



il Podere dei Gelindo

Poco a Nord di Pordenone esiste un luogo magico, l'antica Vivarium...

Gelindo dei Magredi, un organizzato e tranquillo centro di turismo rurale situato nel verde della campagna di Vivaro, poco a nord di Pordenone.



Si tratta di un podere di 15 ettari in cui sono inseriti il ristorante, gli alloggi agrituristici, con camere dotate di servizi interni,

tv e clima, saletta riunioni con "fogolar", piscina e area benessere, agriturismo con specchio d'acqua e giochi per i ragazzi, la cantina e il laboratorio per le conserve.



I pascoli ombrosi, gli orti e i frutteti biologici, le vigne, la cantina, il piccolo museo della vita contadina, le funzionali scuderie con campi scuola e maneggio coperto, parco biciclette e carrozze completano la struttura, ideale per una vacanza a stretto contatto con la natura.



Le Latterie partner della Manifestazione

il frico è così buono, perchè questi nostri amici ci forniscono i loro migliori Formaggi...

TOSONI FORMAGGI

Spilimbergo (PN)

Tel. 0427.2448

con il suo **Formaggio Travesio stagionato**

CASEIFICIO VAL TAGLIAMENTO

Enemonzo (UD)

Tel. 0433.74349

con il suo **Formaggio Carnia fresco ed il Burro**

LATTERIA DI MARSURE

Marsure (PN)

Tel. 0434 656171

con il suo **Formaggio Marsure mezzano**

CASEIFICIO AGRICOLO SAN GREGORIO

Castello di Aviano (PN)

Tel. 338.195 1729

con i suoi **Formaggi di capra**

LATTERIA DI PRADIS

Pradis di Sopra (PN)

Tel. 377.1887366

con il suo **Formaggio Valcosa stagionato**

PEZZETTA SRL

Fagagna (UD)

Tel. 0432.810827

con il suo **Formaggio Davar stagionato**

LATTERIA BORGO RIOLO

Fagagna (UD)

Tel. 0432.810257

con il suo **Formaggio Fagagna stagionato ed il Burro**

FATTORIA GELINDO DAI MAGREDI

Vivaro (PN)

Tel. 0427.97037

con i suoi **Ortaggi e le Polente di mais antichi**



PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Gelindo dei Magredi | Via Roma 14 | Vivaro (Pn)
Tel. 0427.97037 | www.gelindo.it | info@gelindo.it

da giovedì 14
a Domenica 24 Marzo

*Vicende, Persone, Vivande,
e lo straordinario sapore del*

“Frico Friulano”
il piatto più tipico della nostra Regione





Che cos'è il Frico...

È un piatto rustico e molto saporito della cucina Friulana. Preparato principalmente con formaggio Montasio, una varietà di formaggio friulano, e patate. Tuttavia, ci sono molte varianti del frico.

La preparazione di base prevede che venga grattugiato del formaggio Montasio e la cottura delle patate in padella con un po' di olio d'oliva fino a renderle morbide.

Successivamente, il formaggio grattugiato viene aggiunto alle patate in padella, dove si fonde e forma una crosticina croccante ed invitante.

Alcune varianti possono anche includere l'aggiunta di cipolle, mele, prosciutto di San Daniele oppure Speck di Sauris o altri formaggi locali per dare più sapore.

Il frico può essere preparato in diversi modi: più sottile e croccante come una sorta di "frittella" o più spesso e morbido, quasi come una torta. Viene generalmente servito come piatto principale o antipasto caldo, accompagnato da contorni come insalata verde, polenta o pane di mais. Il frico è amato per la sua semplicità, il suo sapore robusto e la sua consistenza croccante e cremosa allo stesso tempo.

È un piatto molto confortante e rappresenta una parte importante della cultura culinaria della regione friulana.

Scegli il Frico che più ti Piace...

Frico "il Solit"

Il classico Frico della tradizione friulana, con formaggi dei nostri casari e patate

Frico alla Valcosa

Morbido e dal gusto un pò dolce, una variante tipica delle vallate della Val Cosa con patate e cipolla

Frico fritto a Bon Bon

Sfere di formaggio dei nostri casari fritte in una croccante panatura con mais antichi

Frico con Trota Fumè

Morbido e dal gusto intenso, con i formaggi dei nostri casari e la Trota della Risorgive

Frico Invernale

Formaggi dei nostri casari, patate, cubetti di zucca profumata e radicchio di campo

Frico de "La Viarte"

Formaggi dei nostri casari, patate e gustosi germogli delle primizie di primavera

Frico d'Autunno

Delicato e saporito, con patate, formaggi locali e con funghi di bosco

Frico alla Carnica

Morbido ed intenso con i formaggi dei nostri casari, patate e Speck di Sauris

...e abbinaci il Vino o la Birra che Preferisci

CANTINA I MAGREDI PROSECCO CA' LISETTA

Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Profumo di glicine e di frutta a polpa bianca (mela e pesca).

DOMANINS - PORDENONE

CÀ VESCOVADO VINO LISON CLASSICO

Il gusto è fresco e asciutto con un piacevole finale sapido. Profumo intenso. E sentori di pera e zenzero.

LUGUGNANA DI PORTOGRUARO

CANTINA PRODUTTORI CORMONS VINO COLLIO BIANCO

Vino giallo dorato, cristallino, di fiori di campo, leggermente speziato, deciso, salato, asciutto.

CORMONS - GORIZIA

RONCO MARGHERITA RIBOLLA GIALLA

Giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Profumo elegante ed intenso, floreale e fruttato, e fragrante.

PINZANO AL TAG.TO - PORDENONE

CANTINA RAUSCEDO VINO SAUVIGNON

Vino fresco e sapido con note vegetali di erbe odorose come salvia e rimandi esotici di frutta tropicale.

RAUSCEDO - PORDENONE

CANTINA BLASON WINES MALVASIA DEI RONCHI

Al naso note di albicocca e pesca accompagnate da una gradevole fragranza di erbe aromatiche.

GRADISCA D'ISONZO - GORIZIA

FATTORIA GELINDO E TORRE ORIENTALE MARMORES REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Colore rosso rubino intenso tendente al granato, profumo intensamente vinoso con lieve sentore erbaceo.

VIVARO - PORDENONE

BIRRIFICIO DI NAON BIRRA COGLIANS 5 INDIAN PALE-ALE

Bouquet di aromi floreali e fruttati dati dalla sintonia dei luppoli utilizzati.

PORCIA - PORDENONE

