



RadioPuntoZero

RICETTE FRIULI DOC 2025


DENTRO
TROVI LA
MAPPA



www.radiopuntozero.it

con le migliori ricette di

Radio  *Chet*
Sfida all'ultima Ricetta

#visitfvg



Laghi d'Olbe
Sappada

EMPORIADV

FRIULI VENEZIA GIULIA C'È TUTTO UN MONDO



Foto: N. Brollo



Inquadra il QR CODE e
scarica l'APP FVG Outdoor

C'È TUTTO UN MONDO TRA LE NOSTRE MONTAGNE

Ci sono luoghi in grado di rubarti il cuore, dove l'atmosfera suggestiva incontra l'energia della vita in quota, tra suggestivi specchi d'acqua, tradizioni autentiche e il piacere di riscoprire le piccole cose.

Scarica l'APP FVG Outdoor e scopri un mondo da esplorare, tra le montagne del Friuli Venezia Giulia

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**



www.turismo.fvg.it

INDICE

- 5 Intervista Vice Sindaco Venanzi
- 9 Tortino di zucca di Emanuela - Udine
- 11 Polentino con Montasio di Eva - Moruzzo
- 13 Rostì di verdure di Daniela Favaro - Treviso
- 15 Cjarsons - CIVIFORM
- 17 Crespelle alle ortiche di Luisa - Pramaggiore
- 19 Minestra di orzo e fagioli di Marisa - Spilimbergo
- 21 Gnocchi di castagne di Andrea Braida - Manzano
- 23 Funghi gialletti con patate di Erica - Udine
- 25 Costine di maiale di Ivan Fedrigo - Sacile
- 27 Coniglio ai peperoni di Valentina - Fagagna
- 29 Crauti con wustel e patate di Massimo - Udine
- 31 Frico - Cucina di Carnia
- 33 Frittelle all'uvetta di Valentina - Sappada
- 35 Strudel di mele di Roberta - Fagagna
- 37 Kaiserschmarrn di Brigitta - Klagenfurt
- 38 Baci di dama di Ilaria - Ceggia

Scolte la ricette in
lenghe furlane,
dopre il QR code

ARL^eF
AGENZIE
REGIONAL
PE LENGHE
FURLANE



Ricette Friuli Doc 2025

Diritti riservati per i contenuti - Vietata la riproduzione - Copia Omaggio
Distribuzione in proprio, numero unico a cura della testata giornalistica RPZ
Redazione e testi: Debora Turco e Joanna Busolini
Progettazione grafica: Igor Damilano - www.igordamilano.it
Direttore marketing: Francesca Busolini
Gli abbinamenti con il vino sono stati realizzati da:
ildegustavino di Barbara Diana Pupolin





Udine • 11-14 Settembre 2025

FRIULI



Una **città**, un **territorio**
da **assaporare**

La più grande festa enogastronomica
del Friuli Venezia Giulia

organizzato da



UDINE

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE

con il contributo di

main partner

Civi  Bank
GRUPPO SPARKASSE



VICE SINDACO DI UDINE ALESSANDRO VENANZI

Ritorna Friuli DOC 2025, la grande festa enogastronomica del FVG

Tutte le novità della 31esima edizione di Friuli DOC.

La trentunesima edizione porta con sé novità e peculiarità. La manifestazione coprirà 33.000 metri quadri: tutte le vie e le piazze, comprese quelle del Castello, saranno coinvolte. La novità principale è Piazza Primo Maggio, che diventerà la piazza dello sport e ospiterà molte realtà regionali: dal calcio al rugby, dagli scacchi al frisbee. Qui ci saranno anche cene enogastronomiche, i pescatori di Marano e uno spazio per il Distretto del Cibo e un palco per concerti rivolti ai giovani. Bambini e famiglie restano il cuore della kermesse. L'area per i più piccoli verrà rafforzata in via Cavour, nel prato davanti al Municipio e in Piazzetta Belloni, con attività pensate per loro. Inoltre, dal 2023 esiste un'area per neomamme e neopapà, con spazi per allattamento, cambio pannolino, utile al relax e lontano dalla confusione.

Quali saranno gli eventi principali?

In Piazza Libertà resterà il palcoscenico dei grandi concerti, dal giovedì alla domenica, con ospiti importanti e un concerto conclusivo. Per l'inaugurazione avremo più figure legate al territorio piuttosto che un singolo volto. Friuli DOC conta oltre 200 stand: da via Aquileia a Piazza San Cristoforo, da Piazza Primo Maggio a Piazza XX Settembre e a Piazza San Giacomo, un percorso che unisce gusto e tradizione. Quindi è una manifestazione che mira a valorizzare l'identità culturale e gastronomica del Friuli Venezia Giulia. Da 31 anni l'evento è cresciuto: da festa tra osterie a festival che racconta vino, cibo, musica e cultura. La diversità del territorio è il nostro punto di forza.

Chi partecipa a Friuli DOC 2025, cosa si deve aspettare?

Abbiamo scelto il motto 'Udine, sentirsi a casa'.

Friuli DOC è un'occasione per accogliere residenti e visitatori con proposte gastronomiche, culturali e sportive.

Sarà un'occasione per visitare i musei aperti, scoprire produttori locali, partecipare a degustazioni e assistere a dimostrazioni artigianali: un programma fatto di appuntamenti quotidiani pensati per valorizzare la regione e coinvolgere tutte le fasce d'età.

Vi aspettiamo numerosi a **FRIULI DOC 2025!**



UNA TERRA DA VIVERE

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:



 COLLINAREFVG

 COLLINAREFVG

PIAZZA CASTELLO, 7 - COLLOREDO DI MONTE ALBANO (UD)

TEL 0432/889507 MAIL SEGRETERIA@COLLINARE.REGIONE.FVG.IT

 **COMUNITÀ
COLLINARE
DEL FRIULI**

FRIULI

Udine
11-14
Settembre
2025



Le Pro Loco del *Friuli Collinare* vi aspettano con
le loro specialità in *Piazzale del Castello*

Pro Loco del Buja

Toro alla brace con polenta

Pro Loco di Flaibano

Frico con polenta

Pro Loco di Montegnacco

Costa alla fiamma con polenta

Pro Loco di San Daniele

Prosciutto di San Daniele

Pro Loco di Ciconicco

Delizia di coniglio

Pro Loco di Forgaria nel Friuli

Pappardelle alla selvaggina

Pro Loco di Ragnogna

Ragnognocco con cestino di frico

Pro Loco di Villanova

Tagliolini con prosciutto di
San Daniele



Per maggiori informazioni:
www.prolococollinarefvg.it
cons.proloco.collinare@gmail.com

INTESA  SANPAOLO

ANTIPASTI

di Emanuela - Udine

TORTINO DI ZUCCA

INGREDIENTI

Per la pasta Briseè

- 100 g burro freddo di frigo
- 200 g di farina 00
- 50 g di acqua fredda
- 1 pizzico di sale fino

Per il ripeno:

- 200 g polpa di zucca
- 150 g di ricotta
- 1 uovo
- sale e pepe qb
- 100 g di speck o pancetta facoltativo

PROCEDIMENTO

Preparare la pasta brisée lavorando la farina con il burro freddo a pezzetti fino a ottenere un composto sabbioso, poi aggiungere poca acqua fredda alla volta fino a formare un panetto liscio; avvolgere nella pellicola e far riposare in frigo.

Cuocere la zucca in forno fino a quando sarà morbida, poi lasciarla raffreddare. Unirla alla ricotta e frullare fino a ottenere una crema liscia; aggiungere un uovo, sale e pepe. A piacere, arricchire con speck o pancetta a cubetti e parmigiano. Stendere la brisée, foderare una tortiera, bucherellare il fondo, versare il ripieno e cuocere in forno statico a 180-200°C per 30 minuti.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO

DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Pinot Grigio Ramato Friuli Colli Orientali DOC



**Risparmia
ogni goccia.**

**Perché
ogni goccia
conta.**



CAFC S.p.A - Viale Palmanova 192, Udine
Per informazioni: tel. 800 713 711
Emergenze e/o guasti: tel. 800 903 939



ANTIPASTI

di Eva - Moruzzo

POLENTINO CON MONTASIO E SPECK

INGREDIENTI

- 100 g di formaggio Montasio
- 100 g di Speck o pancetta o salame
- 100 g di farina di mais gialla – polenta istantanea
- 450 ml di acqua
- sale qb

PROCEDIMENTO

Preparare la polenta portando a bollore acqua salata, poi versare a pioggia la farina di mais mescolando energicamente fino ad ottenere un composto sodo e senza grumi.

Versare la polenta in una teglia bassa, livellarla e lasciarla raffreddare completamente. Una volta fredda, tagliarla a cubetti regolari. Per riscaldarla, scottare i cubetti su una griglia liscia ben calda.

Completare ogni cubetto con un pezzetto di formaggio Montasio e una fettina sottile di speck, pancetta o salame, secondo i gusti, per un antipasto sfizioso e rustico.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO
DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Refosco dal peduncolo rosso Friuli Aquileia





We love people

Un giro di shopping in famiglia, una cena con il partner, un caffè tra amici: al Tiare puoi fare tutto quello che più ti piace e che ti fa stare bene!

Oltre 110 negozi, incluso uno store IKEA • un cinema multisala • quattro aree tematiche dedicate alla cucina, al lavoro, ai bambini, agli animali domestici • oltre 30 servizi relax e alla persona.



Località Maranuz, 2
34070 Villesse (Gorizia)

 
[tiareshopping.com](https://www.tiareshopping.com)



ANTIPASTI

di Daniela Favaro - Treviso

ROSTÌ DI VERDURE

13

INGREDIENTI

- 1 zucchina
- 1 carota
- 2 patate
- 100 g di formaggio tipo Galbanino o Montasio
- 2 cucchiaini di farina
- olio evo, sale e pepe q.b

PROCEDIMENTO

Tagliare alla julienne tutte le verdure e raccoglierle in una terrina.

Amalgamare bene gli ingredienti aggiungendo anche il formaggio grattugiato e formare delle polpette dalla forma piatta.

Scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio e cuocere le polpette finché non si forma una crosticina dorata.

Rigirarle delicatamente per farle dorare anche sull'altro lato.

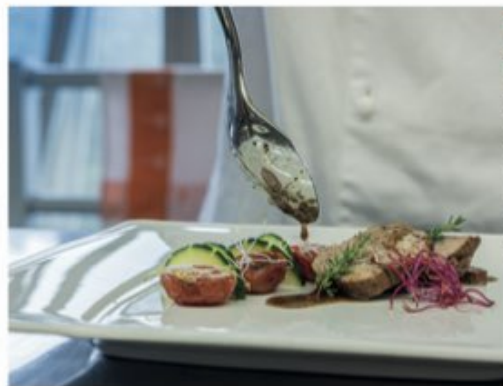
Servire calde come antipasto, contorno o secondo leggero. Gustose, croccanti fuori e morbide dentro, sono ideali per una cucina sana e saporita.



VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO

DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Pinot Bianco Colli Orientali del Friuli DOC



ENOGASTRONOMIA DA PASSIONE A PROFESSIONE!

#FOOD #PASTICCERIA #SALABAR
#RISTORAZIONE #BEVERAGE #CULTURA
#OSPITALITÀ #TERRITORIO

Scopri tutti i **corsi per Ragazzi e Adulti**
a Cividale e Trieste

CIVIFORM.it

inizia da qui ↓



PRIMI

di CIVIFORM

CJARSONS

INGREDIENTI

Pasta

- 400 g Farina 00
- 50 g Grano saraceno
- 150 g Semola
- 280 g Acqua
- 8 g Sale

Ripieno

- 70 g Formaggio stravecchio grat.
- 80 g Formaggio latteria 2 mesi
- 10 g Farina polenta
- 300 g Patate lessate
- Timo q.b.
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Porre su una spianatoia tutte le farine, fare una "fontana" e al centro aggiungere il sale e l'acqua. Mescolare delicatamente senza far fuoriuscire l'acqua, lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e liscio, infine, far riposare in frigo per 30 minuti circa. Preparare il ripieno lavorando tutti gli ingredienti in una terrina, aggiustare di sale e fare delle piccole porzioni di ripieno da 6/8 grammi. Stendere la pasta, coppare dei dischetti dal diametro di 8 cm circa, inumidire leggermente, porre il ripieno al centro e chiudere il cjarson con la tipica forma a "cresta di gallo".

Cuocere in acqua bollente salata per 3 minuti circa e successivamente passarli in padella con burro e timo e a piacere aggiungere un po' di panna e acqua di cottura per rendere il tutto cremoso e avvolgente.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO
DI BARBARA DIANA PUPOLIN
Malvasia (d'Istria) Collio DOC





L'ARTIGIANATO INCONTRA I SAPORI

11-14 settembre 2025 Friuli Doc, Udine

Degustazioni:

- Degustazione birre artigianali
- Degustazione caffè e dolci artigianali
- Degustazione gelato artigianale

Laboratori:

- Laboratorio di bigiotteria
- Laboratorio di mosaico
- Laboratorio di ceramica
- Laboratorio di sartoria

Gratuito fino ad esaurimento posti
Per iscriversi compilare il form



PRIMI

di Luisa - Pramaggiore

CRESPELLE ALLE ORTICHE

INGREDIENTI

Per le crespelle

- 2 uova intere
- 125 g farina
- 2 cucchiaini olio o burro
- 3 dl latte
- sale q.b.

Per il ripieno di ortiche

- 100 g d'ortiche lessate
- 2 cucchiaini di farina
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di parmigiano
- panna liquida q.b.

PROCEDIMENTO

Preparare la pastella per le crespelle, riunendo in una terrina farina, uova, latte e un pizzico di sale; mescolare fino a ottenere un composto liscio, aggiungendo altro latte se necessario. Scaldare un filo d'olio o burro in una padella antiaderente, versare un mestolo di pastella e distribuirlo su tutta la superficie.

Cuocere le crespelle una a una; con queste dosi se ne ottengono circa 12. Nel frattempo, rosolare le ortiche tritate nel burro dove è stata dorata la farina, unire parmigiano, panna e sale, amalgamare e farcire le crespelle, internamente e in superficie. Se si desidera, ripassarle in forno caldo prima di servire.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO

DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Sauvignon Blanc Colli Orientali del Friuli DOC



**IN FRIULI
WE DON'T SAY
"CIAO" WE SAY
"MANDI"**

"Mandi" è il caratteristico saluto in lingua friulana, usato più spesso per accomiarsi, ma anche come formula di benvenuto/bentrovato. L'etimologia più accreditata lo fa derivare da "m'arcomandi" (mi raccomando), già presente in una poesia del '500. In passato si pensava derivasse da "mane diu" (lunga vita) o "mane in deo" (resta con Dio). Comunque sia, è un saluto benaugurante.

Quindi... "mandi" a tutti!



SCARICA L'APP
del **Grande Dizionario
Bilingue italiano-friulano**
per conoscere molte altre parole

Molte più info qui:
www.arlef.it



PRIMI

di Marisa - Spilimbergo

MINISTRONE D'ORZO E FAGIOLI

INGREDIENTI

- 6 pugni d'orzo perlato
- 100 g di speck affumicato
- 120 g di fagioli Borlotti
- 100 g di blede
- 1 l di latte
- ½ l di acqua
- ½ cipolla
- 1 carota
- 5 foglie di borragine
- 2 foglie di salvia

PROCEDIMENTO

Lasciare in ammollo l'orzo e i fagioli in acqua fredda per circa 10 ore.

Trascorso il tempo, cuocere il tutto in acqua e latte insieme allo speck e agli odori, a fuoco lento per circa un'ora e mezza, aggiungendo il sale.

A metà cottura, unire la cipolla e la carota tagliate a pezzetti e le blede spezzettate. Continuare a cuocere lentamente fino ad ottenere una zuppa densa e profumata, dove i sapori si amalgamano armoniosamente. Servire calda, ideale per le giornate fredde.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO
DI BARBARA DIANA PUPOLIN
Cabernet Sauvignon Friuli DOC



RadioChef

LA RUBRICA DI CUCINA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
CON LE RICETTE DEGLI ASCOLTATORI



OGNI GIOVEDÌ E VENERDÌ
DALLE 12.30 CON TANTI OSPITI

LIVE
— STREAM —



www.radiopuntozero.it

PRIMI

di Andrea Braida – Manzano

GNOCCHI DI CASTAGNE

INGREDIENTI

- 200 g di farina 00
- 100 g di farina di castagne
- 1 kg di patate lessate
- 2 cucchiaini di parmigiano
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 uova intere
- sale q.b.

Sugo di cervo:

- 500 g polpa di cervo a dadi
- 2 bicchieri di passata di pomodoro
- vino rosso q.b. per marinare la carne
- 3 foglie d'alloro
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cipolla
- 1 carota

PROCEDIMENTO

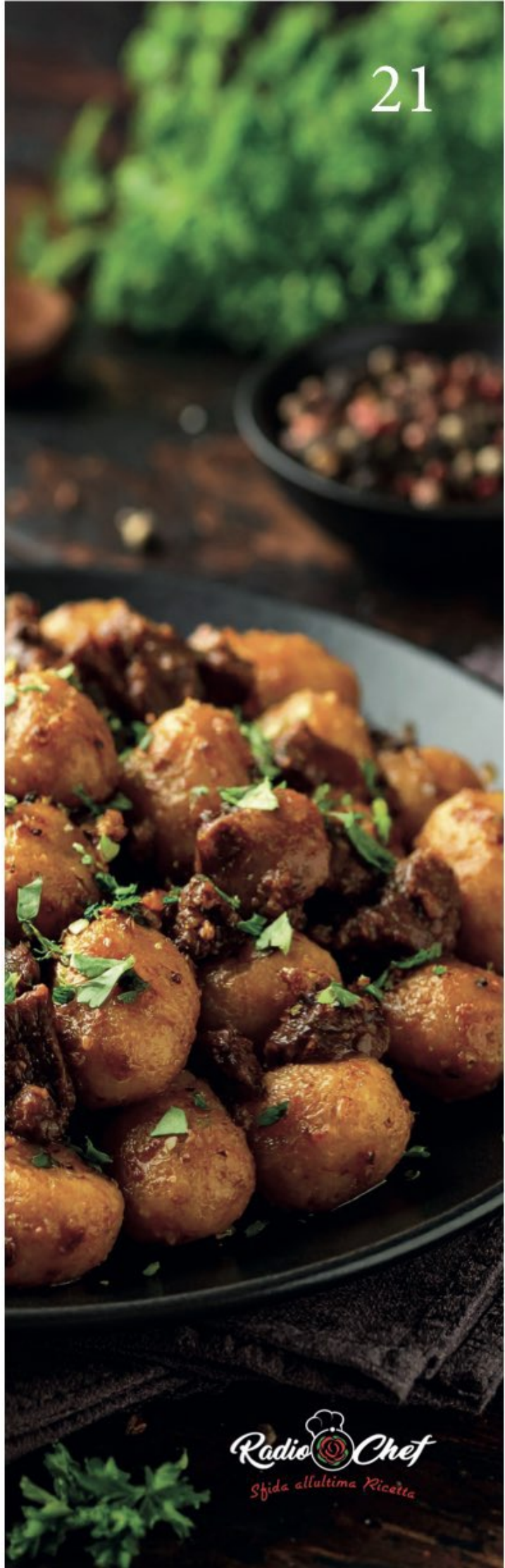
Lessare le patate con la buccia, poi pelarle ancora calde. Schiacciarle e disporle su una spianatoia, lasciandole raffreddare. Aggiungere le farine, le uova, il parmigiano grattugiato, l'olio e il sale, quindi impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Prelevare piccole porzioni d'impasto, formare con le mani delle palline, poi dei bastoncini e tagliarli a tocchetti con una spatola per ottenere gli gnocchi.

Cuocerli in acqua salata e scolarli non appena affiorano. Condirli con il sugo di cervo e servire caldi.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO

DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Friuli Isonzo Cabernet Franc DOC



LE IDEE MIGLIORI NASCONO QUI

ARREDO BAGNO
IDROMASSAGGI
BOX DOCCIA
CERAMICHE
PAVIMENTI
RIVESTIMENTI




PARIED

0432 / 674292

spazio all'ispirazione

BUTTRIO (UD) - WWW.PARIED.IT



AFFILAUTENSILI NATISONONE **DI MORETTIN**

- **UTENSILI LAVORAZIONE LEGNO • METALLI • PLASTICHE**
- RISTORAZIONE • BOSCHIVI**
- **AFFILATURA** coltellerie da cucina, forbici, affettatrici, catene motoseghe e lame in genere
- **HOBBY • FAI DA TE • SI ESEGUE MARCATURA LASER**

...UTENSILI DA TAGLIO IN GENERE

STRADA PER OLEIS CIVIDALE Z.A. LEPROSO di Premariacco (UD)

Via S. Bombelli 6/b • Tel. 0432 716295 • Fax 0432 716700

info@affilautensili.com • www.affilautensili.com

SECONDI

di Erica – Udine

FUNGHI GIALLETTI CON PATATE

INGREDIENTI

- 500 g di funghi gialletti
- 500 g di patate
- brodo vegetale
- cipolla – aglio q.b.
- sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Preparare le patate tagliandole a cubetti, lavare i funghi e tagliarli a pezzi. In una casseruola preparare un soffritto con olio, cipolla e uno spicchio d'aglio.

Una volta imbiandita la cipolla, versare le patate e farle rosolare per circa 10 minuti.

Aggiungere i funghi, salare, pepare e mescolare bene. Ricoprire con brodo vegetale caldo e lasciar cuocere con coperchio per circa 20-25 minuti, mescolando di tanto in tanto fino a ottenere un piatto saporito e ben amalgamato.

In alternativa, potete preparare le patate separatamente rosolate in padella per renderle più croccanti.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO
DI BARBARA DIANA PUPOLIN
Pinot Nero Colli Orientali del Friuli



Bar Ristorante *CHALET AL LAÇO*

Via Nevea 17 - Lago di Raibl (Altitudine m.965)

CAVE DEL PREDIL - TARVISIO (UD)

3248139920 - 3471085534 armando.kaus@virgilio.it



Vi aspettiamo con le nostre specialità: Gulasch,
Frico con polenta,
Grigliate di carne mista e Gnocchi



SECONDI

di Ivan Fedrigo - Sacile

COSTINE DI MAIALE

25

INGREDIENTI

- 1 kg di costine di maiale

Per la salsa barbeque:

- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di peperoncino
- 2 cucchiari di miele
- 3 cucchiari di salsa di soia
- pepe nero q.b.
- 1 cucchiaio di spezie miste (paprika, cumino, origano)

PROCEDIMENTO

Preparare la salsa barbecue mescolando aglio tritato, peperoncino, miele, salsa di soia, pepe e spezie.

Massaggiare le costine con la salsa e lasciarle marinare almeno 1 ora.

Cuocere in forno statico a 100–150 °C per 2–3 ore, coprendo con stagnola nella prima parte della cottura.

Scoprire e spennellare con altra salsa negli ultimi 30 minuti per caramellare.

Servire le costine calde con contorni come patatine fritte o un'insalata croccante con mais, fagioli e carote grattugiate.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO

DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Terrano Carso DOC



CAMPAGNA
AMICA



Il Mercato



I Mercati Coperti
di Campagna Amica
in Friuli Venezia Giulia

- UDINE - Via Tricesimo 2
- PORDENONE - Via Roma 4
- GORIZIA - Via IX Agosto 4/b

Seguici

Sw!



@campagnamicaudine
@campagnamicapordenone
@campagnamicagorizia
@campagnamicatrieste

DA NOI SOLO
CIBO FRESCO,
SICURO E
GARANTITO.

www.campagnamica.it

"Cose buone,
persone buone"



SCAN ME!

La ricetta del cuoco contadino



Kaiserschmarren con marmellata di mirtilli



Ingredienti per 4 persone

100 g di farina 00
50 g di zucchero semolato
175 g di latte intero
4 uova
60 g di burro
1 baccello di vaniglia

Per la decorazione

Zucchero a velo q.b.
Mirtilli q.b.
Marmellata di mirtilli q.b.

Preparazione

Estraete i semi dal baccello di vaniglia. Separate gli albumi dai tuorli e versate questi ultimi in una ciotola, aromatizzate con i semi di vaniglia. Montate con le fruste elettriche il composto, aggiungete un cucchiaino alla volta la farina continuando a sbattere a bassa velocità. Continuate versando a filo il latte, mantenendo le fruste in azione fino a quando non otterrete un composto chiaro e spumoso, privo di grumi. In un'altra ciotola, versate gli albumi e montate con le fruste. Non appena si formerà una schiuma bianca versate poco alla volta lo zucchero. Quando gli albumi saranno montati a neve soda, fermate le fruste. Riprendete il composto di tuorli, aggiungete gli albumi, un cucchiaino alla volta. Mettete 20 g di burro in una padella dal diametro di 25 cm, scioglietelo e versate 1/3 dell'impasto. Cuocete a fuoco dolce per circa 10 minuti e poi dividete in quarti la frittella con una spatola. Girate i 4 pezzi per cuocere anche l'altro lato per cinque minuti. Tagliate a metà ogni quarto in modo da ottenere 8 spicchi. Procedete nello stesso modo anche con il composto restante sciogliendo il burro prima di versare il composto.



SECONDI

di Valentina - Fagagna

CONIGLIO AI PEPERONI

INGREDIENTI

- 1 coniglio (circa 1,2 kg)
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di vino rosso (150 ml)
- 2 rametti di rosmarino
- 5 foglie di salvia
- 2 peperoni rossi (circa 300 g)
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliare il coniglio a pezzi. In una ciotola, mettere in fusione per 30 minuti il coniglio con cipolla affettata, aglio schiacciato, vino rosso, rosmarino e salvia.

Scolare e rosolare i pezzi in padella con olio.

Aggiungere i peperoni tagliati a strisce o quadrati, salare e cuocere a fuoco basso per circa 1 ora, bagnando con la marinata filtrata. Far restringere il fondo e servire caldo.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO

DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Friuli Latisana Cabernet Franc DOC



NUOVA GRANDE PANDA LIFE IS PANDASTIC



DISPONIBILE IN VERSIONE
IBRIDA ED ELETTRICA

Scopri la forma della felicità
Audacemente pratica e sorprendentemente iconica



Elettrica: autonomia
fino a 320km
Mild Hybrid: T-Gen3
Turbo 1.2L



Spazio e comfort
In soli 4 metri, offre tutto
lo spazio che ti serve



Adatta ai neopatentati
Guidabile anche da chi
ha appena preso la
patente

FIAT

SECONDI

di Massimo - Udine

WUSTEL E CRAUTI

INGREDIENTI

- 2 wustel
- 200 g di crauti
- 100 g di patate

PROCEDIMENTO

Lessare le patate con la buccia in acqua salata, pelarle e tagliarle a fette.

Cuocere i crauti in padella con poco olio, un goccio d'acqua e, a piacere, semi di cumino; stufare lentamente per circa 30 minuti finché diventano teneri.

A parte, grigliare o bollire i wüstel per qualche minuto, secondo preferenza.

Servire i wüstel caldi con i crauti fumanti e le patate lesse a lato, creando un piatto semplice ma ricco di sapori tipici. Ottimo da accompagnare con una birra fresca o un bicchiere di vino.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO

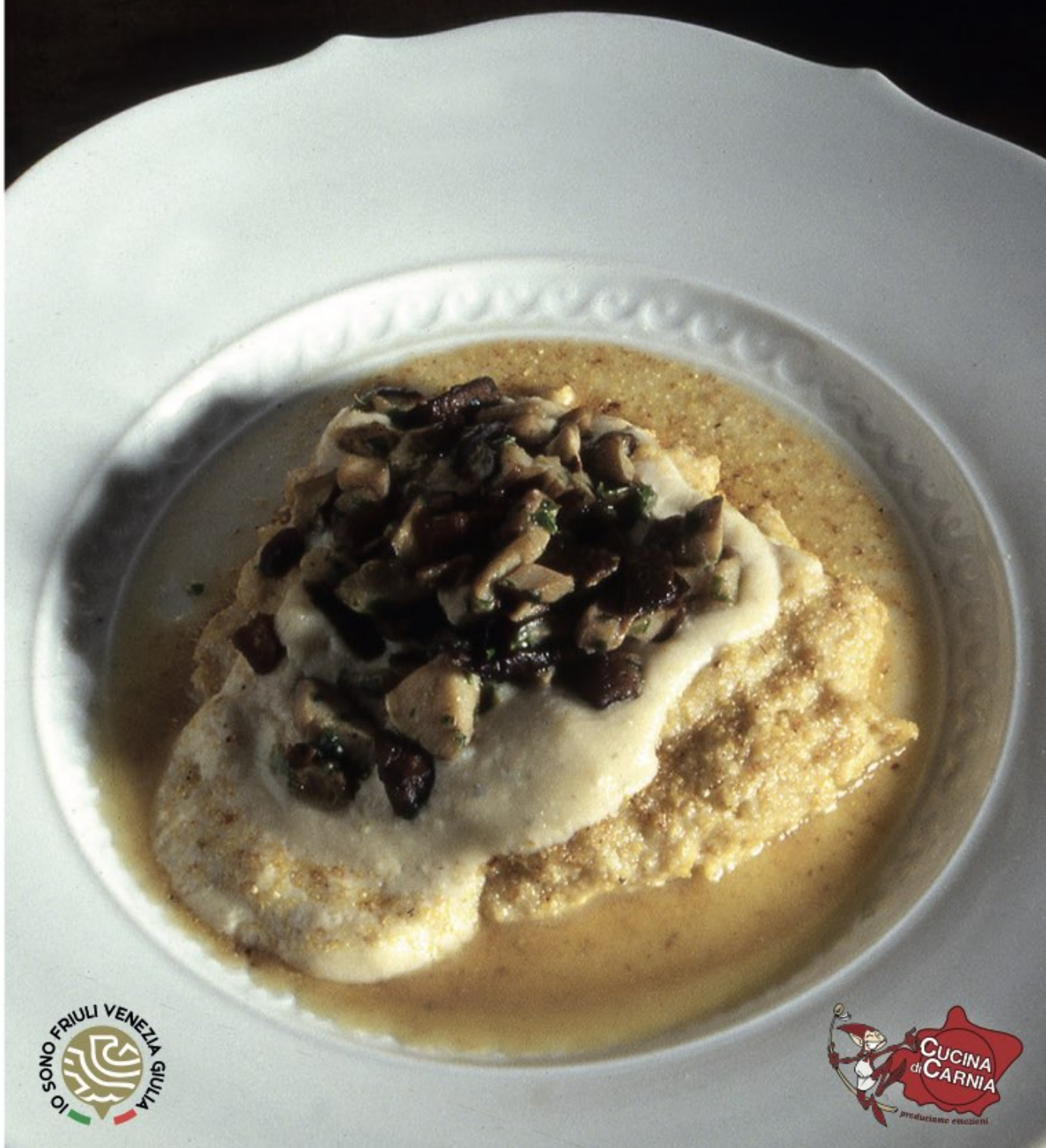
DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Friuli Venezia Giulia Spumante Metodo
Classico DOC brut



vi aspettiamo a Friuli Doc
in Piazza Duomo con il ...

toç in braide



SECONDI

di Cucina di Carnia

IL FRICO

31

INGREDIENTI

- 500 g di patate
- 500 g di formaggio Montasio, un mix di diverse stagionature: semi stagionato (6 mesi) o stagionato (oltre 10 mesi)
- olio q.b.
- Cipolla q.b.
- Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliare le patate a dadini o grattugiarle e rosolarle bene con cipolla e olio. Aggiungere sale e pepe quanto basta.

Unire 500 g di formaggio Montasio, preferendo un mix di stagionature grattugiate.

Trasferire il composto in padella antiaderente, livellare e cuocere a fuoco lento, rigirando da entrambi i lati finché raggiunge una bella doratura.

Servire il frico caldo ed accompagnare con della polenta.

Il frico è una ricetta friulana che può essere servita come secondo piatto o piatto unico ed è originaria dei monti della Carnia.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO

DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Ribolla gialla Rosazzo doc spumante



**no
name**



**OTTICA
VILLA SANTINA**

DOLCI

di Valentina - Sappada

FRITTELLE ALL'UVETTA

INGREDIENTI

- 4 uova
- 8 cucchiaini di zucchero
- 1 kg di farina
- un bicchiere di latte
- un bicchiere di rum
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- un pizzico di sale
- 100 g di uvetta ammollata nel rum
- scorza di un limone bio
- zucchero a velo q.b.
- 1 l olio arachide per friggere

PROCEDIMENTO

Frullare 2 uova con 100 g di zucchero e un pizzico di sale.

Aggiungere 100 ml di latte, 1 cucchiaino di rum, 1 bustina di lievito, 1 di vanillina, la scorza grattugiata di 1 limone, 200 g di farina e infine, 100 g di uvetta infarinata.

L'impasto deve risultare omogeneo e staccarsi da un cucchiaino immerso in acqua bollente.

Scaldare abbondante olio di arachide e friggere l'impasto a cucchiaiate, a fuoco lento, finché le frittelle risultano gonfie e dorate.

Scolarle bene su carta assorbente e spolverizzarle con zucchero a velo.

Servirle calde, perfette per una merenda golosa.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO

DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Ramandolo DOCG



VI ASPETTIAMO

DAL 1957 UN POSTO DI (P)ASSAGGIO
DAWIT
Die Jause



DOLCI

di Roberta - Fagagna

STRUDEL DI MELE

INGREDIENTI

Per il ripieno:

- 3 mele
- 50 g noci tritate
- 50 g pan grattugiato
- 50 g burro
- 1 cucchiaino cannella
- 50 g pinoli
- 50 g uvetta

Per la pasta strudel:

- 150 g farina 00
- 1 chiara d'uovo
- 3 cucchiai di acqua tiepida
- 2 cucchiai di olio
- un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Preparare il ripieno: sbucciare e tagliare le mele a piccoli pezzi, unire burro a tocchetti, noci tritate, cannella, pinoli, pangrattato e uvetta.

Per la pasta: setacciare 250 g di farina, disporla a fontana, aggiungere un pizzico di sale, 1 albume, 2 cucchiai d'olio e 100 ml d'acqua tiepida, impastare fino a ottenere un composto liscio.

Lasciar riposare coperto per 30 minuti. Stendere la pasta a rettangolo, distribuire il ripieno e arrotolare chiudendo le estremità. Cuocere in forno a 160 °C per circa 20 minuti, finché dorato.

Per una versione veloce, usare pasta sfoglia pronta.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO

DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG
sottozona Cialla



ARCHITETTURE TRASPARENTI



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

GO! 2025 & FRIENDS

L'ARTE
CONTEMPORANEA

ATTRAVERSO

VILLA MANIN
CODROIPO

08.06.2025
26.10.2025



Villa
Manin

ER
PAC
FVG

DOLCI

di Brigitta - Klagenfurt

KAISERSCHMARRN

INGREDIENTI

- 200 g farina
- 30 g zucchero
- 1 bustina di vanillina
- un pizzico di sale
- 4 uova
- 300 ml di latte
- 40 g di burro
- uvetta q.b.
- Rum q.b.
- Zucchero a velo
- marmellata o mele

PROCEDIMENTO

Mescolare farina, zucchero, vanillina, tuorli e latte fino a ottenere una pastella liscia.

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporarli delicatamente al composto. Ammollare l'uvetta nel rum e aggiungerla.

Sciogliere il burro in una padella larga antiaderente da frittata, versare l'impasto e cuocere a fuoco medio.

Quando si forma la crosticina dorata, girare e rompere grossolanamente con un cucchiaio. Terminare la cottura, spolverizzare con zucchero a velo e servire caldo con marmellata o mele. Dessert austriaco soffice e goloso.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO

DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Friuli Isonzo Moscato rosa spumante DOC



DOLCI

di Ilaria – Ceggia

BACI DI DAMA

INGREDIENTI

- 60 g nocciole
- 60 g mandorle
- 100 g zucchero
- 140 g farina 00
- 100 g burro
- 1 bustina di vanillina
- cioccolato fondente q.b.

PROCEDIMENTO

Tritare finemente le mandorle e le nocciole, poi amalgamare con il burro morbido, la farina setacciata, lo zucchero e la vanillina fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Formare delle palline grandi come nocciole, disporle su una teglia rivestita di carta forno e cuocere a 140 °C per 15–20 minuti finché saranno un po' dorate.

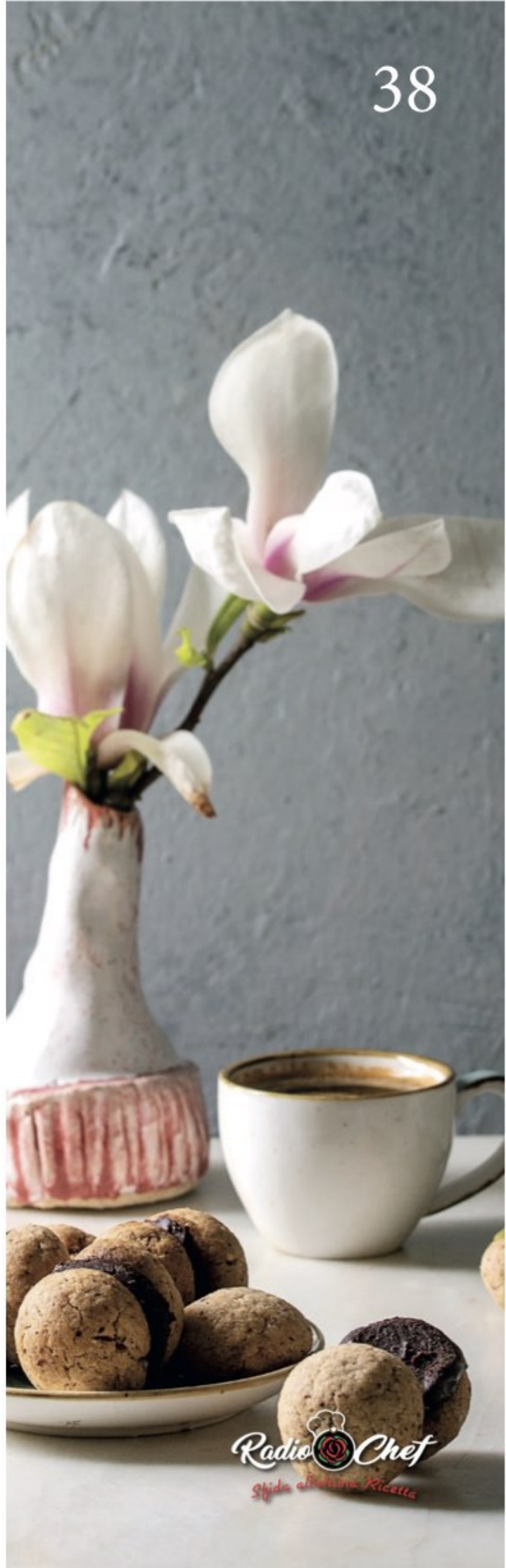
Lasciar raffreddare completamente, quindi sciogliere il cioccolato fondente e usarlo per unire due biscotti alla volta, formando i classici baci.

Deliziosi con tè o caffè.

VINI CONSIGLIATI DA ILDEGUSTAVINO

DI BARBARA DIANA PUPOLIN

Traminer Passito Venezia Giulia IGT



FRIULI

Udine • 11-14 Settembre 2025



I LUOGHI DELLA FESTA



Legenda

- I Luoghi della Festa
- Specialità enogastronomiche
- Degustazioni, laboratori, conferenze
- Villaggio dei Bambini con tanto divertimento per i più piccoli
- Villaggio dello Sport con tante discipline e campi per provare il tuo sport preferito
- Furlan DOC
- Palchi e Dj Set
- Mostra Micologica
- Mostra fotografica Passaggi-Sul fil dal timp
- Infopoint
- Oasi del Bebè via Rialto, 2
- Parcheggi
- Toilette

i Nell'infopoint di P.ta Lionello è possibile acquistare il **merchandising ufficiale** della manifestazione.



friuli-doc.it

organizzato da



UDINE

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE

con il contributo di

main partner

Civi Bank
GRUPPO SPARKASSE



RadioPuntoZero

Siamo il tuo partner giusto
per far conoscere la tua azienda

Contattaci

✉ spot@radiopuntozero.it

☎ +39 040.363322



inquadra il qr code
per chiederci il tuo preventivo
personalizzato

Ora anche su



radiopuntozero

www.radiopuntozero.it