinglas Malvasia "Tenuta Stella di Scrió"

⑧ **"DA ARTICO"** –VIA POSCOLLE 58
BOCCONCINO DI CJARSON ALLA CARNICA – CALICE FRIULANO
Kostprobe von "Cjarsons" (karnische gefüllte Ravioli) - Weinglas "Friulano"

⑨ **"AL VECCHIO STALLO"** –VIA VIOLA 7
CROSTINO CON MUSETTO "LOVISON" – CALICE DOC "LUISA"
Kanapee mit Musetto "Lovison" (friulanische Rohrwurst) – Weinglas DOC "Luisa"

⑩ **"AL PAVONE"** –VIA MURATTI 62
TARTINA CON SALAME NOSTRANO – CALICE MERLOT DOC
Kanapee mit Landsalami – Weinglas Merlot DOC

⑪ **"TAGLI E TAGLIERI"** –VIA D'ARONCO 12
FOCACCIA CASALINGA CON PROSCIUTTO SAN DANIELE – CALICE FRIULANO
Hausgemachte Focaccia mit San Daniele Schinken – Weinglas "Friulano"

⑫ **"PIERI MORTADELE"** –VIA BARTOLINI 8
TARTINA CON SALAME LEGGERMENTE AFFUMICATO "MOLINARI" – CALICE FRIULANO "JACUSS"
Kanapee mit leicht geräucherter Salami "Molinari" – Weinglas "Jacuss"

⑬ **"CIN CIN BAR"** –VIALE G.BASSI 60
BLAVE DI MORTEAN PASTICCIATA – CALICE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
Friulanisches Gericht mit Polenta aus Mortegliano – Weinglas Refosco dal peduncolo rosso

⑭ **"OSTERIA MULINIS"** –VIA PRACCHIUSO 65
CROSTINO CON PESTO DI CARNE DI TIMAU "VARHACKARA" – CALICE CABERNET "TOTI" PREPOTTO
Kanapee mit "Varhackara" (karnisches Fleischpesto aus Timau) – Weinglas Cabernet "Toti" Prepotto

⑮ **"LA PLERE"** –VIALE VOLONTARI DELLA LIBERTA' 54
POLENTA DI SOCCHIEVE E MUSETTO FUMAT "MOLINARI" – CALICE MERLOT "DORIGO"
Polenta aus Socchieve mit Musetto Fumat "Molinari" (friulanische geräucherte Wurst) – Weinglas Merlot "Dorigo"

⑯ **"AL PONTE"** –PIAZZALE CHIAVRIS 75
POLENTA E BACCALA' MANTECATI – CALICE FRIULANO "CONTE D'ATTIMIS" MANIAGO
Polenta mit verrührtem Kabeljau –Weinglas "Conte D'Attimis" Maniago

⑰ **"FILLING STATION MOTEL"** –VIALE DEL LEDRA 40
FOCACCIA CON VERDURE PICCANTI E LONZETTA – CALICE "BLANC DI SIMON"- SIMON DI BRAZZAN
Focaccia mit scharfem Gemüse und Lendenstück - Weinglas "Blanc di Simon" Simon di Brazzan

⑱ **"AI VECCHI PARROCCHIANI-ANIMA DEL GUSTO"** -VIA AQUILEIA 66
CROSTINO CON SPINACINO FRESCO E CRUDO CROCCANTE – CALICE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
Kanapee mit frischem Jungspinat und knusprigem Rohschinken – Weinglas Refosco dal Peduncolo Rosso

⑲ **"LA TORATE"** –PIAZZETTA DEL POZZO 20
CESTINI DI POLENTA CON SALCICCIA E FONDUTA DI MONTASIO-CALICE DI UVAGGIO ROSSO
Polenta-Körbchen mit Wurst und Käsefondue von friulanischem Käse "Montasio" – Weinglas Uvaggio Rosso

...VI ASPETTIAMO ANCHE "MERCOLEDÌ DELLE CENERI", 6 MARZO, IN TUTTE LE OSTERIE CON "RENGHE E POLENTE"...

...UND AM ASCHERMITTWOCH 6. MÄRZ GIBT ES "RENGHE E POLENTA" (HERINGE UND POLENTA) IN JEDER OSTERIA! WIR FREUEN UNS AUF SIE!