



Pesca le innumerevoli sfumature di questo territorio

Come terra bagnata dal mare e ricca di corsi d'acqua, la regione propone un'eccellente offerta ittica. Prelibate qualità di pesce, crostacei e molluschi sono tra i deliziosi frutti che il litorale del Friuli Venezia Giulia offre, mentre nell'entroterra si è sviluppato ed è assai rinomato, l'allevamento della trota. La trota friulana copre da sola il 40% della produzione nazionale.

**IN FRIULI VENEZIA GIULIA  
SIAMO GENTE DI GUSTO**

Venerdì 8 Marzo 2013 - ore 20  
**TRATTORIA DA BURDE  
A CENA CON...  
UN FRIULANO**

*La cucina toscana incontra  
i vini del Friuli Venezia Giulia*



**Vini  
Buoni  
d'Italia**

con il contributo di



**ersa** REGIONE GIULIA  
AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO RURALE



**Touring Editore**

# TRATTORIA DA BURDE

Da Burde è una trattoria a conduzione familiare attiva dal 1901 con la famiglia Gori. Oggi in cucina c'è Paolo Gori, nipote di Nonna Irene che ha sempre cucinato le ricette tradizionali fiorentine e toscane nel modo più schietto e diretto possibile. Profumi intensi e sapori pieni e decisi a cui Paolo ha aggiunto competenza tecnica, garbo e sensibilità moderna, il tutto accompagnato da grandi vini soprattutto toscani grazie al contributo di Andrea Gori, sommelier e giornalista enogastronomico. Tante storie ci sarebbero da raccontare a cominciare dalle riunioni di calcio mercato che vi si tenevano al tempo del secondo scudetto della Fiorentina. Qui è stato trattato l'acquisto di Antognoni, qui Nereo Rocco, dopo aver gustato una buona bistecca, ha accettato di allenare i viola.

Il menu, elaborato in collaborazione con **ERSA**, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia, prevede l'abbinamento con i vini friulani proposti dalle aziende Eugenio Collavini Viticoltori e Obiz produttori scelti da **Vinibuoni d'Italia**.

## IL MENU E I VINI

### ANTIPASTO

*Trota affumicata di San Daniele*  
Collio Doc Broy 2011 - Eugenio Collavini Viticoltori  
Friuli Aquileia Doc Friulano 2011 - Obiz

### PRIMO

*Farinata di Migli*  
*Stracci del Fabbri zafferano e gota di grigio del casentino*  
Friuli Aquileia Doc Refosco dal Peduncolo Rosso Teodoro 2011 - Obiz

### SECONDO

*Scottiglia di selvaggina con erbe*  
Friuli Colli Orientali Doc Turriani Schioppettino 2005 - Eugenio Collavini Viticoltori

### DESSERT

*Biscotti di Prato Mattei fritti*  
Ribolla Gialla Spumante 2008 - Eugenio Collavini Viticoltori  
Friuli Aquileia Doc Traminer Aromatico 2012 - Obiz

## Costo della cena con i vini in abbinamento

**35 euro**

## Prenotazione

### Trattoria Da Burde

Via Pistoiese 154 - 50145 Firenze  
Tel. 055 317206  
info@daburde.it - www.burde.it

Organizzazione evento: **Guido Ricciarelli**  
Coordinatore Regionale Vinibuoni d'Italia  
Tel. 335 6378198 - guidoricciarelli@virgilio.it

# EUGENIO COLLAVINI VITICOLTORI

La villa, attuale sede dell'azienda, è un esempio di insediamento fortificato del XVI secolo. Lasciando l'edificio e camminando attraverso un vecchio vigneto di Ribolla Gialla, si arriva alla vicina cantina di produzione, ove la millenaria tradizione contadina si sposa alla moderna enologia. La progressiva e costante crescita qualitativa dell'azienda è stata raggiunta grazie alla sinergia di diversi fattori quali la cura dei vigneti, la raccolta a mano (anche nei plateau) e le importanti innovazioni tecnologiche adottate. I grappoli migliori vengono portati nella fruttiera, un ambiente dove la bassa temperatura e la ventilazione favoriscono lo sviluppo di una straordinaria polifonia di profumi, conferendo ai vini sapidità, unita ad una notevole compostità ed eleganza di gusto. Questi processi hanno dato vita a vini tra i più nobili del Friuli.

### Eugenio Collavini Viticoltori

Via Forum Julii 2 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)  
Tel. 0432 753222 - Fax 0432 75979  
collavini@collavini.it - www.collavini.it

## OBIZ

Le terre di Obiz fanno parte di un piccolo borgo situato nei pressi di Aquileia. Il nome deriva da quello di Tommaso Obizzi, cinquecentesco banchiere veneziano proprietario terriero nella zona. Nel 1997 il giovane Yunmani Bergamasco rileva, con la moglie Serena, l'azienda e avvia un processo di riorganizzazione al fine di migliorare la qualità della produzione, investendo nella ristrutturazione dei vigneti e in tecnologie di cantina. Oggi l'azienda consta di 25 ettari vitati che costituiscono un corpo unico attorno alla cantina e vengono lavorati prevalentemente secondo il metodo Guyot ad alta densità d'impianto. Le varietà coltivate sono sia autoctone che internazionali e vengono impiegate per produrre sia vini giovani e freschi che uvaggi più complessi e strutturati.

### Obiz

Borgo Gortani, 2 - 33052 Cervignano del Friuli (UD)  
Tel. 0431 31900 - Fax. 0431 31900  
www.obiz.it - info@obiz.it

La Trota affumicata di San Daniele è nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Friuli Venezia Giulia. Si ottiene a partire da trote nutrite in modo naturale in vasche non affollate, alimentate dalle fresche e ossigenate acque di risorgiva di cui è ricchissima la regione.

La trasformazione delle carni, dalle riconosciute proprietà antiossidanti, prevede prima la salatura e quindi l'affumicatura su legni non resinosi con l'aggiunta di bacche aromatiche. È matrimonio d'amore con un calice di Friulano, il bianco più amato dai friulani.

Un vino espansivo che possiede la dote innata di entrare in empatia con chi lo incontra. Il suo segreto? Un profumo da gran signore, floreale e maschile insieme, dalle tonalità verdeggianti e un gusto forte, di grande personalità per quel suo ricordo finale di mandorla che conquista!

