

CARTA DEL GUSTO

larivierafriulana®



La Riviera guarda
all'acqua



Eccellenze del
gusto friulano



Turismo, cultura
e futuro



Indice

larivierafrilana®

Prefazione	pag. 2
L'Assessore alle attività produttive e al Turismo della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, Sergio Emidio Bini: 'La Regione accanto ai grandi promotori delle ricchezze del territorio'	pag. 8
La Presidente del Club per l'UNESCO di Udine, Renata Capria D'Aronco: 'Sempre più condiviso sul territorio, il concetto di Riviera Friulana'	pag. 12
Il Presidente della Sez. di Udine di Italia Nostra, Gabriele Cragnolini: Nautica: la rete di darsene e Marina della Riviera Friulana	pag. 14

I PROTAGONISTI

Gli approdi

CANTIERI MARINA SAN GIORGIO (<i>S. Giorgio di Nogaro</i>)	pag. 28
APRILIA CIRCOLO NAUTICO (<i>Latisana</i>)	pag. 30
DARSENA PORTO VECCHIO (<i>Lignano Sabbiadoro</i>)	pag. 32
MARINA PUNTA FARO (<i>Lignano Sabbiadoro</i>)	pag. 34
MARINA PUNTA VERDE (<i>Lignano Riviera</i>)	pag. 36
MARINA SANT'ANDREA (<i>Lignano Riviera</i>)	pag. 38
PORTO MARAN (<i>Marano Lagunare</i>)	pag. 40

Icone del gusto

CANEO (<i>Grado-Punta Sdobba</i>)	pag. 44
CARBON NERI (<i>Lignano</i>)	pag. 46
CASA GIOIA (<i>S. Michele al Tagliamento</i>)	pag. 48
DA NANDO (<i>Mortegliano</i>)	pag. 50
FEUDI DI ROMANS (<i>Pieris</i>)	pag. 52
GRAND HOTEL ASTORIA (<i>Grado</i>)	pag. 54
HOTEL PATRIARCHI (<i>Aquileia</i>)	pag. 56
ISOLA AUGUSTA (<i>Palazzolo dello Stella</i>)	pag. 58
LORENZONETTO CAV. GUIDO (<i>Latisana</i>)	pag. 60
PLAYA BEACH (<i>Lignano Sabbiadoro</i>)	pag. 64
RIVIERA RESTAURANT (<i>Lignano Rivera-Kursaal</i>)	pag. 66
ROSSINI RESORT (<i>Lignano Sabbiadoro</i>)	pag. 68
SABBIADORO BEACH BAR & RESTAURANT (<i>Lignano Sabbiadoro</i>)	pag. 70
STELLA DI MARE (<i>S. Giorgio di Nogaro</i>)	pag. 72
TAVERNETTA VITASANA (<i>Lignano Sabbiadoro</i>)	pag. 74
VALLE DEL LOVO (<i>Carlino</i>)	pag. 76

CARTA DEL GUSTO

della Riviera Friulana

LA NUOVA CARTA DEL GUSTO DELLA RIVIERA FRIULANA, LA N.7

Nel Magazine i vini rivieraschi star internazionali, i marina dell'Alto Adriatico, la ristorazione premiata e il lusso dell'accoglienza che fidelizza il turismo lento

Si apre alle acque, ai profumi, alle eccellenze e ai racconti della Riviera Friulana la nuova Carta del Gusto, edizione n.7, uno strumento editoriale che negli anni ha consolidato il proprio ruolo diventando un Magazine consultato online da centinaia di migliaia di turisti, appassionati e curiosi attratti da un territorio unico, sospeso tra mare, laguna, fiumi, tradizioni e grandi prospettive. A oltre vent'anni dalla nascita dell'idea rivierasca e con il consolidamento dell'Associazione culturale La Riviera Friulana, torna un racconto che continua a crescere con forza, identità e visione. Un progetto nato dalla passione dei soci fondatori e sviluppato per promuovere il territorio nell'intero Nordest e oltre, ricordando →



Cav. Carlo Morandini
Presidente Associazione
Culturale La Riviera Friulana



Lignano Sabbiadoro vista dall'alto

CARTA DEL GUSTO

della Riviera Friulana



con gratitudine l'indimenticato vicepresidente e cofondatore Fabio Barison, veneziano di nascita ma con Lignano e il suo mare profondamente nel cuore.

Questa settima edizione guarda con slancio alle acque e al mondo nautico, includendo le strutture capaci di accogliere oltre seimila posti barca tra il Tagliamento e l'Aussa Corno. Marine e darsene che già dieci anni fa furono

protagoniste del progetto rivierasco con "Gourmet dell'Alpe Adria nella Riviera Friulana", una sfida accesa tra fornelli e banchine dove la competizione velica diventava amicizia, sapore e appartenenza. In questo sistema si inserisce con autorevolezza anche Porto Maran, elegante darsena diffusa tra le acque e le barene della laguna davanti al fascino autentico di Marano Lagunare. Un tassello prezioso che

amplia l'offerta per migliaia di diportisti che attraversano l'Adriatico e il Mediterraneo orientale, contribuendo a portare la Riviera Friulana nel panorama nautico internazionale.

Nel frattempo, le aziende vitivinicole rivierasche hanno conquistato risultati di assoluto prestigio. Il Sauvignon de I Feudi di Romans premiato a Bruxelles, la Malvasia Istriana di Guido Lorenzonetto protagonista a Parenzo, il Verduzzo Friulano di Isola Augusta scelto tra i migliori vini dolci d'Italia e i riconoscimenti di Mundus Vini con medaglie d'oro e d'argento raccontano una Riviera capace di imporsi con qualità, carattere e autenticità.

La Carta del Gusto si arricchisce inoltre di adesioni importanti.

Tra queste spicca il ristorante Da Nando di Mortegliano, riferimento dell'alta cucina regionale e segnalato dalle principali Guide, capace di custodire nei piatti la memoria gastronomica friulana e rivierasca.

Centrale il ruolo di Ivan Uanetto, con il fratello Sandro e oggi con le nuove generazioni, protagonista del sistema enogastronomico del Friuli Venezia Giulia e del Nordest, tra cultura del vino, eccellenza e una visione che continua a lasciare il segno.

Nell'accoglienza si confermano simboli di prestigio come il Rossini Luxury Resort e il Grand Hotel Astoria di Grado, mentre si affacciano nuove realtà significative come l'Hotel Patriarchi di Aquileia e Caneo, alla foce dell'Isonzo, dove natura, ospitalità e bellezza si incontrano →



Il porticciolo di Punta Sdobba ↑

in uno scenario straordinario. La veste grafica mantiene il suo impatto elegante e coinvolgente, sostenuta dal materiale fotografico realizzato dall'Associazione e dal Foto Cine Club Lignano, da Carlo e Marco Morandini e Ida Donati. Tutti Interpreti sensibili di un territorio raccontato con sguardo, passione e profondità. Sostengono questo nuovo prodotto editoriale rivierasco il Club per l'UNESCO di Udine, Italia Nostra – sezione di Udine, l'Associazione Romeo e Giulietta in Friuli, insieme ad ARGA FVG e UNARGA, realtà che condividono il valore della tutela, della promozione e della narrazione culturale del territorio. È un lavoro che rinnova il proprio appeal grazie al contributo dei soci, alla forza delle relazioni e al supporto della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e dell'Assessore alle Attività Produttive e al Turismo Sergio Emidio Bini, che ha sempre creduto in questo progetto. Perché la Riviera Friulana non è soltanto una espressione geografica: è identità, memoria, acqua, lavoro, accoglienza, gusto e futuro. E questa nuova Carta del Gusto continua a raccontarla con passione, orgoglio e autentico entusiasmo.

*Carta del Gusto – ideazione
e narrazione editoriale
di Carlo Morandini*



CARTA DEL GUSTO

della Riviera Friulana



il solarium del Caneo
sul fiume Isonzo



Sergio Emidio Bini
Assessore regionale
alle Attività produttive
e al Turismo

SERGIO EMIDIO BINI ASSESSORE REGIONALE AL TURISMO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA E LA RIVIERA FRIULANA

“La Regione accanto a chi promuove le ricchezze del territorio come fa l’associazione ‘La Riviera Friulana’ ideata da Carlo Morandini: le sue iniziative messe in campo da oltre vent’anni sono uno stimolo efficace anche per gli operatori”

“Rinnovo con piacere l’apprezzamento per l’attività sviluppata da Carlo Morandini, che per oltre quarant’anni ha fatto parte dell’Ufficio stampa dell’Amministrazione regionale, concreto portavoce del Friuli Venezia Giulia, terra che da giornalista e scrittore ha sempre dimostrato di amare. In questi anni, l’associazione ‘La Riviera Friulana’, ideata e animata da Carlo Morandini,

ha svolto un certosino lavoro di promozione per far conoscere anche al pubblico meno attento le bellezze e le peculiarità della costa e dell’entroterra della nostra Regione. Riscoperta, valorizzazione, messa in rete delle ricchezze e delle attrattive non soltanto enogastronomiche: questi gli obiettivi fondanti della Carta del Gusto della Riviera Friulana. Con le ultime due edizioni, la Carta ha allargato i propri orizzonti fino a comprendere anche le nuove forme di turismo lento, →



Dalla Riviera Friulana alle Alpi, il "piccolo
compendio dell'universo"
Uno scorcio invernale dalla spiaggia alle
acque lagunari al Monte Canin

perfettamente inserite in un contesto come quello della Riviera friulana, che si presta ad essere esplorato a piedi, in bici, a cavallo, in barca e con i mezzi nautici. Come ben descritto in questa nuova edizione della Carta del Gusto della Riviera



Friulana, la numero 7 del magazine curato dall'Associazione, meritano di essere esplorate e visitate anche le vie d'acqua interne e lagunari che caratterizzano la costa e il litorale della nostra Regione. Infatti, il turismo nautico e l'escursionismo nelle zone fluviali suscitano sempre maggiore interesse grazie anche alla presenza di una consolidata rete di infrastrutture diportistiche, come le darsene e i marina, presenti tra i fiumi Tagliamento e Isonzo fino alle acque interne e lagunari. Alla base della Carta del Gusto c'è una chiara idea di promozione, quella della Riviera Friulana intesa come un comprensorio omogeneo, ricompreso nell'area tra i fiumi Tagliamento e





Isonzo e i loro bacini, la linea delle risorgive e il litorale Alto Adriatico. Un'area dalle forti radici culturali e storiche, che condivide la parlata, le abitudini e soprattutto la vocazione al turismo, e che all'interno della Carta del Gusto trova una sua identità unica. Non il 'semplice' territorio alle spalle delle più note località balneari regionali, ma uno scrigno di ricchezza e tradizioni, che trova nella laguna e nei fiumi il suo elemento unificante. Un territorio che, grazie all'impegno e alla passione delle sue genti, può vantare un ambiente per molti versi ancora incontaminato, da visitare e assaporare a passo lento. Il crescente successo del turismo lento testimonia che questa intuizione ormai quasi ventennale non era errata: oggi il visitatore cerca esperienze autentiche, a contatto con la natura e con un ambiente incontaminato, dei quali assaporare i gusti peculiari e le tradizioni. La Riviera Friulana è il luogo ideale per questo tipo di esplorazione, e la Carta del Gusto è la 'mappa' che condurrà ogni turista al giusto approdo".

L' Assessore Bini:
"La Carta del gusto
è la mappa che
condurrà ogni turista
al giusto approdo"

IL CLUB PER L'UNESCO DI UDINE



Marco
Morandini

Si rinsalda la collaborazione tra l'Associazione Culturale La Riviera Friulana e il Club per l'UNESCO di Udine. In occasione di un incontro a Grado il Presidente del sodalizio rivierasco, il giornalista Cavalier Carlo Morandini, ha consegnato alla

Presidente del Club per l'UNESCO di Udine, Professoressa Renata Capria D'Aronco, l'adesivo che contrassegna le attività, gli enti, le realtà associate. Nel contempo, è stata consolidata l'adesione reciproca tra i due sodalizi. Il colore prescelto per questa edizione è il celeste che richiama il cielo,

splendida cornice dei paesaggi tra le risorgive e l'Alto Adriatico, ma si espande anche sulle acque lagunari, vallive e fluviali che lo riflettono. Il colore dell'adesivo, che da sempre raffigura l'antica mappa del Friuli Patriarcale, l'area sulla quale si distende per gran parte il territorio rivierasco, identifica di anno in anno il tema

sviluppato dall'Associazione attraverso le attività, le iniziative e la divulgazione attraverso i social, il proprio portale, i media. Questa volta, la Carta del Gusto della Riviera Friulana, il magazine del sodalizio che è realizzato dalla omonima testata giornalistica on line, assieme agli argomenti strutturali e alla presentazione delle eccellenze, tratta delle vie d'acqua interne, dei mari e delle darsene, delle strutture diportistiche. Si tratta di elementi che valorizzano e identificano la Riviera Friulana, area capace di esprimere, con le sue articolate e peculiari eccellenze sinonimo di un'offerta turistica, ricettiva, culturale di alto livello, la sintesi di un'unicità identitaria, di obiettivi e di vedute. Un territorio coeso e complementare a se stesso, dove anche la presenza dei due più importanti poli turistico-balneari del Friuli Venezia Giulia, Lignano e Grado, a loro volta tra loro complementari, di Marano Lagunare città friulana della pesca ma di parlata

Renata Capria D'Aronco
storica guida
del sodalizio globale
per la diffusione
della cultura

veneta, assieme alle carature storiche, archeologiche, culturali, alle diversità tradizionali e sociologiche, alla presenza di ben due siti Patrimonio dell'Umanità, suggerisce al Club per l'UNESCO di Udine, come ha ribadito nell'occasione la Presidente Renata Capria D'Aronco, di continuare a sostenerne senza indugio la candidatura a Patrimonio dell'Umanità. Si tratta infatti, ha concluso la Presidente, di una realtà che non ha eguali in Europa in qualità di contenitore di storia, cultura, peculiarità, tradizioni, produzioni tipiche, varietà identitarie e linguistiche, attrattive enogastronomiche e turistiche, accomunate dall'unicità identitaria.

Renata Capria D'Aronco

Presidente Club per
l'UNESCO di Udine



LA NATURA E I PAESAGGI DEL LITORALE DELLA RIVIERA FRIULANA VALENZA DELL'AREA



Su Riviera Nord, area tutelata dalla UE,
dove cresce la *Stipa veneta* e nidifica il Fratino Minore,
si sofferma Gabriele Cragolini di Italia Nostra,
agronomo forestale, il quale analizza le biodiversità

L'ambiente costiero della Riviera Friulana può apparire tranquillo, ma questa staticità nasconde un'incessante trasformazione del paesaggio, evidenziato se non altro dal ritmo quotidiano e delle escursioni di marea. Quindi un ambiente plasmato dagli apporti di acque dolci, dai fiumi maggiori come l'Isonzo e il Tagliamento, da quelli di risorgiva. Isole, barene, spiagge, sono la risultante di questo equilibrio in perenne assestamento, al quale l'uomo si oppone con bonifiche e sistemazioni, nel tentativo di bloccarne l'incontrollata evoluzione. Non appena il mare consente la formazione delle prime dune, si affermano tipologie di vegetazione talmente specializzate da alternarsi nello spazio di pochi metri, dalle piccole piante succulente e resistenti alla salinità, come la Salicornia, agli arbusti, agli alberi dei suoli più stabilizzati. Veri e propri boschi sopravvissuti alla tumultuosa



attività antropica dell'urbanizzazione, come le pinete litoranee ma anche boschi di latifoglie simili a quelli delle colline e Prealpi, che si trovano a poche centinaia di metri dall'argine lagunare. È suggestivo pensare a vasti boschi di pianura (planiziali) che con una attenta gestione forestale sostenibile consentono



Gabriele Cragolini
Presidente Italia Nostra
sezione di Udine

il lavoro dei boscaioli ma al contempo la presenza del prezioso tartufo bianco. Sono quindi delicati i tratti rari e residuali degli ambienti dunali e retrodunali, al punto che a Lignano Sabbiadoro l'area di Riviera Nord, che occupa la parte sinistra del delta del Tagliamento di fronte alle analoghe foreste di Bibione, merita la tutela dell'Unione Europea. Numerose sono qui le specie botaniche anche a rischio di estinzione, come la *Stipa veneta*, graminacea tutt'alto che appariscente, chiamata "erba delle fate", che si accompagnano alla specie animale simbolo del litorale alto adriatico, il fraticello, simpatico uccello limicolo delle spiagge.



IL FOTO CINE
CLUB LIGNANO
DA 43 ANNI
PROTAGONISTA
DELLA
CATALOGAZIONE
DELLE BELLEZZE
RIVIERASCHE

Anche su questa Carta
del Gusto le immagini
dei soci svolgono
un ruolo determinante

Carlo
Morandini

Documentare la
storia di Lignano
Sabbia d'oro
e divulgare le
ricchezze della
città balneare

e del suo immediato
retroterra, la Riviera
Friulana, è l'obiettivo che
dalla fondazione, il 25
aprile 1981, a cura di tre
fotoamatori lignanesi, il
Foto Cine Club Lignano
si pone, capace di
promuovere e valorizzare
la cultura dell'immagine.
Attraverso i loro scatti,
i soci del club hanno
seguito passo dopo passo
lo sviluppo della località
e del suo territorio, e il
loro lavoro costituisce
una rappresentazione
iconica della località.
Il club, presieduto da
Gianfranco Cervesato, ha
collaborato con associazioni
culturali, come La Riviera
Friulana, ed enti dell'area,
per l'organizzazione e

la riuscita di eventi, convegni, manifestazioni volte a stimolare la cultura del territorio, a ripercorrere attraverso le immagini le carature dell'esistente e non solo.

Ha infatti svolto la ricerca delle foto storiche della città, e i lavori dei soci del Club spesso sono presi a esempio e dimostrazione delle bellezze della vita quotidiana e dei luoghi più rappresentativi ed esclusivi di una città che non è soltanto quella delle vacanze, ma vive per tutto l'anno e forse è proprio fuori stagione che diviene più accattivante e attrattiva.

I soci del Club guidato da Cervesato spesso si sono spinti anche lontano, come per le foto subacquee anche nei mari più distanti e meno accessibili, per ritornare a riprendere, sempre sott'acqua, la ricchezza di un sito sommerso del quale pochi sono a conoscenza: la Trezza al largo dell'arenile di Sabbiadoro, dove ci sono anche i resti di un antico Brigantino a vela affondato probabilmente nel corso di una battaglia navale al largo delle coste della Riviera Friulana.

Su questa edizione della Carta del Gusto della Riviera Friulana, la n.7, il Foto Cine Club svolge ancora un ruolo da primattore. Presenta scatti e immagini che la genuina passione di fotografi amatori, a un passo dall'essere professionisti per l'alta qualità manifestata, ha saputo generare per raccontarci le bellezze di un territorio unico e renderci partecipi della ricchezza delle sue attrattive.



↑ Le immagini del Fotocineclub Lignano

LE LAGUNE DELLA RIVIERA FRIULANA: LA RICCHEZZA PIÙ SETTENTRIONALE DEL MEDITERRANEO

In questo contenitore iconico e intatto
è nata la nautica da diporto moderna





Marco Morandini

La ricchezza del territorio del Friuli Venezia Giulia tra il litorale Alto Adriatico e le campagne oggi coltivate sono le zone umide, unicità dell'intero bacino del Mediterraneo e di fatto le acque interne adriatiche più settentrionali del Continente. Fino agli anni '30 la loro estensione era maggiore ed era rappresentata da paludi e bacini acquatici, oggi utilizzati per le colture di pregio, ma



anche dalla moderna viticoltura, che dai terreni salmastri riesce a ricavare grandi prodotti enologici. Viste dall'alto si presentano come il simbolo di un cuore stilizzato graficamente e ormai condiviso dal mondo del web. Un cuore, delimitato a ovest dal fiume Tagliamento, a est dall'Isonzo, tracciato a metà dall'Ausa Corno, quasi a ringraziare gli ospiti, gli abitanti dell'area e i numerosi frequentatori del mondo della nautica, ma anche i pescatori di professione, per il rispetto con il quale vengono vissute e conservate, sottoposte alla tutela della UE, →



↑ Il porticciolo residenti a Lignano Sabbiadoro
e sullo sfondo il Monte Cavallo

per rafforzare questa condizione. D'altro canto, i paesaggi, gli scenari, i siti iconici che le caratterizzano non possono che suscitare un entusiastico rispetto. Uno stato d'animo che caratterizza la presenza nell'area di una rete di marina e darsene, per gran parte nate dalla intuizione di imprenditori lungimiranti, ma anche da scelte delle istituzioni che hanno rafforzato la valenza dell'area, oggi uno dei biglietti da visita dell'eccellenza naturalistica del Paese. Dalla prima struttura ideata per scopi bellici, uno scalo per idrovolanti militari che non fu mai utilizzato dall'Aeronautica militare italiana, a un approdo per pescherecci, fino alla installazione dei primi pontili è seguita l'idea altrettanto visionaria



di scavare darsene per i pontili in riva ai fiumi, Tagliamento e Corno. Per arrivare poi ai pontili integrati nell'ambiente lagunare davanti a Marano. Strutture che oggi dispongono dei servizi più moderni e avanzati di assistenza, rimessaggio, ospitalità in acqua, tanto che la

flotta di scafi a motore e a vela ospitata nella Riviera Friulana è protagonista della nautica dell'alto Adriatico e consta di oltre 6 mila imbarcazioni di ogni tipo e dimensione. La Riviera Friulana è oggi lo scalo prediletto dei diportisti del Nord Italia, dell'Austria e della Germania e non solo, per le crociere verso porti e coste altrettanto suggestivi, che arricchiscono le coste dell'Adriatico e del Mediterraneo settentrionale.



← ↑ Le strutture diportistiche e lo sviluppo del territorio

TRA LE RICCHEZZE RIVIERASCHE GRAN PARTE DELLE STRUTTURE DI PORTISTICHE DELL'AREA PER VIVERE IL TERRITORIO

Una collaborazione iniziata nel 2014 con i primi quattro
tra i marina della Riviera Friulana

Riprende quota la sinergia tra le strutture nautiche e la Riviera Friulana presenti nella Carta del gusto, un sistema di servizi per gli appassionati del diportismo dell'Alto Adriatico che risponde alle attese degli appassionati della navigazione in mare e nelle acque interne e lagunari tra i fiumi Tagliamento e Isonzo, i loro bacini e il litorale friulano. A catalizzare la nuova iniziativa è ancora una volta l'Associazione culturale la Riviera Friulana, che rilancia l'idea sviluppata dodici anni fa, nel 2014, mettendo in rete Marina Punta Verde, a Lignano Riviera, Cantieri Marina San Giorgio e Marina Sant'Andrea, a San Giorgio di Nogaro, il complesso nautico di Aprilia Marittima a Latisana e Marina Punta Faro a Lignano Sabbiadoro. Un progetto, che ha preso quota con successo dopo il convegno organizzato dall'Associazione La Riviera Friulana a Marano Lagunare, in occasione del Premio giornalistico 'Valerio Ghin' del 2013, quando era stata colta la serie di opportunità derivanti dalla



messata in rete dell'intero sistema ricettivo, enogastronomico, nautico e istituzionale dell'area rivierasca. A gettare le basi della rete erano stati, con il sodalizio ideato e presieduto da Carlo Morandini, i Marina realizzati dai pionieri dello sviluppo turistico e del turismo nautico nella Riviera, i quali avevano colto il percorso di promozione individuato dall'Associazione anche attraverso altre iniziative, tra le quali il Concorso 'Un piatto e un vino' →



per l'estate della Riviera Friulana', finalizzato a mettere in rete la ristorazione e le realtà vitivinicole di pregio. Questa iniziativa aveva creato i presupposti per la nascita della Carta del Gusto della Riviera Friulana. A questi marina si era aggiunta in breve Marina Uno, di Lignano Riviera, per dare vita, sempre su progetto e coordinamento dell'Associazione, al concorso rivolto ai diportisti 'Gourmet dell'Alpe Adria nella Riviera Friulana'. Si trattava di una gara con piatti e i vini in

abbinamento, realizzati e proposti dagli equipaggi e dalle coppie dei diportisti delle darsene della rete rivierasca, giocata su cinque tappe, ciascuna in una darsena diversa, con un gran finale in campo neutro. L'allargamento della compagine rivierasca alla gran parte dei marina, favorito dalla realizzazione della Carta del Gusto, consentirà ora di definire ulteriori iniziative, e nel contempo di dare visibilità a una realtà che pone il Friuli Venezia Giulia tra le regioni leader nel settore





La Carta del Gusto rilancia la rete dei marina della Riviera Friulana: nautica, enogastronomia e turismo integrati per valorizzare il territorio

della nautica da diporto e del turismo nautico. Soprattutto, consentirà di favorire l'individuazione e la proposta di un sistema integrato sul territorio, facendo conoscere anche ai diportisti e agli appassionati del mare le eccellenze del sistema turistico, ricettivo, enogastronomico e culturale presenti nell'area. La Carta del Gusto, ora un magazine della testata giornalistica on line www.larivierafrilana.it, che lo scorso anno aveva presentato le ciclovie, le piste e i percorsi ciclabili della Riviera Friulana, questa volta si occupa, infatti, delle strutture diportistiche presenti in Laguna e sui fiumi rivieraschi, focalizzando l'attenzione sulle origini e sugli animatori di ciascuna realtà per consentire di comprenderne le vocazioni e la qualità dei servizi. Pubblicata on line sul portale www.rivierafrilana.it, che conta oltre 800 mila contatti, divulgata attraverso i social dell'Associazione che superano anche le 200 mila visualizzazioni orarie.

Ida Donati

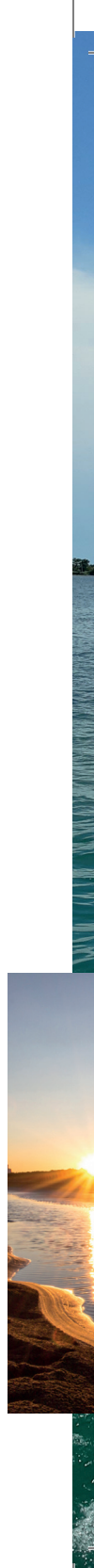
SVILUPPO TRA ACQUE DOLCI E SALMASTRE DELLA RIVIERA FRIULANA

Viaggio alle origini della nautica rivierasca:
il percorso di sviluppo parallelo con i luoghi del gusto

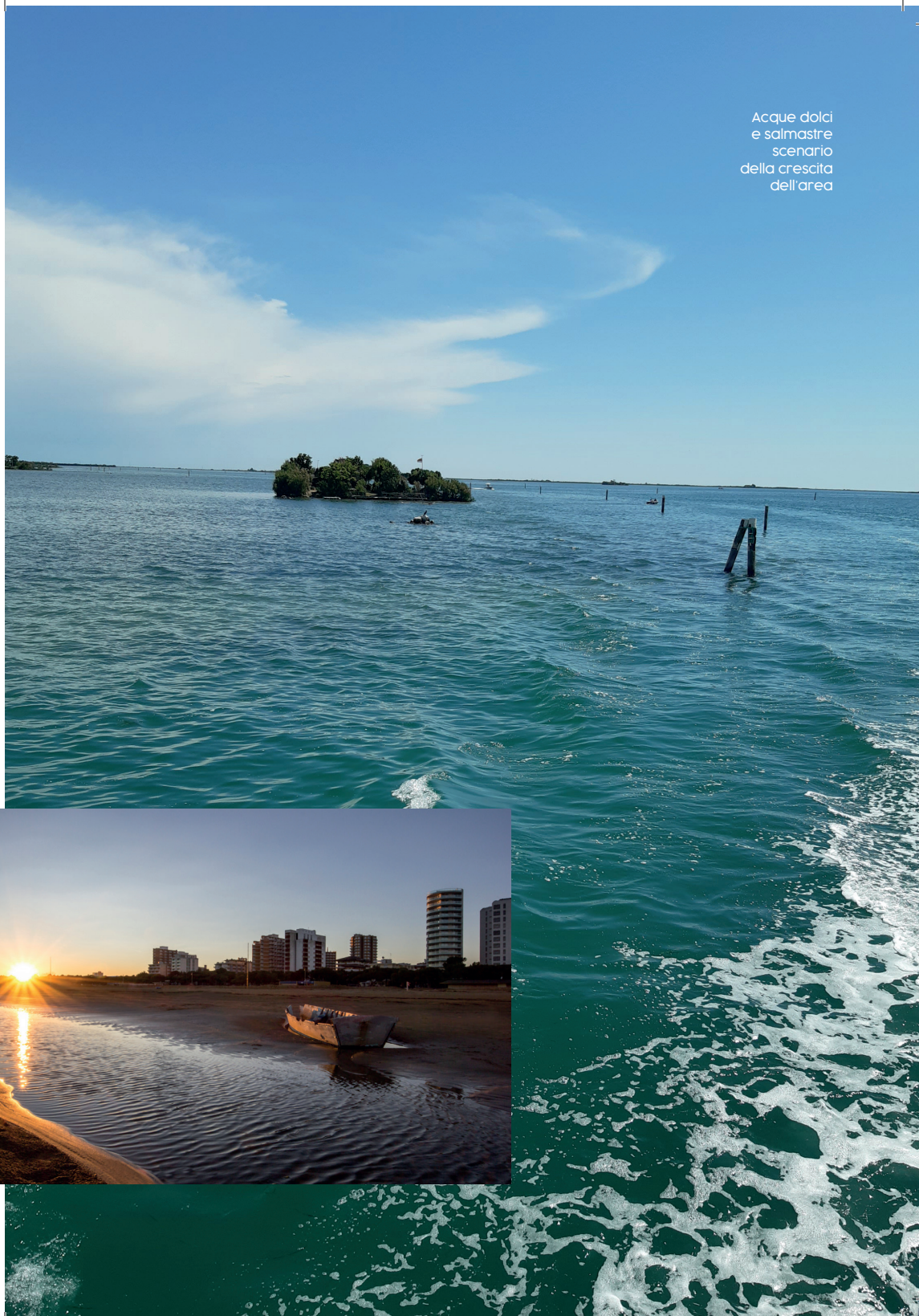
La Riviera Friulana, a livello commerciale, turistico ma anche culturale, è un'area fortunata, perché si trova in un crocevia di antichi cammini, traffici, vie degli scambi da e verso i Balcani e l'Europa centrale, ma anche verso l'Oriente. Il suo territorio è anche a poche decine di chilometri dalla collina, e poco più distante dalla montagna e per questo non solo è complementare alle attrattive del litorale e costiere, ma può proporre ai suoi ospiti le attrattive facilmente raggiungibili di una realtà fatta di montagne, rilievi collinari, pianure alluvionali, grandi spiagge. È formato dal deposito dei fiumi Tagliamento e Isonzo, e completato dagli altri corsi d'acqua di risorgiva tra i quali il fiume Corno. È una terra di mare la Riviera Friulana, strappata alle zone umide dalle bonifiche degli anni '30 e sviluppata, a partire dagli anni '70, dall'intuizione del potere attrattivo che possiede nei confronti dei turisti, in particolare d'oltralpe. Un'intuizione fondante, che ha accomunato i pionieri dello sviluppo dell'area in quelli che ancor oggi sono gli elementi trainanti del turismo e dell'economia del

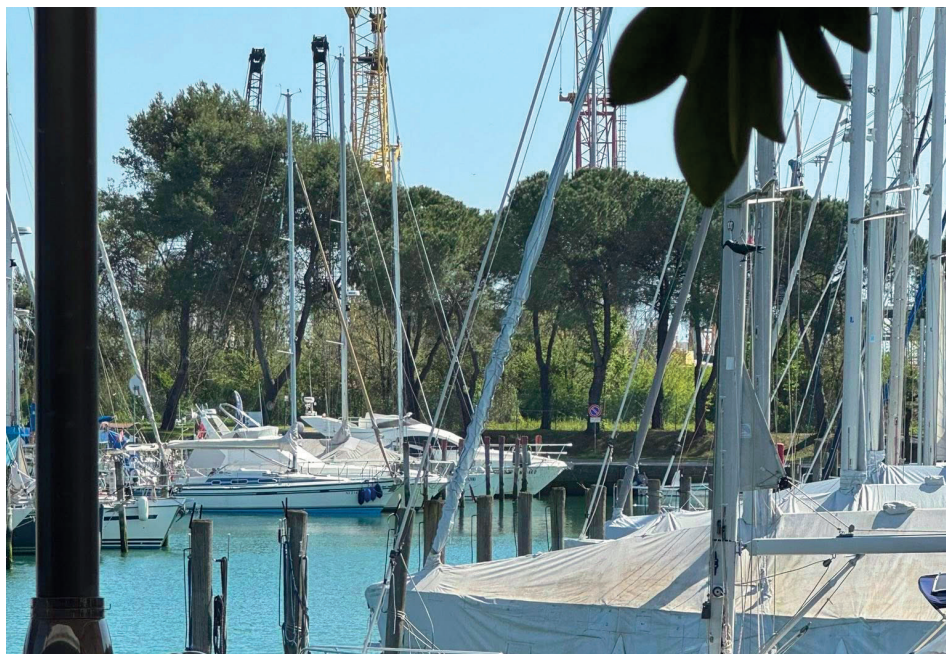
territorio. Imprenditori lungimiranti, perché hanno sognato lo sviluppo dell'agricoltura, dell'agroalimentare, del turismo, della nautica da diporto, facendone una realtà consolidata. La nautica è un comparto cresciuto dopo quelli fondanti per l'economia del territorio, ma ha contribuito allo sviluppo e alla qualità della ricettività e dei servizi per la balneazione, anche se inizialmente il possesso di una barca veniva considerato un lusso, un privilegio elitario tanto da essere tassato. Pregiudizi dissolti nel tempo dallo sviluppo del settore, che ha consentito di predisporre posti barca in strutture in sicurezza, a un costo adeguato, corredati di servizi e dei confort necessari per chi intende vivere il mare come un'occasione di relax e grande attrattiva della Riviera Friulana.

L'attrattività di un fiume
tra le campagne:
la scelta visionaria di
imprenditori lungimiranti



Acque dolci
e salmastre
scenario
della crescita
dell'area





IL PRIMO CANTIERE PER
LA NAUTICA SULL'AUSSA
COMPIE 53 ANNI:
OGGI È CANTIERI MARINA
SAN GIORGIO

Il successo deriva dai servizi innovativi per le barche
di grosse dimensioni e servizi di prossimità



Tra i primi a crederci, a ritenere di poter trasformare terreni di bonifica destinati a un forte sviluppo industriale in un'attrattiva turistica esclusiva è stato un gruppo di imprenditori pordenonesi tra i quali c'era Angelo Piccinin, padre di Davide, l'attuale Amministratore unico di Cantieri Marina San Giorgio. Aveva considerato che se per raggiungere il nascente porto commerciale le navi mercantili avrebbero avuto bisogno di un canale profondo almeno 5 metri, sulla stessa via d'acqua, il fiume Corno che si snoda anche in Laguna, avrebbero potuto navigare anche imbarcazioni da diporto di dimensioni importanti: andò ancora oltre e decise di dedicare i suoi investimenti e di altri imprenditori pordenonesi ai servizi per la nautica da diporto. Nel 1973 è così nato Cantieri Marina San Giorgio, il primo Cantiere e approdo dedicato al diporto sull'Aussa Corno, a una decina di chilometri dal casello autostradale di San Giorgio di Nogaro e dallo nodo autostradale di Palmanova, quindi facilmente raggiungibile dall'Austria e dalla Germania, ma anche da tutta l'Italia del Nord. Erano necessari dragaggi bonifiche, ma alla fine sarebbe stato ripristinato sul sito e sulle aree adiacenti il potenziale paesaggistico e naturalistico originario, valore aggiunto nell'offerta del turismo nautico. Un progetto che suo figlio Davide ha completato con successo. Oggi, in uno specchio d'acqua dolce di 46 mila metri quadrati, Cantiere Marina San Giorgio può ospitare 266 barche e yacht anche oltre 35 i metri. Assieme

al cantiere, la darsena dispone di tutti i servizi necessari anche per il soggiorno degli equipaggi, come l'area per il benessere e il tempo libero, e mentre l'accesso al marina e al ristorante sono liberi, la piscina è riservata ai clienti e rappresenta un angolo di relax per skipper ed equipaggi. Il cantiere dispone di un piazzale scoperto di 38 mila metri quadrati e di una superficie coperta di 16 mila metri quadrati, spazi a disposizione per ogni tipo di intervento o riparazione, mentre il rimessaggio invernale è per barche fino a 13,5 m. Il cantiere offre servizi tecnici, di carpenteria, meccanica, elettronica, falegnameria.





DARSENA APRILIA MARITTIMA LA PRIMA REALIZZATA NELLE ACQUE LAGUNARI

Il nome è un appellativo beneaugurale di Venere
e oggi è una frazione di Latisana



E un insediamento ideato quasi cinquant'anni fa per imbarcazioni da diporto tra le campagne rivierasche e la laguna, nei Comuni di Latisana e di Marano Lagunare: Aprilia Marittima sviluppa la vocazione turistica del capoluogo perché offre a Latisana lo sbocco nautico al mare. Oggi è un complesso che dispone di 2500 posti barca in quattro darsene; la principale è Darsena Aprilia Marittima, sedici pontili e 680 posti barca dai 7 ai 20 metri, la prima



di essere stata realizzata, che da sempre svolge un ruolo trainante nello sviluppo della nautica da diporto e sportiva. È la prima darsena che si incontra arrivando dalla Sr 354, e si trova a soli 5 km da Lignano Pineta, e a 15 dall'autostrada A4; è quindi facilmente raggiungibile in auto, così ogni posto barca dispone di un posto auto. Darsena Aprilia si sviluppa nel cuore della località, caratterizzata da ville unifamiliari e da un complesso

di condomini: al pian terreno negozi e servizi come il Circolo nautico Aprilia Marittima, cuore pulsante della Darsena. Nel bacino d'acqua di Darsena Aprilia c'è il Complesso Terramare con altre 200 unità abitative e i rispettivi posti barca. Qui, sembra quasi che il tempo si sia fermato, perché prevale il rispetto della quiete e della privacy degli ospiti. Condizione si riflette in una situazione di benessere e relax anche in banchina, assieme al profumo delle innumerevoli essenze che arredano giardini e aree verdi. Un piazzale tra il complesso residenziale e la Darsena ospita spesso eventi, concerti, selezioni di Miss, e ha accolto anche la sfida 'Alpe Adria Gourmet della Riviera Friulana', iniziativa di successo ideata dalla nostra Associazione con il confronto ai fornelli tra gli equipaggi delle barche dei marina della Riviera Friulana. È un'occasione di condivisione tra gli ospiti italiani e stranieri delle strutture rivierasche anche delle esperienze nautiche. Da Darsena Aprilia è partito l'impulso per le regate che hanno fatto la storia dello sport del mare come l'Ice Cup, la Aprilia Portorose, il trofeo Esculapio riservato a medici e farmacisti, la Juris Cup, per gli avvocati. L'accesso per le vie d'acqua: dal mare occorre superare la Bocca di porto di Lignano Sabbiadoro, imboccare il Canale Coron che porta verso le foci del Fiume Stella e poi dirigere su Aprilia. Ci si arriva anche dal Veneto, dalla Litoranea Veneta che porta fino al Delta del Po dopo avere attraversato il Tagliamento, e che dall'altro lato dalla laguna di Grado e da Aquileia.



DARSENA PORTO VECCHIO NEL CUORE DI LIGNANO È IL PRIMO PORTO TURISTICO DELLA RIVIERA FRIULANA

Nata come idroscalo nel cuore della città si apre
all'incomparabile scenario del nordest



Darsena 'Porto Vecchio' è il primo insediamento per la nautica da diporto di Lignano e della Riviera Friulana, ma è anche il primo porto turistico. Osservando la cartografia del litorale Alto Adriatico si impone per la sua forma rettangolare, interrotta dal ponte che collega la zona di Punta faro al centro di Lignano Sabbiadoro e all'asse viario principale della penisola lignanese. 'Porto Vecchio', comunemente chiamato Darsena, era stato scavato tra le due Guerre mondiali per scopi militari, tra il 1935 e il 1937, e doveva essere un idroscalo in un sito riparato dalle sciroccate e dalla bora. Affacciato alla splendida Laguna di Marano, a un quarto di miglio dal canale verso la bocca di porto di Lignano e dal canale che porta a Marano, la città friulana della pesca di parlata veneta, si sarebbe prestato a facilitare il rientro dei velivoli che dovevano controllare l'Alto Adriatico e le coste della Riviera Friulana e del Golfo di Trieste anche in caso di cattivo tempo. Ma non fu mai utilizzato. Nel dopoguerra 'Porto vecchio' divenne protagonista del rilancio di Lignano Sabbiadoro: negli anni '50 furono allestiti primi i pontili e divenne il primo approdo per i vaporette che portavano i turisti nella città delle vacanze e poi raggiungevano anche le isole della laguna. Negli anni '80 il progetto di sviluppo con la realizzazione dei pontili galleggianti, la prima gru di alaggio, i servizi e l'attività

cantieristica. Divenne così la prima struttura diportistica del Friuli Venezia Giulia a disporre dei moderni servizi per il diporto nautico. Lignanese e turisti dovettero così dire addio alla ormai tradizionale Darsena, con le sponde in cemento che digradavano ripide verso l'acqua e sulle quali si arrampicavano arditamente i granchi, ma nel contempo attorno si svilupparono le attività che hanno arricchito l'appeal: sulla sponda sinistra il Dancing Settemari, alle spalle del casone di Miro Bortolusso che è il primo insediamento commerciale della città e ancor oggi è un ristorante con il pesce della tradizione; sulla sponda destra lo Sbarco dei pirati, dancing e ristorante. Erano anche suggestivi punti di osservazione panoramica e rendevano fruibili le impagabili vedute sulla Laguna e sull'arco Alpino, dal monte Tomba ai Balcani, fino al monte Nanos. Delle vecchie sponde inclinate c'è ancora traccia sotto al ponte che attraversa la Darsena, perché quelle principali sono state sopraelevate anticipando, perché già allora esisteva, la difesa dal fenomeno dell'acqua alta. Ancor oggi la Darsena è forse la struttura diportistica più ambita dell'intera Riviera Friulana: è necessario iscriversi a una lunga lista di attesa per 'sperare' nell'affitto dei posti barca. Una lista che si rimpingua anno dopo anno perché si tratta di posti barca a poche centinaia di metri dalla spiaggia di Sabbiadoro e dall'asse centrale della città.



MARINA PUNTA FARO È UNA LOCATION ESCLUSIVA TRA IL CENTRO DI LIGNANO E LA LAGUNA

Riprende il progetto di Port Grimaud simbolo della
nautica francese a Saint Tropez nella Costa Azzurra



Marina Punta Faro, una delle strutture nautiche di Lignano e della Riviera Friulana completate più di recente, è l'approdo che, assieme alla Darsena 'Porto vecchio', ha concorso e concorre a rendere popolare il diporto nautico nel Friuli Venezia Giulia, perché mette a disposizione degli appassionati i posti barca a pochi passi dal centro di Lignano Sabbiadoro. Inoltre, il molo 'transit', in fondo al pontile principale, è il primo approdo in sicurezza per chi proviene dal mare aperto, tra Caorle e Grado, e cerca rifugio nelle acque interne lagunari in caso di maltempo. La sua 'location' esclusiva e panoramica è amata dai naviganti, che nel contempo si vogliono immergere nel cuore della città turistica e della Riviera Friulana. Nato nella seconda metà degli anni '70, Marina Punta Faro proietta, infatti, la penisola lignanese verso la Laguna e Marano Lagunare e, assieme agli oltre 1200 posti barca per scafi di tutte le dimensioni, mette a disposizione anche della città lo Sporting Club, sull'isola interna collegata con la parte circostante del marina da un ponte in legno, con il bar ristorante e i campi da tennis. A completare l'integrazione del Marina con Lignano c'è il villaggio Terramare: duecento abitazioni con posto barca, alle quali si accede, dal lato del giardino anche al garage, e dall'altro lato, dal terrazzo, direttamente all'ormeggio privato sull'acqua lagunare del canale interno del Marina. Lo stile architettonico degli anni '70 mutua in parte quello di grande successo di Port Grimaud, nella Costa Azzurra, che sorge accanto a un'altra località francese alla

moda: Saint Tropez. Al momento dello sviluppo, Punta Faro ha incontrato l'epoca del 'boom' turistico anche di Lignano, e ha saputo capitalizzare le potenzialità del momento e dell'area, dando ampio spazio alla vela e allo sport del mare. Da Punta Faro partivano le barche a vela lignanesi per vincere le grandi regate adriatiche e del Mediterraneo. A ideare anche gli ultimi dettagli per rendere esclusivo il Marina è stato l'architetto Maurizio Tiozzo, per conto di Italstat, il quale disegnò anche il primo e iconico logo in stile marinaresco. Tuttora Punta Faro, anche grazie all'animazione degli abitanti di Terramare e assicurata dai diportisti, è uno dei luoghi alla moda della penisola lignanese e della Riviera Friulana. Sito esclusivo per gli imperdibili paesaggi e i suggestivi scorci verso la laguna, guardando a nordest, l'abitato di Marano Lagunare sembra essere a portata di mano; verso est, le isole lagunari si raggiungono in pochi minuti di traversata lagunare, così come Portonogaro, e, sempre in laguna, l'isola delle Conchiglie e Grado. Consente un approccio diretto e nautico all'impagabile scenario ambientale e naturalistico della laguna, nella quale vivono specie rare e vi nidifica l'avifauna migratoria. Tra i canali interni di Punta Faro si possono incontrare splendidi esemplari di germano reale e i cigni che vivono sulle barene lagunari. Di recente, unico nell'arco costiero Alto Adriatico, è stato acquisito dal gruppo internazionale D-Marin, al quale fanno riferimento numerosi porti turistici dell'Istria e della Dalmazia, che ha già in programma investimenti per un ulteriore sviluppo dei servizi e della qualità della vita nautica per l'intera Riviera Friulana.



MARINA PUNTA VERDE, IN RIVA AL TAGLIAMENTO UN'OASI PER I DIPORTISTI E CHI AMA L'AMBIENTE FLUVIALE

Le acque dolci e la serenità del sito attirano
appassionati italiani e stranieri



Marina Punta Verde, assieme al Parco Zoo, rappresenta la storica realtà diportistica e turistica ecologica nata dall'intuizione di Sergio Rodeano, che negli anni '50 guidò l'Azienda di soggiorno nella Lignano che cercava il suo progetto fondante, tracciato dagli imprenditori che avrebbero costituito la Lignano Pineta SPA: Keckler, Angeli, Bagni, Carnelutti. Negli anni '70, Sergio Rodeano, intuendo le possibilità di sviluppo della penisola lignanese, acquistò, assieme ad alcuni di questi investitori, alcuni terreni nella zona golenale del fiume Tagliamento, a pochi chilometri dalla foce, dove aprì i Vivai Punta Verde per fornire le essenze vegetali destinate ad abbellire la futura Lignano turistica. Studiando l'immagine pubblicitaria per promuovere i Vivai che avrebbe avuto per protagonisti alcuni animali, decise di renderli un'attrattiva per i visitatori. Come ci racconta il figlio di Sergio, Manuel, già presidente della Società d'Area di Lignano Sabbiadoro e responsabile del Marina Punta Verde, l'iniziativa ebbe subito successo e spinse suo padre a promuovere l'azienda vivaistica assieme alla presenza di animali esotici. Così nacque lo Zoo Punta Verde, ora Parco Zoo, che è seguito dalla sorella di Manuel, Maria Chantal. Era un'esperienza innovativa per il settore turistico di allora: l'attività principale veniva proposta assieme a una forma di intrattenimento per gli acquirenti,

capace di affascinare anche i più piccini. Negli anni il vivaio divenne la suggestiva ambientazione naturalistica, il parco, che oggi ospita lo zoo; fu completato alla metà degli anni '80, decennio nel quale si intravedevano le prospettive di sviluppo anche per la nautica: infatti, furono eseguiti gli interventi di modernizzazione della Darsena Porto Vecchio di Sabbiadoro e della vicina Marina Uno. Sergio Rodeano percepì la condizione favorevole e incaricò l'ingegner Foramitti di redigere un progetto molto vasto, che prevedeva due darsene sul fiume Tagliamento: Marina Punta Verde e più a valle Marina Azzurra, entrambe sulla riva sinistra del fiume. I lavori a Marina Punta Verde iniziarono nel 1986 per essere completati nel 1989. Dieci anni dopo, il progetto di Rodeano fu arricchito dalla realizzazione dello zoo, che oggi è a disposizione per la formazione, la ricerca, la didattica. Il marina è animato dai diportisti che prediligono i posti barca in acque dolci, immersi nella natura e nel tipico ambiente rivierasco, qui conservato e valorizzato; si tratta di appassionati della navigazione fluviale e non solo, sia italiani che stranieri. Il complesso offre la serenità dell'habitat golenale e la ricchezza del territorio periferuale, vivibili in un'urbanizzazione perfettamente integrata tra le rive del fiume e la campagna circostante: è un'oasi di privacy e tranquillità a pochi minuti dalle grandi spiagge di Lignano Sabbiadoro e Bibione.



MARINA SANT'ANDREA SUL FIUME CORNO DAL CANTIERE NAUTICO A OGGI: È LA DARSENA DEI VIP

Qui è nato il premio giornalistico e alla carriera
'Voce dell'Adriatico'



Marina Sant'Andrea si trova a San Giorgio di Nogaro, sulla riva destra del fiume Corno. Navigando, ci si arriva a monte della confluenza con il fiume Aussa e a valle dello scalo mercantile di Portonogaro, e consente ai diportisti di sfruttare la profondità del canale; è infatti accessibile anche per gli yacht di grandi dimensioni. Questa opportunità ne ha favorito lo sviluppo perché può accogliere barche a motore di stazza importante e sloop a vela di oltre 100 piedi; inoltre, quelle sul fiume Corno sono le uniche realtà nautiche della Riviera Friulana, ovvero del litorale dell'Alto Adriatico tra i fiumi Tagliamento e Isonzo, accessibili dal mare in piena sicurezza anche con condizioni meteo difficili. Per questi motivi, nonché per il rapporto diretto del consigliere unico di Shipyard & Marina Sant'Andrea, Fortunato Moratto, velista e regatante oceanico, con skipper, navigatori e armatori protagonisti dello sport del mare, la struttura rivierasca ha potuto sviluppare servizi esclusivi anche per i regatanti e i protagonisti di grandi imprese oceaniche. Dal Marina, rimanendo sempre nelle vie d'acqua protette interne e lagunari, è facile raggiungere anche Lignano, Bibione e Grado. Tutto questo ha fatto sì che in quarant'anni vi si consolidasse la cultura del mare e vi crescesse una comunità della marineria capace di fare sentire diportisti e skipper a loro agio in

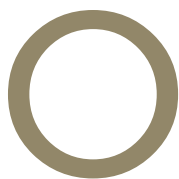
un ambiente quasi familiare, e di sviluppare servizi nautici adeguati e mirati. Moratto aveva già svolto un ruolo importante nell'assecondare la lungimiranza e consolidare l'impegno dei fondatori del Marina assieme alla famiglia pordenonese Altan, che aveva saputo tracciare un percorso efficace per lo sviluppo acquisendo via via i terreni circostanti la proprietà per formare un importante polo nautico. Oggi, a oltre quarant'anni dalla fondazione, la nuova proprietà, la famiglia Andretta di Lignano Sabbiadoro, con Mario Andretta da sempre un grande appassionato del mare e imprenditore turistico e agroalimentare rivierasco con esperienza anche all'estero, ha ipotizzato ulteriori programmi di sviluppo. Gli Andretta sono attivi in numerose attività turistiche, in altri siti della Riviera Friulana e sulle coste adriatiche non solo italiane, con una vivacità imprenditoriale sempre all'avanguardia; di recente, Mario Andretta, oggi affiancato dal figlio Marco, ha trasformato il primo chiosco da spiaggia del lungomare di Lignano Sabbiadoro, Sabbiadoro Beach Bar & Restaurant, situato tra la pineta e le dune residuali della spiaggia, in un ristorante panoramico qualificato. Marina Sant'Andrea è il punto di assistenza per l'intero Adriatico del prestigioso cantiere svedese Swan, specializzato nella realizzazione degli sloop a vela considerati da sempre le Rolls Royce del mare, ed è la base logistica di altri importanti cantieri a vela e a motore.



A MARANO LAGUNARE PORTO MARAN È UN'OASI NAUTICA PER DIPORTISTI E APPASSIONATI DELLA LAGUNA

È il trait d'union tra la città friulana della pesca
e lo scenario lagunare





Ormai da anni Porto Maran si è integrato nella struttura urbanistica della città friulana della pesca di parlata veneta, e contribuisce ad animarne il centro e le attività, proponendosi con successo ai turisti e agli appassionati della nautica da diporto, innamorati dei paesaggi e delle opportunità offerte dalla navigazione lagunare. È integrato nell'ambiente lagunare e la sua presenza sfugge ai visitatori della località, che privilegiano il centro storico con Piazza Mario e l'antico campanile ultramillenario, pure dedicato al console dell'antica Roma, Mario. Marano è infatti un'antica fortezza romana e si trova all'interno dei resti delle antiche mura romane. Ricca di attività della ristorazione, Marano si raggiunge arrivando dalla laguna lungo la suggestiva teoria dei pescherecci ormeggiati su entrambe le due rive: è in fondo al porto canale, dove c'è la caratteristica 'Pescaria Vecia', la vecchia pescheria, e proprio lì accanto si apre Porto Maran. Sempre a Porto Maran si arriva in auto, in bicicletta, ma anche a piedi dal ponte di raccordo tra il paese e l'isola contigua, sulla quale si trova anche la nuova Pescheria. In navigazione si raggiunge dal mare, dalla Bocca di porto di Lignano Sabbiadoro, o dal canale che porta alla foce del fiume Stella. Foce che è un'oasi naturalistica tutelata, con il centro visite raggiungibile

anche in auto o a piedi, a poche decine di metri dal centro. Porto Maran dispone di tutti i servizi per i diportisti, e di diverse attività aperte al pubblico che stimolano la simbiosi tra la città, i suoi visitatori e gli utenti del complesso nautico, dal quale si possono ammirare splendidi paesaggi e gli imperdibili spettacoli dell'alba e del tramonto del sole sulla superficie speculare della Laguna. Dal canale lagunare del fiume Stella, la prosecuzione della sua foce in Laguna, si può navigare per acque interne, lungo la Litoranea Veneta, fino a raggiungere le lagune di Caorle e di Venezia. Marano Lagunare è collegato a Lignano Sabbiadoro e a Grado (Go) anche con le motonavi che svolgono attività di trasporto pubblico, e sono attrezzate per caricare a bordo anche le biciclette dei cicloturisti, lungo tutto l'arco costiero della Riviera Friulana. Un servizio sostenuto dalla Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, in supporto alla rete di ciclabili (da Marano, sui pedali, si va fino alla direttrice di percorsi ciclabili che arriva dall'Austria e va verso Grado, e si raggiungono anche le ciclabili verso Latisana, Lignano, il Veneto e oltre). Una serie di percorsi per le due ruote che si completa con i collegamenti dei pullman e dei treni attrezzati: un servizio che permette spesso anche ad alcuni diportisti che fanno base a Porto Maran di scendere perfino dall'Austria, lungo la ciclovia Alpe Adria, fino alla propria imbarcazione.





Caneo, Bar Albergo Ristorante alla foce dell'Isonzo: dove la natura si prende la scena

Il sito più orientale della Riviera Friulana, tra silenzi, panorami
e una bellezza che mette d'accordo mare, fiume e cielo

Ci sono luoghi che non si visitano soltanto: si respirano. Caneo, letteralmente Canneto, Bar Albergo Ristorante a Punta Sdobba, è uno di questi. Un angolo quasi filosofico della Riviera Friulana,

dove l'Isonzo incontra il mare e pare quasi fermarsi un istante per ammirare il panorama prima di tuffarsi nell'Adriatico. Affacciato sul Golfo di Panzano e verso Trieste, sulla riva destra del fiume, con alle spalle l'Isola della Cona e poco distante la preziosa Val Cavana-

ta, Caneo sembra essere messo lì da un geografo poeta o da Madre Natura in una giornata particolarmente ispirata. Si raggiunge da Grado passando per Pineta e Villaggio Primero, oppure da Villesse, attraversando Ruda, Fiumicello e Isola Morosini. Ma il tragitto



CANEO



più suggestivo è forse quello in bicicletta: circa 17 chilometri dal centro di Grado, un'ora di pedalata tra brezza, cielo e quel piacevole dubbio esistenziale: "mi fermo per una foto o anche per un aperitivo?".

Di proprietà di Alessandro Lovato, Caneo è la naturale estensione ambientale del Grand Hotel Astoria di Grado. Qui si

può gustare cucina del territorio, piatti di pesce, fermarsi per pernottare e assistere a un'alba che, in certi giorni, sembra dipinta con una precisione fin quasi troppo elegante per essere casuale.

Molti arrivano in bici lungo la ciclovia Alpe Adria, soprattutto dall'Austria, ma anche da tutta Italia e oltre. Perché questo luogo è una piccola calamita

per cicloturisti, naturalisti e persone che ogni tanto sentono il bisogno di ricordarsi che il silenzio esiste davvero.

Caneo offre uno sguardo privilegiato sulle oasi della Val Cavanata e dell'Isola della Cona. Dal terrazzo panoramico si osserva l'avifauna fluviale, mentre lo sguardo corre lontano: Alpi Carniche e Giulie, il Carso, il Collio, l'Istria, il mare aperto e perfino il Castello di Duino, Miramare, Monte Grisa e Trieste.

Attraversando il canneto, si arriva poi all'osservatorio-solarium galleggianti sull'Isonzo, accanto all'approdo per piccole e medie imbarcazioni. Qui, acqua, vento e vegetazione dialogano tra loro con un mix di suoni che ci parla dell'equilibrio della natura.

Caneo è la chicca orientale della Riviera Friulana. Un luogo dove degustare, riposarsi nell'alloggio dopo una pedalata tra il fiume e il mare, rilassarsi per osservare lo scorrere dell'Isonzo verso l'Adriatico, ascoltare il fruscio del vento tra il canneto, concedersi il lusso di assaporare la ricchezza dei paesaggi a Est della Riviera Friulana.



‘Carbòn Nèri’ per un menù a base di carni selezionate e non solo

Braceria e carni dell'alta cucina tra i pini e le palme di Lignano Pineta scelte da Ketty e Francesco

Una verticale esclusiva di piatti da apprezzare in ogni stagione: carni crude e cotte con salse e condimenti delicati, accattivanti anche con il caldo canicolare. Lo consente la scelta attenta delle

materie prime e di tagli particolari, assieme alle modalità di preparazione e cottura e agli abbinamenti. Prodotti enologici adatti completano la gradevolezza di un menù che spazia dal morbido affettato di carne marinata delicatamente, a una battuta a coltello con salse

e condimenti delicati, ma efficaci per valorizzarne il gusto e apprezzare al meglio la morbidezza della carne cotta alla brace. Il percorso degustativo è selezionato da Francesco Rizzi, con Ketty Cristin, nel loro Carbon Neri, la braceria che hanno creato sviluppando il locale



della famiglia Cristin, a Lignano Pineta, in Corso degli Alisei, facendone un sito iconico per gli appassionati dell'alta cucina e dei vini dal vigneto regionale e non solo. Un segreto anche per i palati più raffinati sta nel privilegiare le carni di pregio con una sapidità delicata e capace di contrastare quella dell'aria, generata dalla salinità dell'ambiente balneare. Tra i piatti, il carpaccio giapponese di Wagyu, dalla prefettura di Kagoshima, carne cruda caratterizzata da una diffusa marezza, marinata e proposta con un gusto morbido e delicato, accompagnata soltanto da Sale di Maldon, maionese al lime e salsa Wasabi. Con un equilibrato Pinot bianco rivierasco. Oppure la Battuta all'albese, carne di Fassona piemontese, preparata

come una tartare da spalmare su crostini ammorbiditi da riccioli di burro, con zabaione di parmigiano; la salsa, un tritico mediterraneo con capperi, acciughe e olive, e crumble di nocciole tostate. Abbinata a un rosso morbido rivierasco. Riscopriamo il midollo di bue, piatto della tradizione friulana e rivierasca, ritenuto cibo ricostituente: viene gratinato su un profumato letto di rosmarino e servito con un vino rosato rivierasco. Ed ecco la carne cotta alla brace, al fuoco lento dei carboni ardenti: è l'americana 'Tomahawk', particolare del Nebraska, costata della tradizione americana che prende il nome dell'ascia degli indiani d'America, perché ha la stessa forma, servita con tre Sali: Cipro, Hawaii e affumicato, sposata allo Schioppettino rivierasco.



‘Casa Gioia’ a San Michele al Tagliamento una ‘chicca’ nel verde perfluviale rivierasco

L'alloggio agriturismo della famiglia Toniatti Giacometti
sbuca tra agli argini del fiume

CASA GIOIA



Un ricordo superficiale e antico della pianura del Nordest potrebbe evocare campagne interminabili destinate a colture massive, su un territorio privo di pregio e di identità. Oggi, situazioni inserite in contesti particolari offrono opportunità esclusive. Nel Veneto orientale, che gli storici assegnano al territorio già dominato dal Patriarcato di Aquileia, comprendente gli attuali Comuni di San Michele, quindi Bibione, Concordia Sagittaria, Portogruaro, si parla ancora la Lingua friulana e per questo parliamo di Riviera Friulana. In un contesto esclusivo, sbuca dal verde 'Casa Gioia', a San Miche-

le al Tagliamento, alloggio agriturismo curato dall'artista Giovanni Toniatti Giacometti e incastonato tra gli argini della riva destra del Tagliamento e gli ampi spazi della pianura rivierasca. Il nome descrive la vocazione del fabbricato rustico ristrutturato, con gli interni arredati da elementi della tradizione rurale e oggetti del mondo dell'ippica, sport e allevamento nel quale la famiglia è leader a livello nazionale. 'Casa Gioia' è in fondo a una strada rurale che dirige verso gli argini del fiume: è la prosecuzione della pista ciclabile da Latisana e Bibione che poi prosegue lungo la costa adriatica. 'Casa Gioia' è l'alloggio preferito dagli appassionati del turismo lento in arrivo

anche dall'Austria, lungo la ciclovia FVG 1 Alpe Adria, che proseguono sui tracciati della Riviera Friulana fino a Trieste e l'Istria. Oppure risalgono il pordegonese e la Pedemontana anche grazie al trasporto pubblico, che consente di viaggiare in pullman, in treno, sulle carrozze ferroviarie, o in motonave, lungo i canali interni della laguna, portando a bordo la bicicletta. A 'Casa Gioia' si possono anche ricaricare sia le biciclette che le auto elettriche. Al pianterreno, l'ampia cucina permette una completa autonomia e, nel salone accanto al caminetto, si possono degustare, in un ambiente consono, i vini delle Aziende agricole Toniatti Giacometti.

Coincide con l'idea rivierasca la 'mission' del ristorante Da Nando di Mortegliano della famiglia Uanetto

Ora i fondatori si avvalgono di Giulia e Marco, e Leonardo e Stefano, rispettivamente figli di Ivan e Sandro Uanetto

Anima da sempre l'enogastronomia del Nordest e stimola la percezione delle ricchezze, generate dal giacimento dei saperi del

Motori del mantenimento della tradizione della buona tavola friulana e della sua crescita nello sviluppo delle nuove tecnologie di cucina sono Ivan e Sandro Uanetto, ora con i loro figli, che hanno fatto cono-

Ivan è sempre stato presente nella valorizzazione della cultura del territorio e friulana in particolare, tra i fondatori del Ducato dei vini friulani, de La via dei sapori e altre iniziative. Perché alla base della sua missione, assieme al fratello, c'è una tradizione che discende da un'attività familiare tramandata da 86 anni con un crescendo di livello e una qualità sempre attuale e in linea con le attese dei gourmet, dei degustatori ma anche dei curiosi del gusto. Una qualità che corrisponde alle aspettative del territorio ed è un locale iconico dell'alta cucina. Di recente una grandinata aveva gravemente danneggiato anche il locale, mettendo a rischio la continuità del lavoro di tre generazioni. Come accadde nel Friuli terremotato cinquant'anni fa, Ivan e Sandro Uanetto, oggi con i figli Giulia e Marco, Leonardo e Ste-



mondo rurale, dal quale deriva l'arte della cucina di pregio il ristorante Da Nando di Mortegliano.

scere la loro cittadina del cuore, Mortegliano, nel mondo della ristorazione e della comunicazione e



fano, hanno reagito con orgoglio concentrando il loro impegno nel perfezionamento di piatti e proposte, degli abbinamenti e nella ricerca di prodotti e materie prime di prossimità e di alto livello. "Noi siamo sempre qua" - ci tiene a evidenziare Ivan con la soddisfazione di chi ha saputo reagire con la famiglia e il suo team articolato, composto, in sala, da una quindicina di persone ormai specializzate nei propri ruoli, e una decina di addetti alla cucina-. Fondato nel 1960

da Ferdinando, 'Nando', Uanetto, affabile oster dietro al bancone, con la moglie Isolina, apprezzata in cucina, negli anni '80, con i figli Ivan e Sandro il locale ha cominciato a consolidare una clientela sempre più ricercata ed eterogenea, concorrendo ad animare nuove iniziative di promozione e valorizzazione di una cucina friulana che stava crescendo per abbandonare gli antichi cliché, nella consapevolezza delle potenzialità esistenti. Un esempio: I delicati 'Bleons di pes

marinat'; il Carpaccio di pesce persico spigola, marinato all'arancio dalla Valle del Lovo di Carlino, con leggera marinatura in succo d'arancio e servito con melograno, nelle altre stagioni con timo fresco; la 'Trute di mont si è mangjate il sclupit', Salmerino ripieno di silene vulgaris, accompagnato da asparagi, bernese all'estragone e le sue uova, con, al servizio, l'aggiunta di aceto balsamico della riserva di casa 'Nando', curata da Sandro. Il piatto della Primavera friulana per la Carta del gusto 2026? È 'Ilusion di fretae' - La nostra frittata, variazione di asparagi in varie cotture, asparagi del pungitopo freschi o in agro, urticions, erbe di Carnia, scaglie di Montasio stravecchio, vellutata di tartufo nero, uovo 'poche', sale di San Daniele-. Al servizio viene spruzzato sul piatto l'aceto di lamponi, mentre alla degustazione, come suggerisce lo chef, occorre rompere l'uovo al centro del piatto per 'fare la frittata' e gustarne la simbiosi con gli asparagi. Sempre con una scelta di accostamenti enologici da enoteca esclusiva.



‘Pieris’ in Friulano significa ‘sassi’ come i terreni dei vigneti de I Feudi di Romans accanto all’Isonzo

L'intraprendenza di Enzo Lorenzon ha vinto: il suo Sauvignon
primo al concorso mondiale in Belgio

Pieris', il nome della località, sintetizza l'identità del territorio, generato dai depositi alluvionali del fiume Isonzo: in Friulano significa Pietre. Da queste pietre, dalle sabbie, dai terreni marnosi e perifluviali Enzo Lorenzon ha lanciato e vinto la sua sfida facendo apprezzare nel mondo i vini dell'azienda I Feudi di Romans, che oggi condivide con i figli Davide, l'enologo, e Nicola. Facendo sì che i suoi prodotti enologici siano

scelti anche tra i prodotti leader dei vitigni autoctoni a livello mondiale. Come il Sauvignon, che ha ottenuto la medaglia d'oro al concorso internazionale di Bruxelles. I Feudi di Romans si può dunque considerare la sintesi della civiltà contadina dell'Isontino e tra le eccellenze delle terre rivierasche, perché rappresenta la fattibilità della crescita sostenibile in un territorio ritenuto inadatto anche allo sviluppo rurale. Produzioni, che rappresentano l'immagine di quanto sia possibile ricavare da terre aride

e magre come quelle del bacino dell'Isonzo: sono il risultato della tenacia di Enzo e dell'attento lavoro dell'enologo, ovvero la manifestazione della 'mission' che fa parte della dote familiare che è l'imprenditorialità. Enzo Lorenzon è partito dall'attività agricola familiare per assecondare l'intuizione che anche il greto dell'Isonzo e i terreni magri adiacenti custodivano opportunità di crescita per il territorio. Poi l'azienda è cresciuta fino a conquistare il palato e l'olfatto di degustatori, gourmet, sommelier, curiosi del gusto, non solo in Italia e nei luoghi della ristorazione di pregio, ma anche all'estero; si possono trovare in degustazione lungo la Riviera del Conero come a Bruxelles, nei locali più esclusivi. A questi risultati e al suo territorio Lorenzon ha dedicato l'uvaggio 'Son-tium', bianco gradevole dai profumi delicati e sentori minerali, per l'abbinamento con i piatti dell'alta cucina.





Dal benessere al relax in un'ambientazione mitteleuropea al Grand Hotel Astoria di Grado

Nel cuore della città vecchia dell'Isola d'Oro per ammirare
dall'alto le bellezze della Riviera

Al Grand Hotel Astoria di Alessandro Lovato si vive un'esperienza di benessere, anche curativa, respirando quell'atmosfera mitteleuropea immersa nello stile asburgico che da due se-

coli fidelizza gli amanti del mare Adriatico: dal Nord Italia all'Austria, dalla Germania alla Cechia fino alla Gran Bretagna. Non solo consuetudine ma passione per il mare della Riviera Friulana.

Il complesso, dallo stile classico moderatamente

barocco, fu realizzato nei primi del '900, quando Grado era meta esclusiva della nobiltà mitteleuropea. All'epoca si chiamava Lido e divenne sede del Casinò, assicurando un ulteriore richiamo per la città di Grado. Ristrutturato nel 1991 e adeguato alle

GRAND HOTEL ASTORIA

esigenze di una clientela ricercata, oggi si colloca ai vertici dell'ospitalità per qualità ricettiva e servizi. La tradizione termale di Grado si ritrova nell'hotel, con il centro benessere e le piscine di acqua di mare purificata al piano rialzato, aperte al pubblico. Al settimo piano, accanto al terrazzo panoramico e al ristorante Al Settimo Cielo, c'è la piscina pano-

ramica, nella quale ci si può rilassare nell'acqua di mare riscaldata, liberando lo sguardo sul fantastico paesaggio che va da Punta Salvore, al Carso, al Collio, alle Alpi Orientali fino al Monte Cavallo. E ancora sul litorale verso Lignano, e nelle giornate più terse, verso Bibione. Nel terzo millennio il Grand Hotel Astoria è sempre la location ideale per un soggiorno

breve o una vacanza di relax a due passi dal mare, respirando l'aria benefica dell'Isola d'Oro, anche senza lasciare l'albergo. Ma sarebbe quasi un peccato non perdersi tra le calli e i campielli del 'Gravo Vecio' o tra i resti dell'antica 'Gradus' romana.

La qualità e la competenza dei servizi soddisfano una clientela esigente, mentre il mare e la spiaggia dorata sono a poco più di cento metri: una delle ricchezze di Grado, l'Isola d'oro, è la contiguità fra gli alloggi, la spiaggia e il mare, il verde dei pini marittimi. E ancora, a poche decine di metri, oltre i resti delle antiche terme romane, si raggiunge la Basilica di Sant'Eufemia, poi il centro e la spiaggia. A Grado il benessere è tutto questo, a portata di mano e di tutti.



L'Hotel Patriarchi e la visita ad Aquileia - terza città dell'antica Roma

La principale struttura ricettiva del sito UNESCO
è della famiglia Mattiussi e promuove il turismo culturale

Aquileia, uno dei cinque siti Patrimonio dell'Umanità del FVG, è la città simbolo della origini del Nordest, nell'Impero romano la terza metropoli per dimensioni e importanza. Nel secondo millennio fu sede del Patriarcato che estendeva il suo dominio fino al lago di Como. Ancor oggi trabocca di elementi, resti, testimonianze di una civiltà antica. I visitatori di Aquileia trascorrono un soggiorno adeguato nell'Hotel Patriarchi, della famiglia Mattiussi, da dove vivono con passione le loro escursioni per il turismo archeologico, culturale, religioso e storico, perché vi possono degustare i sapori del territorio. Aquileia è collegata attraverso le piste ciclabili con Palmanova, città fortezza stellata sito UNESCO, e con Grado, e l'Hotel Patriarchi è quindi la location ideale per



proseguire le escursioni in loco e non solo, con la visita all'imponente Basilica patriarcale e ai resti del porto fluviale romano dal

quale si è sviluppata la città. Per cominciare, all'interno dell'Hotel, la sala da pranzo è arricchita dai resti di un'opera idraulica,



visibili sotto al pavimento trasparente. Tra le mete dei turisti ci sono le 'domus', le case di duemila anni fa, gli oratori cristiani, il museo archeologico e altre opportunità di visita, studio, ricerca che

fanno di Aquileia uno dei principali siti archeologici italiani. L'Hotel Patriarchi si trova accanto a tutto questo, sull'antica Via Julia Augusta, l'attuale asse viario tra Palmanova e Grado. L'elemento di richiamo principale dell'albergo aperto tutto l'anno è la passione della famiglia Mattiussi, che si riflette nella qualità dell'accoglienza e nel mettere a proprio agio gli ospiti per poi indirizzarli con entusiasmo verso le tappe imperdibili della città romana e del suo hinterland. Ac-

quistato nel 1990 è stato costantemente adeguato alle aspettative di un turismo attento e ricercato. La qualità dell'Hotel e delle sue camere si trova anche nella cucina con i sapori dell'area e non solo. Per esempio, già negli anni '90, Franco Mattiussi, coinvolgendo gli altri ristoratori dell'aquileiese, aveva creato un evento enogastronomico a tappe che riproponeva le abitudini della cucina degli antichi romani, rilanciando l'interesse per il turismo storico e archeologico.

Il successo dei vini rivieraschi eredità della lungimiranza dei pionieri dell'area

Sognare Isola Augusta sulle terre individuate dagli antichi romani accanto alla via Annia

L'isola che non c'è...: è il titolo di un brano entrato nella storia della musica, specchio di un'epoca caratterizzata dai cambiamenti che ha vissuto anche il mondo del vino: canzone che forse è un invito a saper guardare oltre le

difficoltà, a sorvolare le criticità e porsi obiettivi concreti guardando al futuro per concretizzare un sogno. Può essere l'inno di imprenditori agricoli che hanno plasmato il territorio della Riviera Friulana concretizzando un modo diverso di fare agricoltura, per passare dal mais alla soia e arrivare ai lunghi fi-

lari di viti di diverse varietà e ricavarne vini capaci di divenire il biglietto da visita del prestigio della regione nel mondo. Tra essi Renzo Bassani, fondatore di Isola Augusta sui terreni del latisanese tra sabbie, ghiaie, argille, tra Palazzolo dello Stella e Latisana, realtà poi plasmata dal figlio Massimo per assegnare dignità



ISOLA AUGUSTA



e valore ai terreni e all'area circostante. Dall'idea fondante di Renzo Bassani, il 'vino vivo', un prodotto naturale e fidelizzante ma anche lo slogan del primo 'chiosco', è oggi il nome che il figlio Massimo ha sintetizzato in un moderno vino macerato. Slogan che ha concentrato nello

sviluppo di un'azienda enologica interamente sostenibile e di successo, presa a esempio dagli organismi internazionali dell'ambiente, come Cop 26, tra migliaia di altre realtà italiane. Isola Augusta si estende su 53 ettari di vigneto, con 600 km di filari messi a dimora e cresciuti

nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente circostante. Ecologicamente sostenibile è l'intera realtà aziendale, così come l'alloggio agriturismo riscaldato e illuminato dalle risorse geotermiche e con i pannelli solari, nel quale gli ospiti possono ricaricare l'auto elettrica alla prima colonnina di rifornimento installata nella Riviera Friulana. L'ispirazione ai Bassani è stata suggerita dalla contiguità della via Annia, la strada romana verso la vicina Aquileia, costruita 2000 anni fa per il trasporto di olio, cereali, vino verso la capitale. Il nome 'Isola' è stato scelto da Massimo per assegnare la dovuta dignità alla Riviera Friulana ancora da valorizzare. Oggi, assieme al figlio Jacopo consolida i traguardi raggiunti: oltre al Chiosco dispone de 'La Cantinetta', punto vendita-degustazione, e di due ristoranti a Bruxelles. Tra i prodotti di successo il morbido Refosco, erede del 'Pucinum' degli antichi Romani, il Pinot Grigio anche per realizzare il Brut e altri spumanti, lo Chardonnay 'Les Yles', omaggio all'Isola Augusta, e il giustamente sapido e minerale Traminer.



Lorenzonetto Cav. Guido: vitigni autoctoni da terre e sabbie salmastre per vini eleganti e profumati

L'azienda di Pertegada di Latisana fondata da Guido e Onella oggi assieme a Marco, Mara e Chiara anticipa le tendenze

Vini di frontiera', da terreni un tempo paludosi e oggi caratterizzati da sabbie, ghiaie, acque salmastre, dai quali fino agli anni '70 si ricavano vini poco considerati. Proprio negli anni '70 è iniziato il riscatto ed è partita la crescita con viticoltori illuminati capaci di intravedere, anche tra il biancore di terreni imbevuti di salmastro, la possibilità di far germinare un vigneto identitario per l'area ormai da anni chiamata Riviera Friulana. Qui, la viticoltura ha una tradizione secolare e la vendemmia è accompagnata da un canto popolare che inneggia al buon vino di Latisana, oggi tutelato dalla Doc Friuli Latisana e dalla Doc Friuli. Tra i primi a riconoscere le potenzialità delle terre rivierasche, Guido Lorenzonetto è stato motivato dal desiderio di sviluppare l'attività familiare, all'epoca zootecnica. Oggi l'azienda Lorenzonetto Cavalier Guido e Marco realizza vini di pregio, birre e olio EVO della campagna rivierasca su terreni mantenuti a un ele-



vato pregio paesaggistico e ambientale in zone riscattate per scommessa. Come ricorda il figlio Marco, nella consapevolezza che terreni sapidi danno prodotti di pregio. Come 'lis blancjurs', in Friulano significa 'i biancori', dove i depositi salmastri generano riflessi cangianti: qui crescono con successo uve a bacca rossa per un vino profumato e identitario. Stimolato dai figli Marco, enologo, e Mara, dalla moglie di Marco, Chiara, e assecondato da 50 anni da sua moglie Onella, Guido non allenta l'impegno a far crescere l'azienda che si trova a Pertegada di Latisana, lungo la Strada regionale 354 per Lignano, e per questo ha concorso alla percezione

della qualità dei prodotti enologici rivieraschi tra centinaia di migliaia di turisti. Anno dopo anno, Guido, ora spinto da Marco, aggiunge un pizzico d'innovazione per favorire un'ulteriore crescita, acquisendo moderni macchinari e tecnologie destinate a migliorare ulteriormente i prodotti. Dopo l'esplosione della 'moda' del Prosecco, i Lorenzonetto hanno individuato lo spazio per valorizzare un prodotto presente nel Vigneto Friuli dagli anni '80, la Ribolla Gialla spumantizzata, e di recente hanno vinto una medaglia d'argento a Parenzo anche con la loro Malvasia, primi tra le aziende italiane.







A Lignano in spiaggia contaminazioni mediterranee del 'Playa Restaurant'

Francesco e Ketty antesignani della cena in libertà sull'arenile
con i piedi sulla sabbia

Vivere la vacanza al mare e respirarne l'ambiente salino anche la sera, gustando una cucina di pregio a poche decine di metri dall'alternarsi delle

onde sulla riva, mantenendo un contatto fisico e diretto con la vellutata sabbia della spiaggia di Lignano Sabbiadoro. Questo, sull'arenile sul quale è morbidamente adagiato il nostro tavolo apparecchiato per la cena, illumi-

nato da un gioco di luci che fa risaltare lo scenario surreale delle dune. Il Ristorante 'Playa', nel tratto pedonale del lungomare Marin, per le giornate incerte dispone di sale raffinate ispirate all'ambiente marinaresco, sulle quali si

PLAYA RESTAURANT



apre il banco dell'american bar affacciato al passaggio pedonale e ciclabile e alla spiaggia. All'esterno, sul lato prospiciente il mare, 'Playa' vive la sua vera identità con i tavoli apparecchiati di fronte, sull'arenile, vicino al mare. Francesco Rizzi e Ketty Cristin hanno coronato così un sogno lontano, trasformando il chiosco della spiaggia di Sabbiadoro, tra gli Uffici spiaggia n.1 e 2, in un ristorante di qualità, che riesce a fidelizzare i turisti e i gourmet perché sa proporre i piatti accatti-

vanti di una cucina ricercata, assieme ai vini che Francesco seleziona per rendere sempre più accattivante la pausa ai tavoli sulla sabbia dorata e silente della parte più viva della penisola lignanese. Una magia che si rinnova anche a ora di pranzo, al riparo dai grandi ombrelloni sotto i quali non cessa l'attività attenta di personale preparato e guidato dalla passione di Francesco. L'accoglienza è quella del locale a disposizione di una utenza ricercata, dove, anche se all'aria aperta, l'ambiente rimane



sempre quello familiare, con la ricerca attenta della materia prima e l'abbinamento con prodotti enologici destinati a sfidare la salinità dell'habitat di questa suggestiva location della Riviera Friulana. Apprezzando la piacevole sensazione di libertà dell'assenza delle pareti di una stanza, ci si può dedicare al crudo di pesce; allo Shashimi di salmone con semi di papavero e la mousse di rapa rossa; alla tartare di ombrina o di un altro pesce adriatico, accompagnata con frutti di bosco e neve di piselli con l'olio d'oliva; al polpo adriatico sulla crosta di pane all'aglio, pomodorini e pesto di basilico; al risotto con 'bisque' di crostacei e aragosta di fondale con burrata liquida e germoglio di crescione. Con vini bianchi rivieraschi, del Collio o del Carso.

Alta cucina in riva al mare al ristorante Riviera Resort Hotel del Kursaal di Lignano Pineta

Il complesso guidato da Renzo Pozzo punta a essere sempre esclusivo

I 'Riviera Restaurant' del 'Riviera Resort' nel complesso del Kursaal è in una location particolare: offre agli ospiti l'esperienza emozionante di vivere sulla spiaggia riservata, o nella veranda adiacente, momenti di relax per gustare al meglio i

sapori dell'area rivierasca con piatti generati dall'accostamento di prodotti selezionati e di prossimità. È un locale sulla spiaggia a Lignano Riviera, accanto alla sua luminosa veranda prevista per ampliare a tutte le stagioni l'attrattiva del sito. A tavola

prevalgono i sapori del mare, dal crudo di pesce ai tortelli ripieni, ai piatti rivieraschi preparati con la cura dell'alta cucina. L'ambiente che si crea al Riviera Restaurant è in linea con lo stile esclusivo del complesso ideato negli anni '60 per lanciare il



RIVIERA RESTAURANT



termalismo rivierasco partendo da Lignano, sfruttando l'acqua di mare. Un compendio turistico che, in oltre sessant'anni, non ha mai cessato di crescere, svilupparsi, adeguarsi alle potenzialità più esclusive e sempre attuali della lo-

calità lignanese. Amplificando servizi che oggi, assieme alla sala Congressi, sede nel tempo di grandi eventi, spettacoli dei vip della musica e della cultura, vanno dall'ospitalità stellata alla ristorazione di pregio, all'esclusiva di-

sponibilità di una spiaggia incorniciata dallo scenario impagabile della skyline. Sullo sfondo, da un lato Punta Tagliamento, dall'altro Punta faro e l'intero arco costiero della Riviera Friulana fino a Grado con, all'orizzonte, le falesie di Duino e Trieste. Gli adeguamenti più recenti al Kursaal si sono infatti concentrati sugli interventi di rifinitura e arricchimento dell'ala del ristorante, al quale si accede dall'ingresso dello stabilimento termale sul Lungomare Riccardo Riva, accanto alla reception. La possibilità di fruire del ristorante 'Riviera', aperto al pubblico per gli orari del pranzo e della cena, ma riservato per la colazione, dell'ospitalità del Resort, dei servizi dedicati (termali e curativi) e del Parco termale adiacente, senza dover uscire dal complesso, rende questa realtà un'attrattiva esclusiva della Riviera Friulana. Ha infatti già fidelizzato gli ospiti austriaci e italiani del turismo lento, coloro che scelgono le loro mete privilegiando la disponibilità di proposte attualmente fruibili al Riviera Resort Hotel, valorizzate dalle Luxury Suites.



Il Rossini Resort ambasciatore dell'ospitalità italiana e luogo di eccellenza nel cuore di Lignano

Sintesi dell'impegno trentennale di Mario Iop
è il Rossini Suite Palace 4 stelle Superior

ROSSINI RESORT

Mantenere elevata la qualità dell'offerta

turistica con un'attività che si adegua alle attese a volte sofisticate di una clientela selezionata, proponendo servizi ed esperienze distintive, è da sempre un pilastro importante nella gestione di Mario Iop nel suo Rossini Resort, 4 Stelle Superior, a Lignano Sabbiadoro, in via Adriatica, a due passi dal mare con vista anche sul versante opposto, sui paesaggi incantati della Riviera Friulana. Al Top di gamma dell'offerta ricettiva liganese, e ai vertici della hotellerie rivierasca, è il risultato dell'impegno costante di Iop e di oltre trent'anni nel mondo dell'hotellerie liganese. Iop evidenzia che Lignano è una città splendida e sa offrire innumerevoli attrattive assieme al suo retroterra: la Riviera Friulana. Va valorizzata e vanno esplorate potenzialità tuttora in parte inesprese. Spazi e polmoni verdi molto ampi, percorsi pedonali, piste ciclabili, un caleidoscopio di paesaggi che cambia a seconda del punto di osservazione



e spazia anche sulle acque che la circondano: dalla laguna di Marano, al litorale, al Tagliamento. È questo lo scenario che rappresenta il valore aggiunto per gli ospiti della Luxury Suite, la prima realizzata a Lignano, distribuita su due livelli tra il 7. e l'8. piano del Suite Palace. Suite Palace, spiega Iop, che è il nostro gioiello e ospita ben undici Suite dal design esclusivo. Qualità esaltate nella Luxury Suite: qui comfort e benessere si estendono ai volumi esterni e alle terrazze perimetrali, all'area living con ampie vetrate dalle quali si può ammirare Lignano e il suo

paesaggio dall'alto. Un panorama che si apprezza al meglio all'ottavo piano, sulla terrazza panoramica di 100 mq, sulla quale è a disposizione un'oasi privata ad uso esclusivo per il totale relax degli ospiti, che possono godere, tra le altre cose, di vasca idromassaggio, sauna, solarium e un'area cardio-fitness. Il Superior Palace Rossini è la struttura principale del Rossini Resort, e offre diverse tipologie di camere, dalla Superior alla Junior Suite, pensate sia per le famiglie che per gli ospiti accompagnati dai loro amici animali.

In spiaggia tra le ciclabili e il lungomare di Lignano c'è il Sabbiaodoro Beach Bar & Restaurant

Nel locale della famiglia Andretta location e servizi di pregio
sono disponibili da mattina a sera

Fare colazione di primo mattino quando la brezza dell'alba stempera la calura canicolare; poi andare con i bimbi sul solarium del prato retrostante, sito riservato ai bordi della piscina, dove ci sono anche i giochi, e la vasca, dedicati ai più piccini. Una location esclusiva tra le dune residuali della vecchia spiaggia di Lignano

e la pineta del Villaggio Bella Italia, che si trova lì accanto. Si può passare dalla colazione consumata sui tavoli all'esterno dell'American bar al pianterreno, all'aperitivo al primo piano e proseguire sempre lì la giornata con il pranzo veloce sul terrazzo al primo piano, per poi scendere in spiaggia e godersi il paesaggio tra il Lungomare Trieste, l'arenile, l'alto Adriatico



e la spiaggia di Sabbiadoro. Verso il tramonto si può risalire al primo piano per l'aperitivo; quindi dedicarsi alla cena a base di pesce o di altri piatti della cucina rivierasca mentre il soffitto mobile del locale, aprendosi, avrà lasciato spazio a un cielo arricchito dal luccichio delle stelle e magari anche ascoltando buona musica. Questo è il locale versatile, eclettico e multifunzionale in spiaggia ideato dalla famiglia Andretta. È all'inizio del Lungomare di Sabbiadoro, a poche decine di metri dall'uscita della ciclabile



SABBIADORO BEACH & RESTAURANT



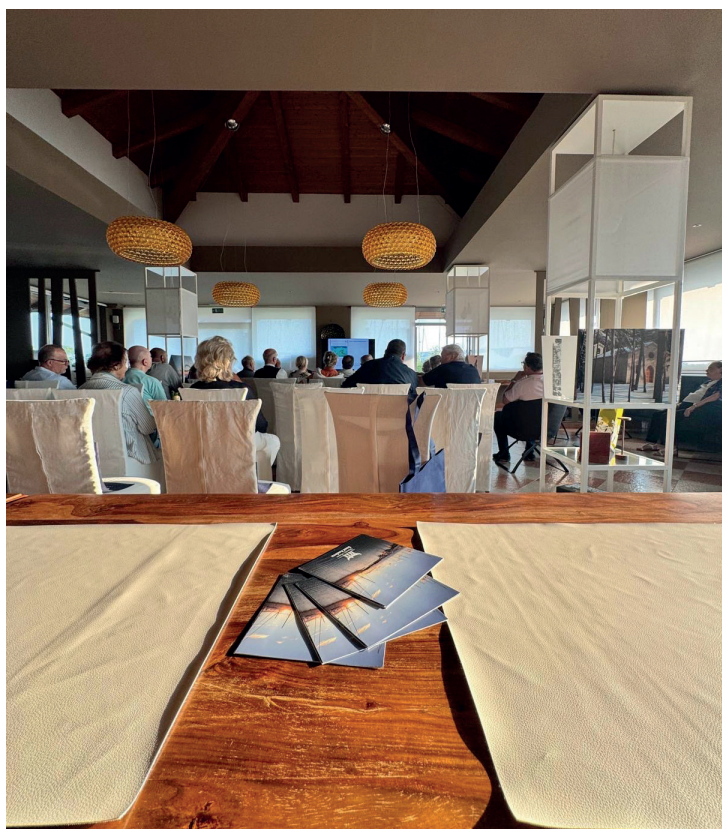
che attraversa la pineta EFA ODA e collega Lignano Pineta e Riviera: il Sabbiaodoro Beach Bar & Restaurant è pensato per offrire un servizio completo agli ospiti della città balneare e rendere il loro soggiorno più confortevole, facendoli sentire a casa loro. L'idea progettuale è di Mario Andretta, uno dei pionieri dello sviluppo di Lignano e non solo. Ha voluto trasformare completamente il primo chiosco-bar dell'arenile, a ridosso delle dune delle vecchie 'colonie elioterapiche' della città, in un locale in grado di poter proporre a ogni ora del giorno e

della sera quanto necessario per intrattenere gli ospiti. Ora Sabbiaodoro Beach è sviluppato dal figlio Marco e ospita anche incontri culturali o intrattenimenti musicali esclusivi sul terrazzo-ristorante, che nella parte rivolta alla spiaggia è il salotto esclusivo per ammirare il cielo stellato e le luci della notte sul mare antistante. Ospita anche pranzi e cerimonie, mentre l'attenzione è dedicata anche al turismo 'green' con le colonnine di ricarica per le e-bike, perché si trova lungo la ciclabile che fa il periplo della penisola lignanese.

Stella di Mare a Marina Sant'Andrea e l'alta cucina dei sapori rivieraschi

Un'oasi del gusto accanto al fiume Corno dove respirare l'ambiente della marineria

Nato come locale di ristoro e bar a supporto degli ospiti e dei naviganti in transito o con le barche in manutenzione al Marina Sant'Andrea di San Giorgio di Nogaro, con Claudia Azzano il ristorante 'Stella di mare' è al centro dell'attenzione dei gourmet e dei diporisti austriaci che raggiungono l'area anche lungo le ciclabili. Assieme al compagno Robert Goode, Claudia ha realizzato la sua vocazione e il sogno che la motivava quando, da sommelier professionista, ha condiviso esperienze in diversi ristoranti stellati friulani. Claudia ha scelto un nome romantico ed evocativo, Stella di Mare, svelando la sua passione per la cucina di pesce ma anche per gli abbinamenti dei prodotti enologici del Vigneto Friuli, e non solo, con i piatti del pescato e dei prodotti ittici vallivi. Un percorso di



cucina, il suo, che è ormai amato dai gourmet perché consente di vincere la sapidità dell'aria, spinta dalla brezza dalla vicina laguna e dal mare, con

sapori semplici ma definiti e sinceri: quelli esaltanti dei prodotti rivieraschi. È quindi divenuto il 'rifugio' ideale per le giornate di maltempo e



per i diportisti che vi si ritrovano per scambiarsi i racconti delle recenti crociere o delle regate, anche al rientro dalla navigazione per il ristoro di

alta qualità in un ambiente sobrio, e confortevole. A volte, dalle ampie finestre che illuminano i locali interni compare la sagoma dei mercantili che

risalgono nello scalo contiguo di Porto Nogaro. Mentre sui tavoli all'esterno, nel giardino accanto alla piscina, non sfugge la luce particolare che, nelle serate più ammalianti dell'estate, viene irradiata dalla vicina laguna di Marano, l'ambiente umido più settentrionale del Mediterraneo. A tavola, per esempio, Calamari con cipolla in saor, spinacini, pesto di basilico e polenta rostita con la sapida Malvasia; Pasta al torchio fatta in casa che ci ripropone sul piatto il motivo del moto ondoso, completata da frutti di mare, pomodorini, olio EVO ed erbe fritte; fritto di pesce locale accompagnato da misti-canza con Riesling spumantizzato. E il Tiramisù di Claudia.

Tavernetta Vitasana a Lignano City Garden per vivere la realtà lignanese

Un locale amato da lignanesi e turisti:
l'accoglienza familiare cardine dell'attrattività

Euno dei ritrovi più frequentati dai lignanesi ed è per questo che attrae anche i turisti e gli ospiti austriaci, tedeschi e non solo, perché lì possono ritrovare gli amici del posto e trascorrere momenti di relax in un locale frequentato, ma lontano dal caos della città dell'estate; lì si possono sentire parte della città balneare. La Tavernetta Vitasana si identifica nei cardini del progetto dell'Associazione culturale La Riviera Friulana fin dalla fondazione, proprio per i valori che rappresenta tra le realtà identitarie, e, dopo oltre cinquant'anni, mantiene intatto il suo appeal. Locale iconico, si trova a Lignano Sabbiadoro a City Garden, il grande piazzale a poca distanza dal Municipio e dall'Arena Alpe Adria. Mantiene ormai da decenni l'impronta voluta da Ettore Gover, lignane-



se doc, originario della Riviera Friulana da dove forse ha mutuato l'identità distintiva del locale, che si sviluppa dal modello della tradizionale osteria per proporsi a un pubblico vasto ed eterogeneo. Tavernetta: l'aveva denominata così il suo fondatore, che si chiamava Vitasana, perché si sviluppava nel seminterrato, perché in realtà, è all'altezza del piano stradale prospiciente il locale. Ettore, per ottimizzare la qualità del locale e per praticità, utilizza ormai da decenni soltanto il piano superiore, la parte principale del locale, alla

quale si accede dall'ampio porticato che corre intorno all'intero complesso edilizio. Così su un unico piano si trova l'american bar con i tavoli, anche riservati, assieme alla zona destinata ai passatempo, anche sportivi. Ad esempio, il bersaglio per le freccette luminoso e omologato per le attività agonistiche (a lungo il club lignanese è stato ai vertici a livello nazionale), i grandi televisori, sui quali i numerosi appassionati possono seguire i grandi eventi sportivi, i tavoli per i giochi delle carte della tradizione friulana e veneta, che appassionano, nel contempo, lignanesi e ospiti e ai quali sono dedicati anche tornei ufficiali. Ma è l'accoglienza con l'atmosfera familiare della Tavernetta l'elemento sul quale si impernia l'attrattività del locale di Gover, che si esplica nella fascia oraria di apertura: dalle 8 del mattino alle 2 del giorno dopo.



Valle del Lovo, il gusto del territorio: tra acque dolci, salate e natura nasce un'eccellenza tutta friulana

Tradizione, biodiversità e innovazione si incontrano
nelle acque della Laguna di Marano

Tra le eccellenze della Riviera Friulana, Valle del Lovo rappresenta una delle più autentiche espressioni del legame tra uomo, acqua e territorio. Nel cuore della Laguna di Marano, la tradizione della vallicoltura si tramanda da generazioni, custodendo un patrimonio ambientale unico e un equilibrio prezioso tra attività dell'uomo e natura. Qui branzini e orate crescono seguendo ritmi



naturali, in un ecosistema straordinario dove l'incontro tra acque dolci e salate crea condizioni

ideali. Valle del Lovo è un presidio della biodiversità lagunare e un esempio di sviluppo sostenibile, capace di coniugare qualità, innovazione e rispetto dell'ambiente. La sua attività esprime il profondo legame con il territorio e la capacità di valorizzarne le caratteristiche naturali, mantenendo centrale il rapporto tra uomo, acqua e ambiente. La Carta del Gusto della Riviera Friulana valorizza realtà come questa, simbolo dell'identità e delle eccellenze delle terre rivierasche.





VALLE DEL LOVO

PESCE
D'AUTORE

Strada Oltregorgo, 11 | Carlinò (UD) | www.valledellovo.it | tel. 340-2694764

Con il sostegno di:

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



Associazione regionale Stampa agricola agroalimentare ambiente e territorio



Realizzata da:

La Riviera Friulana Associazione Culturale No Profit

Foto di:

Foto cine club Lignano

Gianfranco Cervesato

Gabriele Cragnolini

Ida Donati

Beatrice Ius

Carlo Morandini

Marco Morandini





CARTA DEL GUSTO

della Riviera Friulana

larivierafrilana[®]

ASSOCIAZIONE CULTURALE APS

www.larivierafrilana.it - info@larivierafrilana.it

