

## ZOFF , CASARI IN BORGNANO

### Festa per le ricorrenze 3.0,4.0 e 6.0

Festa grande nella frazione rurale di Borgnano - Cormòns sabato 5 settembre scorso , coincidendo tale data con tre importanti eventi . Il capofamiglia **Beppino**, infatti, ha raggiunto il prestigioso traguardo delle 60 primavere . Il genero **Fabio** , attivo in azienda e con alle spalle un prestigioso passato di meccanico alla Ferrari di Maranello , ha soffiato lo stesso giorno su 40 candeline ( 4.0 ).



*Fabio, Beppino, Aurora*

Infine la figlia **Aurora** , che dopo la laurea in Veterinaria all' Università di Bologna lavora in Inghilterra (Liverpool ) ha voluto rientrare in famiglia compiendo, stessa data, 30 anni !



*Laura*

E' stata una giornata di grande gioia , cui hanno partecipato ovviamente anche la moglie di Beppino , **Patrizia** , e la figlia **Laura** , pure impegnate sia nell'azienda lattiero-casearia che nell'agriturismo .



**Patrizia**

Ai fornelli ed in cantina gli esperti del gruppo cormonese Chei dal Tayut , i fratelli Listuzzi de "La Fattoria " di Pavia di Udine , mentre le eccellenze della norcineria , prosciutti in particolare , sono state proposte dai colleghi D'Osvaldo , Simonit e Paussa's .



Gruppo Chei dal Tayut di Cormòns

Oltre ai vini gli ospiti hanno potuto apprezzare anche la birra artigianale "Meravea " di Cormòns ed altro ancora e la bravura di una "band" di strumenti a fiato .



FRIUL BAND

Coerentemente con la propria filosofia "bio" la famiglia Zoff ha utilizzato, per l'occasione stoviglie ecocompatibili e biodegradabili.



Beppino & Girls

CF  
05.09.2015

Azienda agricola

Agriturismo

**BORG DA OCJS**

Giuseppe (Beppino) ZOFF

Borgnano-Cormòns

L'azienda agricola ZOFF è situata a Borgnano, frazione di Cormòns, ai piedi del Colle di Medea e a ridosso del Collio.

L'azienda si occupa dell'allevamento delle vacche di razza Pezzata Rossa Italiana, il cui latte viene trasformato nel caseificio aziendale in formaggi a latte crudo e yogurt. Dal 2015 l'azienda ha intrapreso il cammino della **certificazione biologica**.



Beppino & Friends

Il punto vendita si trova direttamente in azienda.

L'Agriturismo BORG DA OCJS dispone di cinque camere per le vacanze.

La famiglia ZOFF si impegna da sempre ad una gestione eco-sostenibile dell'azienda e dell'agriturismo. ( blog : [Beppino il Contadino](#) ) .

Beppino Zoff inserisce tante notizie dal mondo contadino, sui formaggi, pensieri e riflessioni sui temi a lui cari come l'alimentazione naturale e l'ecologia. Non manca la sezione "Diceva mio nonno..."

per non dimenticare quello che ci hanno insegnato i nostri avi.



Beppino, Beniamina, gli amici Paselli di Cormòns ,da dx.

Da quattro generazioni la famiglia Zoff si prende cura delle vacche di razza Pezzata Rossa Italiana, allevate e nutrite come facevano un tempo i nonni, utilizzando esclusivamente prodotti ottenuti dalla coltivazione dei propri campi e senza l'uso di prodotti chimici.

Le mucche vivono in una stalla aperta a stabulazione libera e vengono portate al pascolo sui campi adiacenti all'azienda nei mesi estivi e nei periodi dell'anno che lo consentono. Questo permette loro di muoversi liberamente, di assimilare vitamina D e di socializzare. Si nutrono delle erbe che trovano al pascolo e dei foraggi che Giuseppe (Beppino) coltiva personalmente sui campi e che dal 2015 hanno iniziato il periodo di conversione per ottenere la **certificazione biologica**. Ciò è possibile anche grazie alla collaborazione con la Tenuta di Angoris.



“ La Fattoria ” di Pavia di Udine

Nel rispetto dell'ambiente e favorevoli alle energie rinnovabili, l'azienda ha installato un impianto fotovoltaico per la produzione dell'energia elettrica. Un piccolo contributo per l'ambiente che la circonda .



Vignaioli Andrea Magnàs e Roberto Picech con la gentile dott.ssa D'Osvaldo della "Prosciutti D'Osvaldo" , tutti di Cormòn

### **La carne della fattoria ZOFF**

Portando avanti il motto di famiglia "QUALITA' INNANZITUTTO", dopo aver allietato i palati con i formaggi, la Famiglia Zoff propone la carne dei propri animali. La confezione contiene 10 kg , con diversi tagli pronti per la cottura e confezionati singolarmente sottovuoto.

Questo permette di risparmiare tempo e denaro, oltre ad avere un prodotto di qualità certificata e con la massima garanzia. Gli animali sono ufficialmente indenni da tutte le malattie riconosciute per legge, come da certificazione sanitaria e sono allevati al pascolo.

Composizione approssimativa del pacco: bistecche roastbeef o costate, fettine per pizzaiola, noce, costine, bollito, arrosto o brasato, macinata di 1a qualità

Come funziona: è possibile prenotare via mail ( [info@borgdaocjs.it](mailto:info@borgdaocjs.it)), telefono (+39.0481.67204 o +39.340.3619874) o ritirare direttamente in azienda -

Il latte delle vacche viene trasformato direttamente nel proprio caseificio in formaggi e yogurt. I formaggi sono prodotti a latte crudo.

La produzione si articola essenzialmente su due linee principali:

La linea della nutrizione: i prodotti vengono lavorati artigianalmente secondo le tecniche degli antichi casari. Sono prodotti completamente naturali che servono al corpo per nutrirsi. Parliamo del formaggio Latteria, il formaggio della tradizione, di prodotti freschi come la ricotta, il primo sale, la mozzarella e il burro da panna, fatto a mano come i nonni e lo yogurt: naturale, bianco, intero. Un prodotto unico, denso, cremoso dai mille sapori. Provare per credere.

Hanno poi preparato la linea del gusto, per la delizia del palato : caciotte aromatizzate ai petali di rosa, fiori di sambuco, timo, menta piperita, malva, calendula, salvia, rosmarino e basilico, da degustare insieme ad un calice di Sauvignon o Friulano; la panna cotta, per un dessert sfizioso e il Dolce Latte, una deliziosa crema dal sapore di caramello fatta di solo latte, zucchero e bacche di vaniglia! Quest'ultima anche in versione bomboniera per eventi importanti! Non da ultimo il Fossa di Cormòns: si tratta del Latteria del mese di maggio che da agosto a novembre affina in fossa a Roncofreddo, presso Forlì .

Per gli amanti dei sapori intensi, sofisticati e... unici.

Profumo e sapore del latte appena munto.

I prodotti possono essere acquistati presso l'azienda a Cormons, frazione Borgnano, in Via Parini 18 oppure presso piccoli punti vendita che tengono ai prodotti di qualità ( per l'elenco dei negozi in cui acquistare i formaggi scrivere a [info@borgdaocjs.it](mailto:info@borgdaocjs.it). )

Orari: lunedì>venerdì 08.00>12.00 e 15.00>18.00 (inverno)

16.00>19.00 (estate)

sabato 08.00>12.00

Te. 0481. 67204

## AGRITURISMO ZOFF

Ecco allora l'idea di ospitare gli eno-turisti tra le mura che un tempo erano il rifugio delle vacche. (cinque camere, ognuna di un colore diverso, con tinte tutte naturali, come l'ambiente che le circonda)

Si tratta d'ideale punto di appoggio per escursioni a piedi nel parco del Colle di Medea, in bici o in vespa sulle dolci colline del Collio. Per le escursioni è possibile prenotare una guida naturalistica che accompagna l'ospite alla scoperta di piante e sentieri.

L'agriturismo si trova a mezz'ora dal mare (Grado e Lignano) e ad un'ora dalla montagna. Nelle immediate vicinanze un campo da golf ed un maneggio.

E'possibile visitare cittadine come Palmanova e Gorizia o spostarsi verso Udine e Trieste.

La nostra azienda con l'agriturismo si trova nella località di Borgnano, frazione di Cormons, ai piedi del colle di Medea, in provincia di Gorizia, in prossimità degli splendidi e rinomati vigneti del Collio, che danno vita a prestigiosi e profumati vini, non lontano dalla città di Gorizia e da Udine.

Punto di partenza ideale per passeggiate a piedi, escursioni in bici o vespa o gite in automobile, per visitare le vicinissime città di Grado, l'Isola del Sole, Aquileia con la sua Basilica, il Sacratio di Redipuglia e gli itinerari della Grande Guerra. O per un percorso enogastronomico che farà scoprire sapori e profumi straordinari, come il Prosciutto di Cormons ([www.dosvaldo.it](http://www.dosvaldo.it)), l'aceto Sirk ([www.lasubida.it](http://www.lasubida.it)) e i prestigiosi vini del Collio.

Un piccolo assaggio di un pezzo di Friuli Venezia Giulia.

Azienda agricola Zoff Giuseppe  
Agriturismo Borg da Ocjs  
34071 Via Parini, 18  
Borgnano -Cormons (GO)

Tel./Fax. +39.0481.67204

Mob.: +39.340.3619874

Email: [info@borgdaocjs.it](mailto:info@borgdaocjs.it)