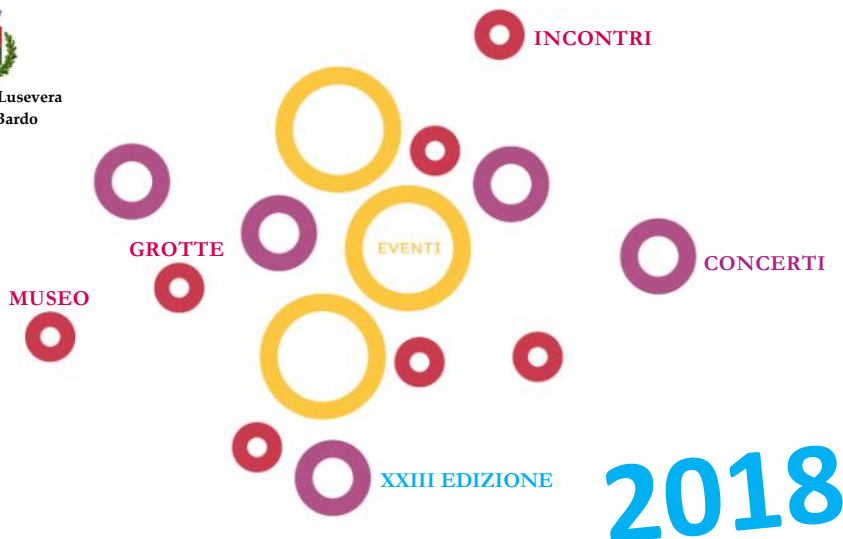




Comune di Lusevera
Komun Bardo



2018

**A TAVOLA
NELL'ALTA VAL TORRE
JESTI
TOU TERSKI DOLINI**

**TUTTI I FINE SETTIMANA
DAL 3 AL 25 NOVEMBRE 2018**

www.comune.lusevera.ud.it

... Il gusto di una nuova esperienza ...

L'ALTA VAL TORRE ... TERSKA DOLINA ...

L'Alta Val Torre (Comune di Lusevera) è una delle più belle e suggestive valli del Friuli, dominata dalla catena dei monti Musi. La via più agevole per raggiungere l'Alta Val Torre è la strada regionale 646 che collega l'Italia alla Slovenia attraverso il valico di Uccea.

L'attrattiva naturalistica e turistica più conosciuta nel Comune di Lusevera è l'affascinante sistema ipogeo delle **grotte di Villanova** che si dirama in un'infinita ragnatela di grotte e cavità.

Il **Parco Naturale Prealpi Giulie** propone poi una serie di attività che si svolgono lungo i percorsi di alta montagna e sugli antichi sentieri di fondovalle.

Il **Museo Etnografico di Lusevera**, fiore all'occhiello della comunità, conserva un patrimonio di testimonianze della cultura materiale dell'Alta Val del Torre/Terska dolina abitata da un'antica comunità che ha saputo mantenere fino ad oggi la sua identità etnica, linguistica e culturale. Di questa importante identità culturale fa parte anche la tradizione culinaria che con-

E LE SUE SPECIALITÀ ANU NJE LIEPOSTI

serva gustose ricette, come quella dell'**ocikana** (gnocchetti di polenta con formaggio e burro fuso). Altre pietanze prelibate sono la **grampera** (polenta con patate e farina gialla), lo **stak** (purea di patate, fagioli o fagiolini lessati, conditi con lardo fuso) ed il **požganik** (salsiccia con latte e farina).

Nel 2014 lo stak e il **fagiolo Fiorina**, tipico di Lusevera, sono entrati a far parte dell'elenco dei prodotti tradizionali agroalimentari del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

È con entusiasmo, dunque, che l'**Amministrazione comunale** di Lusevera ripropone l'ormai tradizionale kermesse culinaria **"A tavola nell'Alta Val Torre - Jestu tou Terski dolini"** che dà ai buongustai la possibilità di scoprire questi antichi sapori e l'incantevole valle.

Nei fine settimana fino al 25 novembre, infatti, i ristoranti della valle offriranno menù con i gustosi piatti della tradizione locale e pietanze uniche ad un prezzo davvero speciale!

INFO

Museo di Lusevera

bardo.etno@gmail.com
www.museoluseverabardo.it



Grotte di Villanova

Tel.: 0432 787915 – 392 1306550
info@grottedivillanova.it
www.grottedivillanova.it



Parco Naturale delle Prealpi Giulie

info@parcoprealpigiulie.it
www.parcoprealpigiulie.it



Alle Sorgenti

Fraz. MUSI | MUŽAC, 1 - TEL. 0432 787476 - CELL. 331 1145369

€. 23,00 COMPRESO ¼ VINO, ACQUA, CAFFÈ

E' gradita la prenotazione

Antipasto: Antipasto misto della casa

Primo a scelta: Gnocchi di polenta al burro, salvia e ricotta affumicata
oppure

Gnocchi al ragù di salsiccia

Secondo a scelta: Agnello con funghi e gramperesa
oppure

Pollo piccante con zucca e zenzero (variante con verdure per i vegetariani)

Dolce: Dolce della casa



Ai Templari

VILLANOVA DELLE GROTTI | ZAVARH, 2 - TEL. 0432 787491 - CELL. 337 532195

€. 25,00 BEVANDE INCLUSE

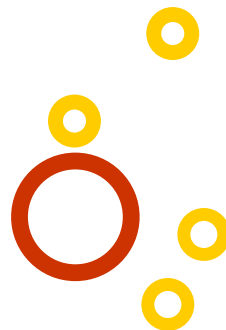
E' gradita la prenotazione

Antipasto: Crema di zucca al montasio

Primo: Orzotto alle castagne e salsiccia

Secondo: Verze stufate con costine

Dolce: Torta di mele casereccia



Bar Do - Nova coop

LUSEVERA | BARDO, 42 - CELL. 339 5857878

€. 25,00 **BEVANDE INCLUSE**

E' gradita la prenotazione

MENÙ

Antipasto: Sformato di montasio con porcini

Primo: Gnocchi con ragù di anatra

Secondo: Musetto con fagioli Fiorina e gramperesa

Dolce: Gubana della casa

Locanda dall'Orso

MONTEAPERTA | VIŠKORŠA, 180 - CELL. 327 4790206 - 338 5755645 - 327 4740437

€. 30,00 COMPRESO ¼ VINO, ACQUA, CAFFÉ

E' gradita la prenotazione

Antipasti: Salame al latte e salame con cipolla
Ocikana

Primi: Risotto con porcini
Gnocchi di patate al ragù d'orso
Raviolone alle erbe di montagna

Secondi: Stufato d'orso al refosco
Frico di Patate
Brovada e muset

Contorni: Stak, polenta delle valli, radicchio rosso

Dolci: Torta di mais "paača"
con crema di vaniglia
e frutti di bosco



A Tavola nell'alta Val Torre 2018

Terminal Grotte

VILLANOVA DELLE GROTTI / ZAVARH, 1 - TEL. 0432 787020 - CELL. 335 1682549

€. 25,00 BEVANDE INCLUSE

E' gradita la prenotazione

Antipasto: Ocikana

Primo: Paccheri con porcini e speck

Secondo: Brasato al refosco con stak

Contorno: Verdure di stagione

Dolce: Tiramisù e bicchiere di Ramandolo

*Cucina Thailandese (su prenotazione)
e ocikana tutto l'anno*



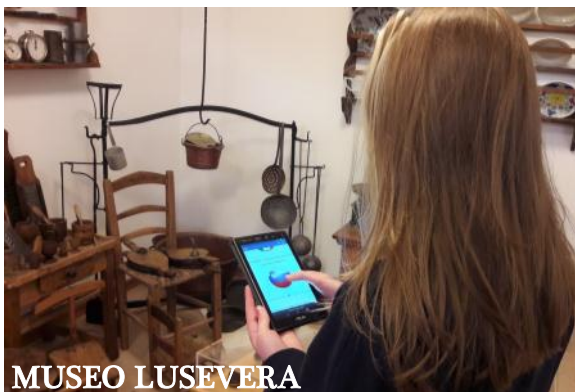
GROTTE DI VILLANOVA



Preparazione OCIKANA



**PARCO
PREALPI GIULIE**



MUSEO LUSEVERA

Affittacamere
VAL TORRE

 Pradielis, 53

 347 3315070

AITEMPLARI

 Villanova
delle Grotte, 2

 0432 787491

Alloggio
LUCIANA

 Pradielis, 9

 0432 787342

Alloggio
VILLA ADRIANA

 Vedronza, SR 646

 339 5881780

**AL VECCHIO
POGGIOLO**

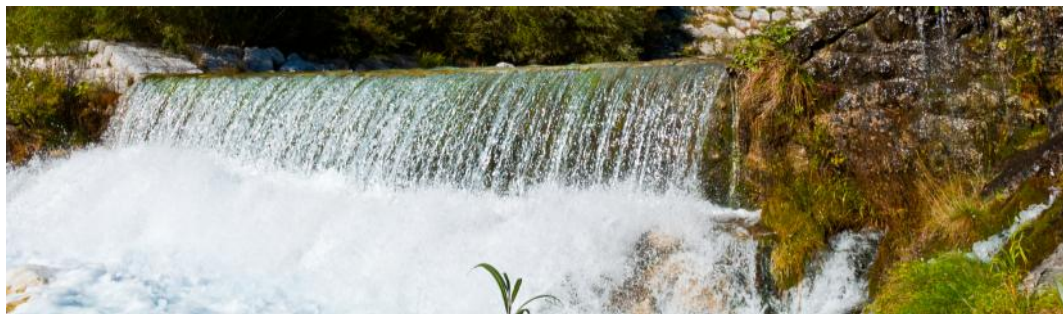
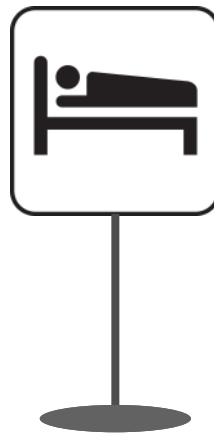
 Micottis, 33

 339 8166244

**BRUOLEN
B&B**

 Pradielis

 339 1870593





Grotte di Villanova

A novembre apertura
domenica e festività:
10:00-12:00 e 13:30-16:30

Telefono reception
0432 787915 – 320 4554597



Museo Etnografico di Lusevera Etnografski muzej Bardo

A novembre aperto
domenica :
11:00 - 17:00

Info:
bardo.etno@gmail.com
www.museoluseverabardo.it



DOMENICA
11
NOVEMBRE

BAGNO ARMONICO
CAMPANE
TIBETANE

con
Andrea Sodomaco

ritrovo h. 17:00
presso la reception
Grotte di Villanova

Info:

tizcaver@gmail.com
www.grottedivillanova.it

DOMENICA
18
NOVEMBRE

LUSEVERA
BARDO

h. 16:00

CHIESA DI
SAN GIORGIO

Concerto di
San Martino
Atik Leatid Project

rivisitazione di brani
klezmer
(tradizione ebraica),
rom e balcanici

SABATO
24
NOVEMBRE

LUSEVERA
BARDO

h. 19:00

CENTRO
STOLBERG

Concerto
Fajna banda

SOLO TU Y YO
L'amore
multilingue



Scopri tutti gli eventi della valle su



www.facebook.com/planebarbardo