



Tekst: VELIMIR CINDRIĆ

ZAŠTO SU MNOGE FURLANSKE DELICIJE I VINA POZNATI I CIJENJENI U ČITAVU SVIJETU LAKO ĆE OTKRITI SVAKI GURMAN KOJI BAREM JEDAN VIKEND PROVEDE U TOJ ČAROBNOJ POKRAJINI. MI SMO SE ODAVNO ZARAZILI, PA SE ZATO TAMO STALNO VRAĆAMO. I VI ĆETE, AKO FURLANIJI DATE PRIGODU







# DELICIJE FURLANIJE





**D**obro je poznato da su kultura, povijest i običaji Furlanije svojevrsna mješavina talijanskih, austrijskih, slovenskih i hrvatskih utjecaja, koji se, sasvim prirodno, odražavaju i u hrani. Radi se o kraju s dosta kiše, gdje zeleni pašnjaci pogoduju uzgoju stoke, dok su šunke, pršuti i mliječni proizvodi temelj prehrane. U dolini rijeke Tagliamento rastu žitarice, a jadranska obala stalno nudi bogatstvo ribe i morskih plodova.

Zbog svega toga, odlučili smo provjeriti koliko su nam poznati i bliski furlanijski gurmanski putevi i u jednome produljenom vikendu, zaobilazeći velike gradove – Trst, Udine i Goriziju – prokrstariti pokrajinu (do koje se iz Zagreba stiže za kakva tri sata), i to sa sjevera na jug.

Naš smo furlanski doživljaj započeli u gradiću San Daniele del Friuli, u čitavome svijetu poznatome po vrhunskome pršutu, koji u Italiji jedini ravnopravno parira svome parmskom rođaku. Konzorcij pršuta San Daniele danas okuplja 28 proizvođača, od kojih su samo tri zadržali manufakturnu proizvodnju, a tek jedan preživio u staroj jezgri.

**- To je iznimno važno,** jer za razliku od drugih proizvođača, koji se nalaze u dolini, mi smo tu na 250 metara nadmorske visine i imamo najbolji položaj za prirodno zrenje pršuta. Naime, ni bliža okolica, a kamoli susjedna mjesta ne mogu se pohvaliti idealnim mikroklimatskim karakteristikama San Danielea – kaže nam Marco Alberti, peta generacija iz pršutane Casa del Prosciutto Alberti 1906.

Rezultat pomne obrade i sušenja, u trajanju od 18 do 24 mjeseca, je pršut

koji se, pri kušanju, jednostavno topi u ustima, karakteristično slatkastoga okusa i meke strukture, koji se, u slučaju onog s pečatom Alberti, može naći samo u vrhunskim restoranima i ekskluzivnim delikatesama.

No, pršut je u Furlaniji samo vrh slasnoga brijega koji se nastavlja bezbrojnim drugim delicijama, prije svega sirom. Naime, radi se o domovini slavnog montasija, sira koji može biti svjež, odležan šest ili osam mjeseci, pa i godinu, dvije ili tri, kada poprima zrelost i jačinu okusa poput one parmezana.

Drugi favorit pokrajine je frico – meke ili tvrde pločice od kuhanoga montasija s kuhanim krumpirom, jedan od glavnih proizvoda tvrtke Tosoni Formaggi, današnjega prvog imena Furlanije kada je u pitanju sir.

**NAŠ SMO FURLANSKI  
DOŽIVLJAJ ZAPOČELI U  
GRADIĆU SAN DANIELE  
DEL FRIULI, U ČITAVOME  
SVIJETU POZNATOME PO  
VRHUNSKOME PRŠUTU,  
KOJI U ITALIJI JEDINI  
RAVNOPRAVNO PARIRA  
SVOME PARMskom ROĐAKU**



#### **TOSONI SE PONOSI I SVOJIM**

drugim tradicijskim sirevima kao što su pradis, „zreli sir kompleksnih okusa za meditaciju“, zatim drevni sir asino, čija je receptura starija od milenija, a koji mjesecima odležava u salamuri, djelomično staroj i 250 godina (slično kao stari kvas kod kruha), pa onda dimljena ricotta i formadi frant, sir nastao mljevenjem različitih sireva, dodavanjem začina i vrhnja, odležan 40 dana.

– Kad je moj otac kao dijete sa svojim ocem silazio s planine, na kolima punim sira, koje je vukao magarac, sigurno nije mogao niti zamisliti da će sedam desetljeća poslije biti vlasnik ovako uspješne obiteljske kompanije – kaže nam Carlo Tosoni, koji tvrtku vodi s braćom Robertom i Domenicom. Osim proizvodnjom, Tosoni se bavi i



# Slast iz furlanskih boca

Niti jedno spominjanje Furlanije ne može bez izvrsnih lokalnih vina. Ta regija počiva na velikom rasponu autohtonih i uvezenih sorata, uz dominaciju bijelih vina. Postoji nekoliko vrijednih područja, od kojih Collio mnogi znalci drže jednim od najboljih u svijetu. Evo zanimljivih vinarija koje smo posjetili:

## LIS NERIS

**Via Gavinana 5, San Lorenzo Isontino, [lisneris.it](http://lisneris.it)**

Vinarija koja lijepo pokazuje karakter lokalnih vina, prije svih sivi pinot, chardonnay, sauvignon i friulano. Kakvih 70 hektara vinograda u regiji Isonzo, u vlasništvu vinarije, odnosno Alvara Pecorarija, ponosi se vinima od spomenutih sorata – Gris (sivi pinot), Jurosa (chardonnay), Picol (sauvignon), La Vila (friulano) ali i kupažama kao što su Fiore di Campo, Lis i Confini, crvena Lis Neris te etiketa BBK,



vino od rebule iz graničnih vinograda u Sloveniji.

## CASTELLO DI SPESSA

**Via Spessa 1, Capriva del Friuli**  
Vinogradi na Colliju i u području



Isonzo osiguravaju 22 prestižne etikete. Collio daje grožđe za vina Ribolla Gialla, Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon, Santa-rossa Pinot Bianco, Joy Pinot Grigio Ramato, Grand Pinot Nero i Rosaris Merlot. Tu su i cru vina Segrè Sauvignon, Torriani Merlot, Casanova Pinot Nero i riserve Rosso te Bianco del Castello di Spessa, dok regija Isonzo nudi vina Ribolla Gialla, Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Merlot.

## VINARIJA BRESSAN

**Via Conti Zoppini 35, Farra d'Isonzo, [bressanwines.com](http://bressanwines.com)**  
Vinarija Bressan, koju Fulvio Bressan danas vodi sa supru-

gom Jelenom, ima tri linije vina – klasici (Pinot Grigio, Cabernet Crown Domains, Merlot, Pinot Noir), autohtona (suhi Verduzzo Friulano, Schioppettino, Pignol) te mješavine (Carat, Ego, No.3). Zanimljivo je da vino Ego umjesto klasične etikete ima minijaturu na vrhu grlića, a bocu svojeručno potpisuje Fulvio, koji sa smiješkom znakovito kaže: „To je za one koji uživaju u vinu, a ne etiketama“. Preporučujemo svakako posjetiti ovaj podrum.

## IL CARPINO

**Località Sovenza 14 a, San Floriano del Collio, [ilcarpino.com](http://ilcarpino.com)**



Na temelju poštivanja prirode, vinove loze i karaktera pejzaža, uz posebnu brigu o zdravlju vinograda i isključivanju kemijskih preparata, vinarija nudi dvije linije vina. Prestižna Carpino (fermentacija u hrastovim

bačvama, duga maceracija i odležavanje) uključuju kompleksna vina Ribolla Gialla, Malvasia, Exordium, Vis Uvae, Chardonnay, Sauvignon, Rubrum, Rosso Carpino i Cabernet Sauvignon, dok ona pod oznakom Vigna Runc okupljaju svježa, voćna vina iz mladih vinograda.

## RADIKON

**Località Tre Buchi, Oslavia, [radikon.it](http://radikon.it)**

Poznati, danas na žalost pokojni, vinar Stanko Radikon pretvorio je 11 hektara vinograda svoga oca u izvor jedinstvenih vina (četiri mjeseca fermentacije, tri godine u velikim drvenim bačvama, jedna godina u bocama), koje je sam nazvao „slovenskim stilom furlanskih vina“.

Danas Stankov posao nastavlja njegov sin Saša i priprema nove berbe Radikonovih etiketa – Jakot, Merlot, Oslavje, Pinot Grigio, Slatnik i, naravno – Ribolla Gialla.







prodajom svih mogućih delikatesa i pića u njegovoj glavnoj trgovini u gradiću Spilimbergo te manjim delikatesama u Udinama (La Baita) i Tolmezzu (Astori).

Predvečer, obilgatni smo talijanski aperitivo obavili u sjajnom lokalu Integraldo, koji nešto izvan San Danielea, uz glavnu cestu, nudi zdravu prehranu. Tamo nam je vlasnik i chef Aldo Andreutti najprije ponudio svježi povrtni koktel, a potom priredio niz nevjerojatno ukusnih sitnih zalogaja – palentu s gljivama, dimljenu ricottu, burattu s cherry rajčicama i maslinama, focacciju s kuhanom šunkom, crni kruh s namazom od bosiljka i zrelim montasijem, a uz sve je stigla i čaša lokalnoga bio vina.

#### - OVAJ LOKAL INSPIRIRAN JE MOJOM SURADNJOJ

na projektu alternativnog načina prehrane u zdravstvene svrhe. Lokalni gosti u početku su imali nešto zazora, jer se zdrava kuhinja često percipira kao neukusna, no sada, godinu dana nakon što smo otvorili lokal, stalno smo puni – rekao nam je Aldo.

Kako smo odlučili čitav vikend provesti na furlanijskom ladanju, prvu noć odsjeli smo u agriturizmu Casa Rossa, zapravo vrlo slikovitom prenoćištu s restoranom u mjestu Ragogna, nekoliko minuta vožnje od San Danielea, koje vodi vlasnica Alessandra Negretto.

Smjestivši se, imali smo još samo malo vremena odmoriti se u ležaljka zelenoga vrta, prije negoli smo se preselili na tratinsku terasu restorana La Cucina, gdje smo večerali tatarski biftek od karnijske govedine, rižoto sa sezonskim povrćem i kremom od sira formadi frant, ladanju s raguom od zeca, tikvica i bosiljka te tiramisù.

Sljedećeg jutra svratili smo još do nedaleke trgovine Friultrota, uz koju se nalazi i sjedište istoimene tvrtke posvećene uzgoju vrhunske organske kalifornijske pastre. Sjajni rezultati ponukali su vlasnike da, uz uzgoj, počnu nuditi i pakirane proizvode, već gotove za konzumaciju.

– Lansirali smo proizvod pod imenom Regina di San

Daniele, hladno dimljenu kalifornijsku pastrvu, odnosno kraljicu namijenjenu kralju San Danielea, titula koja, naravno, pripada pršutu – rekao nam je vlasnik tvrtke Mauro Pighin, dok smo kušali različite, iznimno ukusne proizvode Friultrote – hladno i toplo dimljene filete pastreve, marinirane parene filete pastreve, obrazine pastreve, ikru, dimljeni losos...

#### NA PUTU PREMA JUŽNIJEM DIJELU FURLANIJE,

zaustavili smo se, radi ručka, u Cormònsu, gradiću poznatome kao gastronomsko središte Furlanije. Iako okolica nudi brojne odlične lokale, za nas nije bilo dvojbe. Naime, teško da se ijedan od njih može približiti šarmu, autentičnosti i sjajnoj kuhinji koju nudi Trattoria al Giardinetto, koju vode braća Giorgio (šef sale) i Paolo (chef) Zoppolatti.

Naš je ručak započeo pozdravom iz kuhinje u obliku gusje paštete te sirove govedine punjene montasijem, s bučnim uljem i košticama, nastavio tradicionalnom tjesteninom blecs s pršutom San Daniele, začinskom biljkom pušina i sirom montasio, te furlanskim angolottima punjenim krumpirom, lokalnim začinskim biljem i dimljenom ricottom.

Za glavno jelo poslužen je file brancina s vongolama i šparogama u umaku od kukurme, a na koncu nešto posebno – čuveni obiteljski desert – dimljeni semifreddo roščić od vanilije i grappe na voću.

---

AGLI AMICI U UDINAMA ZVIJEZDA  
JE FURLANSKE GASTRO SCENE S DVIJE  
MICHELINOVE ZVJEZDICE, KOJE SU  
PRISKRIBILI DANAŠNJI VLASNICI, BRAT I  
SESTRA EMANUELE I MICHELA SCORELLO



Naredne dvije noći proveli smo u smještaju koji nudi vinarija Lis Neris u mjestu San Lorenzo Isontino, tek nekoliko kilometara južnije od Cormònsa. Relais Lis Neris savršen je izbor za ljubitelje vina jer, osim luksuzna smještaja i odlične hrane, uključuje kušaonicu i vinoteku.

Te večeri posjetili smo La Subidu, malo ugostiteljsko carstvo usred vinograda, koje su 1960. osnovali Loredana i Joško Sirk.

Pridodamo li originalnim šik-rustik smještajnim jedinicama još i bazen, teniski teren, vespe za lutanje okolicom te dva restorana – Michelinovom zvjezdicom nagrađeni Al Cacciatore i jednostavnu Osteriju de la Subida – dobiva se slika zaokruženog prirodnjačko-doživljajnog turizma. Mi smo lijepo večerali u vrtu potonjega, gdje se nude jela furlansko-slovenske kuhinje.

Idući dan započeli smo posjetom nedalekom *wine resortu* Castello di Spessa, kompleksu oko prekrasnoga dvorca iz 12. stoljeća čija je povijest obilježilo mnoštvo plemenitaša i slavni osoba, među kojima se našao i Giacomo Casanova. Danas kompleks obuhvaća smještaj u dvorcu, vinariju i vinski podrum s kušaonicom i vinotekom, restoran La Tavernetta al Castello te slikovito golf igralište s 18 rupa.

Jedna od glavnih gastronomskih atrakcija Cormònsa zove se D’Osvaldo. Priču te pršutane započeo je 1940. Luigi D’Osvaldo, i to na temelju načina dimljenja koji je njegov otac Giacomo naučio u istočnoj Europi. Luigijev sin Lorenzo usavršio je metodu blagog dimljenja na drvetu trešnje i granama lovora, što D’Osvaldovim pršutima daje delikatan i sladak okus, u što smo se uvjerali kušajući ih i sami.

**- BUTOVI SE DIME PREKO MJEŠAVINE ZAČINSKOG BILJA** dva do četiri dana, a potom suše mjesecima, noću na čistom seoskom zraku – ispričao nam je Andrea, Lorenzozin sin, koji uz oca i majku Luciju te sestru Monicu danas vodi posao.

## Adrese za gurmane

*Furlanija broji 20-ak iznimnih članova-restorana u Konzorciju Via dei Saporì Friuli Venezia Giulia (friuliviadeisaporì.it), a mi tu ukratko popisujemo samo one koje smo posjetili za našeg gurmanskog vikenda:*

### INTEGRALDO

**Via Nazionale 201, Majano**

Restoran zdrave i, prije svega, iznimno ukusne hrane koji vodi chef Aldo Andreutti (radio u mnogim poznatim restoranima, uključujući i The Fat Duck Hestona Blumenthala). U ponudi su tradicionalna jela od organskih namirnica, vegetarijanska kuhinja, pršut, slasne pizze od integralnog brašna, slastice, domaći kruh i bio vina.



### LA CUCINA

**Casa Rossa ai Colli - Via ai Colli 2, 33030 Ragogna, casarossaaicolli.com**

Restoran sa slikovitim tratinskom terasom u kojem kuha poznati TV-chef Manuel Marchetti. Ponuda se sastoji od jednostavnijih, ali suvremeno spravljenih jela od lokalnih namirnica, uz lijep izbor furlanskih vina, sve po vrlo prihvatljivim cijenama.



### TRATTORIA AL GIARDINETTO

**Via Matteotti 54, Cormòns**

Autentični rafinirani lokal utemeljen 1907., čija kuhinja nudi kreativne interpretacije regionalnih specijaliteta. Chef Paolo Zoppolatti je kulinarska TV-zvijezda, a njegov brat Giorgio veliki znalac hrane i vina te vrhunski ugostitelj (svakako poslušajte njegove preporuke). Odlična vrijednost za novac.



### OSTERIA LA SUBIDA

**Subida 52, Cormòns, lasubida.it**

Lokal s jednostavnijim tradicionalnim jelima (juhe, tjestenine, rižota...), ali i kvalitetnim odrescima na žaru, uz dobar izbor vina. Mjesto je pogodno i za kraći odmor za izletnike, uz osvježavajuća pića, domaći sladoled i sitne zalogaje.



### AGLI AMICI

**Via Liguria 252, Godia (Udine)**

Nedvojbena zvijezda furlanske gastro scene s dvije Michelinove zvjezdice, koje su priskrbili današnji vlasnici, brat i sestra Emanuele i Michela Scorello, chef i sommelierka restorana. U ponudi su tri degustacijska menija (90-100 eura).







## Smještaj na ladanju

### CASTELLO DI SPESSA

*Via Spessa 1, Capriva del Friuli*

Elegantni *wine resort* s raskošnih 15 soba i hotelskih apartmana smještenih u dvorcu (začudo, umjerenih cijena) te deset soba na katu iznad restorana La Tavernetta al Castello (zasebna zgrada).

### CASA ROSSA AI COLLI

*Via ai Colli 2, 33030 Ragogna, casarossaaicolli.com*

Agriturizam s osam lijepih, rustikalno uređenih soba s pogledom, svaka uređena u drugome stilu, s tratinom s ležaljka, krovim vrtom i restoranom. Lijep doručak s lokalnim proizvodima. U neposrednoj blizini San Danielea.



### LA SUBIDA

*Via Subida 52, Cormòns, lasubida.it*

Već odavna dobro znani raj za hedoniste, koji danas u 12-ak luksuznih kuća, skrivenih u prirodi i uređenih u širokom rasponu stilova – od tradicionalnog do najmodernijeg, sve u suživotu s prirodom i prema kurentnim svjetskim trendovima.



### RELAIS LIS NERIS

*Via Gavinana 5, San Lorenzo Isontino, lisneris.it*

Posjed vinarije Lis Neris nudi četiri apartmana unutar elegantno tradicionalno preuređene stare farme debelih zidova i terakota podova. Smještaj nadopunjuje vrt s bazenom, salon s bogatom bibliotekom posvećenom okolici te doručak s prirodnim lokalnim proizvodima.



Kada smo prošle godine u restoranu Agli Amici kod Udina (kamo smo se toga dana uputili na večeru), najbolje ocijenjenome u Furlaniji (dvije Michelinove zvjezdice) uz jedno jelo od crvenoga mesa kušali Bressanov Schioppettino 2011, nevjerojatno zanimljivo vino od lokalne sorte, znali smo da pri sljedećem dolasku u taj kraj moramo posjetiti vinariju Bressan.

I nismo pogriješili, jer je iza začudnog vina, dakako, stajao čovjek iznimne filozofije, čiji je podrum uređen posve originalno.

### - VJERUJEM U SIGURNU RUKU MOGA OCA

i sve one koji su u istim vinogradima predano radili desetljećima prije njega. Ja još uvijek proizvodim ono što se zaista može nazivati vinom...

Nisam organski proizvođač, premda moja osobna pravila u vinogradu i podrumu postavljaju uvjete koji su stroži od svih mogućih certifikata – rekao nam je Fulvio Bressan, osebujni čovjek koji znatiželjno proučava metode drevne znanosti proizvodnje vina i koji kategorički odbacuje modernu tehnologiju. Usput smo otkrili i neka druga njegova sjajna vina – Pignol, Pinot Noir, Ego..., i otišli s više boca.

Drugog dana, na putu kući, zaustavili smo se još u selima San Floriano del Collio i Oslavia, neposredno uz slovensku granicu, glavnom svjetskom centru maceriranih vina za kojima se otimaju ljubitelji širom svijeta. Na ovim stranicama već smo objavili veliki ekskluzivni intervju s Joškom Gravnerom, prvim svjetskim imenom te vrste vina, i njegovoj metodi proizvodnje u glinenim amforama, pa smo ovaj put posjetili Annu i Franca Sosola, odnosno njihovu vinariju Il Carpino.

Taj posjed, koji djeluje još od 1987., danas Anna i Franco vode sa svojom kćeri Naikie i sinom Manuelom, a obiteljski posao omogućuje potpuni nadzor nad svim fazama proizvodnje i plasmana vina. Sosolovi se drže „obrađivačima zemlje i tumačima njezine biti“. Njihova filozofija kaže da je vino samo posljednji korak procesa koji započinje u vinogradu i završava u boci, nešto što mora izraziti mjesto svog nastanka i time svijetu ispričati priču o sebi.

### - ONO ŠTO MI NASTOJIMO JEST DA SU NAŠA VINA

izraz ovog područja i sorte grožđa, i taj aspekt našeg rada čini naša vina jedinstvenima – rekla nam je Anna Sosol dok smo kušali doista posebna vina Il Carpina.

Samo nekoliko stotina metara dalje, u selu Oslavia, lani prerano preminuli vinar Stanko Radikon, član velike šesterke povijesnih proizvođača organskih, maceriranih vina (često ih popularno zovu „orange wines“) – Dario Princic, Nocolò Bensa (La Castellada), Silvan Primosic, Rinaldo Fiegl i Franco Sosol (Joško Gravner je poglavlje za sebe), ustanovio je vinogradarsko-vinarski posjed poznat do Japana.

Zašto su mnoge furlanske delicije i vina poznati i cijenjeni u čitavu svijetu lako će otkriti svaki gurman koji barem jedan vikend provede u toj čarobnoj pokrajini. Mi smo se odavno zarazili, pa se zato tako stalno vraćamo. I vi ćete, ako Furlaniji date prigodu. ☘