

VINERIA CROSATO
Via Fornalis 50
Cividale del Friuli
info@vinicrosato.it

Cividale riscopre il tempo delle vendemmie e delle cose semplici e genuine
SETTEMBRE A PANE, VINO E SOPPRESSA
Nuova iniziativa della Vineria Crosato di Cividale

CIVIDALE – Cosa c'è di più semplice e tradizionale di un piatto di soppressa friulana e di un buon pezzo di pane fragrante, magari insieme a un ottimo vino rosso o bianco? Ecco i genuini ingredienti di una imperdibile degustazione che per l'intero mese di settembre sarà proposta dalla **Vineria Crosato di Cividale (Via Fornalis 50)** che continua a stimolare enoturisti, gastronomi e appassionati di cibi nostrani con gustose iniziative.

Giovanni Crosato e sua moglie **Lucia** questa volta hanno puntato sulla semplicità: soppressa di S. Daniele, di produzione artigianale stagionata un anno, e pane fragrante e di ottima qualità sfornato dai panifici cividalesi Cattarossi e Vogrig Natalio saranno i protagonisti settembrini del loro locale accogliente immerso nella campagna e aperto tutti i giorni. Hanno scelto il periodo 'magico' della vendemmia per richiamare nei colli orientali del Friuli gli amanti della natura e della più genuina tradizione locale.



Lucia e Giovanni Crosato (Foto Fabbro)

Del resto, la soppressa è un insaccato di carne di puro suino di origine molto antica. La sua conoscenza e consumazione in Friuli risale a vari secoli fa (almeno dal '700) ed è considerata di gran lunga più pregiata del salame. Servono, infatti almeno otto mesi di stagionatura naturale che rende il prodotto particolarmente morbido e gustoso.



La cantina delle anfore

La degustazione di uno degli insaccati più tipici del Nordest sarà accompagnata dai vini di produzione propria dell'enologo Giovanni Crosato, tra cui gli originalissimi vini maturati in anfore d'argilla di cui è antesignano.



Lucia e Giovanni Crosato & Brothers (Foto Fabbro)