



LE NOSTRE AZIENDE DEL MARCHIO QUALITÀ

OUR QUALITY COMPANIES

UNSERE UNTERNEHMEN MIT GÜTESIEGEL

PROGETTO

Dolomitiche

ESPERIENZE MITICHE NELLE DOLOMITI FRIULANE





LE NOSTRE AZIENDE DEL MARCHIO QUALITÀ

Il marchio qualità Parco è un progetto di identificazione, avviato con la Certificazione ISO 14001 ottenuta dal Parco nel 2009 e la Registrazione EMAS nel 2012, per diffondere la filosofia della qualità ambientale, coinvolgendo il tessuto economico e sociale. Il progetto premia le aziende che rispondono a requisiti di tutela ambientale e legame col territorio e aderiscono alla cultura del Parco, concedendo l'uso del logo del Parco.

OUR QUALITY COMPANIES

The "Qualità Parco" label is part of an identification project started with the ISO 14001 Certification obtained by the Park in 2009 and the EMAS Registration in 2012, to disseminate the philosophy of environmental quality, involving the economic and social fabric of the area. The project rewards those companies that meet the eco-friendly criteria and that have a strong bond with the community, following the culture of the Park and granting the use of the Park logo.

UNSERE UNTERNEHMEN MIT GÜTESIEGEL

Das Gütesiegel Marchio Qualità Parco ist ein Kennzeichnungsprojekt, das mit dem Erhalt der Zertifizierung ISO 14001 durch den Park im Jahre 2009 begonnen hat und mit der EMAS-Registrierung im Jahre 2012 fortgesetzt wurde, um die Philosophie der Umweltqualität zu verbreiten und das wirtschaftliche und soziale Gefüge einzubeziehen. Das Projekt prämiert die Unternehmen, die den Anforderungen des Umweltschutzes und der Verbindung mit der Region entsprechen und an der Kultur des Parks festhalten, um die Verwendung des Logos des Parks zu gewähren.

AZIENDE DEL TERRITORIO

OUR LOCAL COMPANIES UNTERNEHMEN DER REGION

AZIENDA AGRICOLA LE BONTÀ DEL CUORE	PAG. 2
ACQUA DOLOMIA	PAG. 3
SORGENTE VALCIMOLIANA SRL	PAG. 3
AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO BORGOTITOL	PAG. 4
AZIENDA AGRICOLA SALIET	PAG. 5
AZIENDA AGRICOLA PEZZIN PIERPAOLO MALGA PIAN PAGNON	PAG. 6
AZIENDA AGRICOLA PEZZIN PIERPAOLO AGRITURISMO PASSO S. OSVALDO	PAG. 7
AZIENDA AGRICOLA PEZZIN PIERPAOLO LATTERIA DI CIMOLAI	PAG. 8
AZIENDA AGRICOLA LA MANTOVA	PAG. 9
AZIENDA AGRICOLA LEBON	PAG. 10
AZIENDA AGRICOLA PARUTTO AGRITURISMO MALGA CASAVENTO	PAG. 11
AZIENDA AGRICOLA MONTISELLE	PAG. 12
AZIENDA AGRICOLA E AFFITTACAMERE PIAN DEI TASS	PAG. 13
LEGNOLANDIA	PAG. 14

ESERCIZI COMMERCIALI

RETAIL BUSINESSES

GESCHÄFTE

GELATERIA CAFFETTERIA DA CRISS	PAG. 16
PANIFICIO CAFFETTERIA DI PORCU GIANNI E DANIEL	PAG. 17
BAR DA MARIO	PAG. 18
BIRRIFICIO ARTIGIANALE FOGLIE D'ERBA	PAG. 19
PANIFICIO PASTICCERIA NASSIVERA BORIS	PAG. 20
PASTICCERIA MYRIAM	PAG. 21
OFFICINE ALPINE	PAG. 22
ARTIGIANATO CLAUTANO	PAG. 23
BAR GELATERIA MOZART	PAG. 24
BAR CELLA CICCHETTERIA	PAG. 25

RICETTIVITÀ E RISTORAZIONE

HOSPITALITY AND CATERING

HOTELS UND RESTAURANTS

ALBERGO DOLOMITI	PAG. 26
ALBERGO RISTORANTE ALLA ROSA	PAG. 27

HOTEL DAVOST

RIFUGIO PUSSA RIFUGIO FLAIBAN PACHERINI RIFUGIO PORDENONE RIFUGIO PRADUT

ALBERGO RISTORANTE MARGHERITA	PAG. 33
OSTERIA AL CASTELU "LA DIMORA DEL GUSTO"	PAG. 34
ALBERGO RISTORANTE NUOITAS	PAG. 35
AFFITTACAMERE DA FOSA	PAG. 36

RIFUGIO ESCURSIONISTICO CAVA BUSCADA

IL MERCATINO CURIOSITÀ E RICORDI "LA TANA DEI SAPORI"	PAG. 38
RIFUGIO VALLATA	PAG. 39
HOTEL EDELWEISS	PAG. 40

HOTEL POSTA ALBERGO CENTRALE AFFITTACAMERE NONNA LENI

ZWAR BAR	PAG. 45
RIFUGIO CASERA MELA	PAG. 46
ALBERGO MEUBLÈ TARANDAN	PAG. 47

ALBERGO RISTORANTE AL PINO ALBERGO RISTORANTE LA STUBE

BAR PIZZERIA ALLE ALPI	PAG. 49
BAR TRATTORIA JULIA	PAG. 51
OSTERIA LUCKY LUKE BAR	PAG. 52

RIFUGIO CASERA MELA ALBERGO MEUBLÈ TARANDAN ALBERGO RISTORANTE AL PINO

ALBERGO RISTORANTE LA STUBE	PAG. 48
BAR PIZZERIA ALLE ALPI	PAG. 50
BAR TRATTORIA JULIA	PAG. 51

OSTERIA LUCKY LUKE BAR ALBERGO DIFFUSO DOLOMITI ALBERGO DIFFUSO LAGO DI BARCIS

DOLOMITI FRIULANE	PAG. 54
ALBERGO DIFFUSO VALCELLINA E VAL VAJONT	PAG. 56
E VAL VAJONT	PAG. 58

SERVIZI TURISTICI

TOURISM SERVICES

OURISTIKLEISTUNGEN

ALBERGO DIFFUSO DOLOMITI ALBERGO DIFFUSO LAGO DI BARCIS

DOLOMITI FRIULANE	PAG. 54
ALBERGO DIFFUSO VALCELLINA	PAG. 56
E VAL VAJONT	PAG. 58

SERVIZI DI PROMOZIONE SOCIALE

SOCIAL PROMOTION SERVICES

SOZIALFÖRDERUNGSLEISTUNGEN

ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE TREDIMENTIONI ETS	PAG. 60
--	---------



AZIENDA AGRICOLA LE BONTÀ DEL CUORE

VIA DON PIETRO BORTOLOTTO, 78
33080 - CLAUT (PN)

TEL: +39 348 1886581



Le bontà del Cuore è una piccola azienda, a conduzione familiare, nata dall'idea dei nonni di produrre un ottimo succo di mele tra le montagne incontaminate di Claut. I meli vengono coltivati e curati con molta attenzione dal nonno per tutto l'anno finché in ottobre tutta la famiglia si riunisce per la raccolta delle mele e la produzione del succo.

"Le bontà del Cuore" is a small family-run farm, born from an idea of the family's grandparents to produce excellent quality apple juice among the pristine mountains of Claut. Throughout the year, the apple trees are cultivated and cared for with great attention by the family's grandfather until October when the whole family gathers together for the apple harvest and juice production.



ACQUA DOLOMIA SORGENTE VALCIMOLIANA SRL

ZONA INDUSTRIALE PINEDO, 16
33080 - CIMOLAI (PN)

TEL: +39 0427 874004
WWW.ACQUADOLOMIA.IT
INFO@ACQUADOLOMIA.IT

INSTAGRAM.COM/ACQUADOLOMIA



L'acqua oligominerale DOLOMIA sgorga dalla roccia delle Dolomiti Orientali, oggi Patrimonio UNESCO, in Val Cimoliana, all'interno del Parco Naturale Dolomiti Friulane, ad 833 metri slm, in un territorio protetto, sinonimo di natura incontaminata, di grande interesse geologico, ricco di un significativo patrimonio faunistico e di una notevole ricchezza floristica.

Acqua Dolomia nasce in alto da nevi perenni e riposa per decenni a contatto con la roccia dolomia, dalla quale assume oltre al nome anche i più nobili componenti.

L'Acqua Dolomia viene imbottigliata, così come sgorga alla sorgente, con tecnologie all'avanguardia, per preservare le eccezionali caratteristiche fisico-chimiche, organolettiche e di purezza, per dare così intatto al consumatore tutto il suo valore.

DOLOMIA mineral water bubbles up from the rocks in the eastern Dolomites - now a UNESCO World Heritage Site - in Val Cimoliana, inside the Natural Park of the Friulian Dolomites, at an altitude of 833 metres. This is a protected area of great geological interest, where nature is uncontaminated and there is a wealth of wildlife and plants.

Acqua Dolomia water is born at high altitudes, from the eternal snow and ice. It rests there for decades, in contact with the dolomite rock, which as well as giving the water its name is also responsible for its mineral content.

Acqua Dolomia is bottled at source, using state-of-the-art technology. This preserves its exceptional chemical, physical, and organoleptic characteristics, and purity, to bring all of its value to the consumer, intact.

Das Mineralwasser DOLOMIA stammt aus den Felsen der östlichen Dolomiten, die heute zum UNESCO-Weltnaturerbe gehören, im Val Cimoliana. Die Quelle entspringt im Naturpark „Parco Naturale Dolomiti Friulane“ auf 833 Metern in einem geschützten Gebiet mit unberührter Natur. Dieses ist von großem geologischem Interesse und bietet eine reichhaltige und vielfältige Fauna und Flora.

Acqua Dolomia entsteht hoch oben im ewigen Schnee und ruht Jahrzehntelang inmitten des Dolomitgesteins, von dem es nicht nur seinen Namen, sondern auch die edelsten Bestandteile übernimmt. Acqua Dolomia wird direkt an der Quelle mit modernster Technologie abgefüllt. Auf diese Weise können die außergewöhnlichen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften sowie seine hohe Reinheit bewahrt und für den Verbraucher ein werthaltiges Produkt gewährleistet werden.





AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO BORGO TITOL

LOCALITÀ TITOL, 1
33090 - TRAMONTI DI SOPRA (PN)

TEL: +39 0427 869061

TEL: +39 345 2449541

WWW.BORGOTITOL.COM

INFO@BORGOTITOL.IT

[INSTAGRAM.COM/AGRITURISMOBORGOTITOL](https://www.instagram.com/agriturismoborgotitol)



AZIENDA AGRICOLA SALIET

VIA PINEDO 20/12
33080 - CLAUT (PN)

TEL: +39 347 7977439

WWW.AGRICOLASALIETBIO.IT

AGRICOLA.SALIET@GMAIL.COM

[INSTAGRAM.COM/AGRITURISMOBORGOTITOL](https://www.instagram.com/agriturismoborgotitol)



Vivere a stretto contatto con la natura, la possibilità di mangiare ciò che si è prodotto con il proprio lavoro e con le proprie mani, crescere i propri figli in un ambiente sano e in armonia con i ritmi e i tempi della natura, il desiderio di condividere tutto questo con gli altri. Da tutto ciò è nata l'idea dell'Azienda agricola Borgo Titol e successivamente dell'annesso agriturismo. Se vuoi far parte della nostra grande famiglia e condividere con noi un'esperienza veramente piacevole, vieni a trovarci a Tramonti di Sopra, in provincia di Pordenone.

Living surrounded by nature, the opportunity of eating what you grow, raising your children in a healthy environment in harmony with the seasons and natural cycles and the wish to share it all with others. This was what created the idea of the Borgo Titol Holiday farm. If you wish to join our large family and share a truly enjoyable experience with us, come and visit us in Tramonti di Sopra, in the province of Pordenone.

In engem Kontakt mit der Natur zu leben, die Möglichkeit zu haben, das zu essen, was mit der eigenen Hände Arbeit erzeugt wurde, die Kinder in einer gesunden Umgebung und in Einklang mit den Rhythmen und den Zeiten der Natur großzuziehen, der Wunsch, all dies mit anderen zu teilen. Daraus ist die Idee des Agrarunternehmens Borgo Titol und des angrenzenden Agritourismus-Betriebs entstanden. Wenn Sie zu unserer großen Familie gehören möchten und ein wirklich genussvolles Erlebnis mit uns teilen möchten, kommen Sie zu uns nach Tramonti di Sopra, in der Provinz Pordenone.



L'Azienda agricola Saliet nasce nel 2016 da una radicale scelta di vita dettata dalla passione per la montagna e dal fascino per il mondo delle piante officinali. L'uso delle erbe è da sempre in equilibrio tra magia e scienza, accompagna l'uomo fin dall'antichità, trova il suo massimo splendore nei secoli bui del medioevo e ci accompagna fino ai giorni nostri. Queste forze hanno dato il via ad un progetto che si è tradotto in realtà attraverso l'avvio di un'azienda agricola nel cuore delle Dolomiti Friulane all'interno del piccolo comune montano di Claut.

The Saliet farm was founded in 2016 as the result of a radical life change decision inspired by passion for the mountains and the world of medicinal plants. The use of herbs has always been about finding a balance between magic and science, walking side by side with mankind since ancient times, finding its greatest splendour in the Middle Ages all the way to the present day. All of this gave life to a dream that came true when the farm in the heart of the Friuli Dolomites was purchased in the small mountain municipality of Claut.

Das Agrarunternehmen Saliet ist 2016 aus einer radikalen Lebensentscheidung hervorgegangen, die von der Leidenschaft für die Berge und die Faszination für die Welt der Arzneipflanzen bestimmt wurde. Die Verwendung von Heilkräutern steht schon seit der Antike im Spannungsfeld zwischen Magie und Wissenschaft, erlebt ihren Höhepunkt im finsternen Mittelalter und begleitet uns bis in die heutige Zeit. Diese Kräfte haben ein Projekt entstehen lassen, das über den Start eines Agrarunternehmens im Herzen der Friauler Dolomiten in der kleinen Berggemeinde Claut in die Praxis umgesetzt wurde.





AZIENDA AGRICOLA PEZZIN PIERPAOLO MALGA PIAN PAGNON

LOCALITÀ: VAL CIMOLIANA
33080 - CIMOLAIS (PN)

TEL: +39 333 5738704



AZIENDA AGRICOLA PEZZIN PIERPAOLO AGRITURISMO PASSO S. OSVALDO

LOCALITÀ PASSO SANT'OSVALDO – SR251, 43
33080 – CIMOLAIS (PN)

TEL: +39 333 5738704

[FACEBOOK.COM/AGRITURISMOPASSO.SANOSVALDO](https://facebook.com/agriturismopasso.sanosvaldo)



Nella splendida cornice della Val Cimoliana nel comune di Cimolais si trova, immersa nel verde, la Malga Pian Pagnon, aperta solo nella bella stagione. Residenza estiva delle mucche dell'Azienda Agricola di Pezzin Pierpaolo che con la sua famiglia gestisce anche l'accoglienza degli ospiti proponendo piatti tipici, anche di propria produzione.

In the beautiful setting of the Val Cimoliana in the municipality of Cimolais one can find Malga Pian Pagnon, open only in the summer season. It is the summer residence of the cows belonging to the Pierpaolo Pezzin's farm, who, together with his family, also welcomes guests offering traditional home-made dishes.

Im zauberhaften Rahmen des Val Cimoliana in der Gemeinde Cimolais befindet sich, mitten im Grünen, die Alm Malga Pian Pagnon, die nur in der schönen Jahreszeit geöffnet ist. Das Sommerquartier der Kühe des Agrarunternehmens von Pezzin Pierpaolo, der sich mit seiner Familie auch um die Bewirtung der Gäste kümmert, indem typische Gerichte, auch aus eigener Produktion, angeboten werden.



L'agriturismo del Passo S. Osvaldo si trova sulla strada che da Erto e Casso porta a Cimolais, immerso in una conca di verde è punto di riferimento per chi transita di passaggio in queste valli ma anche meta di turisti, visitatori e amanti delle escursioni in montagna. All'interno della struttura, che ha sia tavoli all'interno che all'esterno, è possibile assaggiare piatti tipici e menù molto ricchi. All'interno della struttura c'è anche uno spaccio alimentare di prodotti tipici.

The holiday farm of Passo S. Osvaldo is located on the road that leads from Erto and Casso to Cimolais. Immersed in a green valley, it is a reference point for those crossing the area but also a destination for tourists, visitors and hiking enthusiasts. The venue features both indoor and outdoor table service and offers typical dishes and very rich menus. A grocery store featuring typical products is also available at the location.

Der Agritourismus-Betrieb Passo S.Osvaldo befindet sich an der Straße von Erto e Casso nach Cimolais, inmitten einer grünen Talsenke und ist ein beliebter Stützpunkt für Durchreisende, aber auch Ziel von Touristen, Besuchern und begeisterten Bergwanderern. Die Gäste werden drinnen und draußen bewirkt, es stehen typische Gerichte und sehr reichhaltige Menüs zur Auswahl. Außerdem gibt es eine Verkaufsstelle, in der typische Produkte angeboten werden.





AZIENDA AGRICOLA PEZZIN PIERPAOLO LATTERIA DI CIMOLAIS

VIA G. MAZZINI
33080 - CIMOLAIS (PN)

TEL: +39 333 5738704



La latteria di Cimolais si trova all'imbocco del paese. Troverete disponibili prodotti caseari di produzione propria quali: tosella, formaggi freschi e stagionati, formaggio affumicato, formaggi aromatizzati (pepe, peperoncino, aglio, cipolla, erba cipollina), ricotte fresche e affumicate.

The Cimolais dairy shop is located at the entrance of the village. It sells dairy products produced directly by the farm, such as tosella, fresh and seasoned cheese, smoked cheese, flavored cheese (pepper, chili pepper, garlic, onion, chives), fresh and smoked ricotta.

Die Molkerei von Cimolais befindet sich am Ortseingang. Sie finden dort Molkereiprodukte aus eigener Produktion, wie: Tosella (Weichkäse), frischen und gereiften Käse, geräucherten Käse, aromatisierten Käse (Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Schnittlauch), frischen und geräucherten Ricotta.



L'azienda agricola La Mantova nasce nel 2015, produciamo formaggi vaccini e caprini, salumi e pitina IGP. Alleviamo in azienda gli animali: capre, pecore, vacche e cervi. È possibile degustare i nostri prodotti.

La Mantova farm was established in 2015 and produces cow and goat cheeses, cold cuts and pitina PGI. We rear the animals - goats, sheep, cows and deer - directly here at the farm. It is possible to taste our products.

Das Agrarunternehmen La Mantova wurde 2015 gegründet, wir produzieren Kuhmilch- und Ziegenkäse, Wurstwaren und die Wurstspezialität Pitina IGP. Wir züchten die Tiere im Betrieb: Ziegen, Schafe, Kühe und Hirsche. Unsere Produkte können auch verkostet werden.



AZIENDA AGRICOLA LA MANTOVA

VIA SAN FRANCESCO, 1
33080 - BARCIS (PN)

TEL: +39 340 8171177
LAMANTOVA@GMAIL.COM

[FACEBOOK.COM/AZIENDA-AGRICOLA-LA-MANTOVA](https://www.facebook.com/Azienda-Agricola-La-Mantova)





AZIENDA AGRICOLA LEBON

STABILIMENTO Z.I.
33080 - ERTA E CASSO (PN)

TEL: +39 0427 879249

WWW.LEBON.IT
INFO@LEBON.IT

INSTAGRAM.COM/LEBON_SRL



La storia dell'azienda ha origine verso la metà degli anni '50 con l'attività di macelleria. I sistemi artigianali di lavorazione della carne, nel rispetto delle antiche tradizioni montanare, permettevano però, solo una produzione in quantitativi limitati di insaccati e salumi. Agli inizi degli anni '80, grazie a passione, impegno e costanza l'attività commerciale iniziò ad assumere dimensioni di rilievo, indicando la strada da seguire per il salto produttivo e la conseguente crescita degli anni successivi. Qualità delle carni impiegate, rispetto della tipicità regionale, attenzione costante all'innovazione tecnologica sono oggi le garanzie di Lèbon per il futuro. Lèbon opera con l'intento di rivalutare e promuovere, anche al di fuori del territorio dolomitico, prodotti tipici rispettando gli insegnamenti della tradizione e utilizzando sistemi produttivi moderni

Die Geschichte des Unternehmens beginnt Mitte der 50er Jahre mit einer Fleischerei. Die handwerklichen Fleischverarbeitungssysteme im Einklang mit den uralten Gebirgstraditionen ermöglichen aber nur eine Produktion von begrenzten Mengen an Wurstwaren. Zu Beginn der 80er Jahre begann die gewerbliche Tätigkeit dank Leidenschaft, Engagement und Konsequenz erhebliche Ausmaße anzunehmen und gab den Weg für den Produktionsprung und das daraus resultierende Wachstum der folgenden Jahre vor. Qualität des verwendeten Fleischs, Respekt für die regionale Besonderheit, sowie kontinuierliche Aufmerksamkeit für technologische Innovationen sind heute der Garant von Lèbon für die Zukunft. Lèbon agiert mit der Absicht, auch außerhalb der Dolomiten-Region, typische Produkte mit Respekt für die Tradition sowie modernen und sicheren Produktionssystemen ins Rampenlicht zu rücken und zu fördern. Besonderes Augenmerk gilt der Auswahl des verwendeten Fleischs (Schwein, Rind, Schaf, Ziege und Wild), sodass die Rückverfolgbarkeit jedes einzelnen Produkts auf seinem Weg von der Zucht bis zu den Verkaufsstellen garantiert ist.



La Malga Agriturismo Casavento mt.947, è situata in una vasta piana verde e racchiusa tra i monti, luogo magico per gli appassionati di montagna e non solo, infatti a pochi metri dalla Casera si possono ammirare delle Orme di dinosauro, meta interessante per i più piccini. È possibile arrivare in auto fino a 100mt. dalla struttura, che offre servizio di agriturismo con piatti tipici casalinghi e prodotti caseari. L'attività è gestita dall'Azienda agricola Parutto che porta i propri animali al pascolo e produce i propri prodotti direttamente sul luogo. Periodo di apertura: dal 1° maggio al 15 ottobre.

The Malga Casavento holiday farm located at 947 m above sea level is located in a large green pasture surrounded by mountains, a magical place for mountain enthusiasts and more. A few meters from the Casera one can admire the footprints of dinosaurs, an interesting destination for children. It is possible to reach the facility by car, which offers farm holidays service with typical home-made dishes and dairy products. The business is run by the Parutto farm, which enjoys taking its animals to the pasture and produces its products directly at the farm. Opening period: from May 1 to October 15.

Die Alm Malga Agriturismo Casavento (947 m) befindet sich in einer weitläufigen, von Bergen umschlossenen grünen Ebene, einem magischen Ort für Bergliebhaber (aber nicht nur). So kann man in wenigen Metern von Casera entfernt Dinosaurier-Spuren entdecken, ein interessantes Ziel für die Allerkleinsten. Mit dem Auto gelangt man bis in 100 m Entfernung zum Unternehmen, das einen Agriturismus-Service mit typischen hausgemachten Gerichten und Molkereiprodukten bietet. Der Betrieb wird vom Agrarunternehmen Parutto geleitet, das seine eigenen Tiere auf die Weide führt und seine eigenen Produkte direkt vor Ort erzeugt. Öffnungszeiten: von 1. Mai bis 15. Oktober.



AZIENDA AGRICOLA PARUTTO AGRITURISMO MALGA CASAVENTO

VIA CLAUTANA, 48
33080 - CLAUT (PN)
TEL: +39 348 4920926
TEL: +39 366 4176140

RINOPARUTTO@YAHOO.COM

FACEBOOK.COM/MALGAAGRITURISMOCASAVENTO





AZIENDA AGRICOLA MONTISELLE

ZONA INDUSTRIALE PINEDO, 16
33080 - CLAUT (PN)

TEL: +39 340 9553918

MARCOVENEZIANO92@GMAIL.COM

INSTAGRAM.COM/MONTISELLE_AZ.AGRICOLA



Montiselle è un'Azienda multifunzionale sviluppatasi nel cuore delle Dolomiti Friulane, più precisamente nell'incantevole Val Cimoliana. Produciamo grappe e liquori al Pino Mugo, liquori alla Stella Alpina, cosmesi naturale di Stella Alpina. Inoltre abbiamo un'ampia scelta di piante ornamentali da poter acquistare.

Montiselle is a multifunctional company born in the heart of the Friulian Dolomites, more specifically in the enchanting Val Cimoliana. We produce grappas and liqueurs with Mugo Pine, Edelweiss liqueurs, and natural Edelweiss cosmetics. We also have a wide selection of ornamental plants for sale.

Montiselle ist ein multifunktionales Unternehmen, das sich im Herzen der Friauler Dolomiten, genauer gesagt im zauberhaften Val Cimoliana entwickelt hat. Wir produzieren Grappa und Likör aus Latschenkiefer, Likör aus Edelweiß, Naturkosmetik aus Edelweiß. Außerdem bieten wir eine umfassende Auswahl an Zierpflanzen zum Kauf an.



Il Pian dei Tass è una realtà attiva fin dal 2001. Ci sono una struttura con gli alloggi agrituristicci (appartamenti e camere) e l'azienda agricola con la coltivazione di mele biologiche di 13 varietà. Inoltre abbiamo un laboratorio per la trasformazione della frutta e anche lavorazione in conto terzi. Produciamo succo di mela, aceto e altri prodotti che troverete in azienda e in mescita nel ristorante di famiglia adiacente. La filosofia dell'azienda è sempre stata quella di attenzione all'ambiente, visto anche il posto in cui sorge, proprio in mezzo ad una valle incontaminata, e quindi la scelta del biologico e coltivazione sempre più naturale è un obbligo sia verso l'ambiente sia verso le nostre famiglie. Abbiamo parte dell'energia elettrica che deriva dal nostro impianto fotovoltaico. Negli alloggi potrete trascorrere piacevoli vacanze alla scoperta della Valcellina oppure rilassanti weekend.

Pian dei Tass has been in operation since 2001. The farm holidays offers accommodations (apartments and rooms) and the farm features the cultivation of 13 varieties of organic apples. We also have a laboratory for processing fruit and we offer this service also on behalf of third parties. We produce apple juice, vinegar and other products that you will find on the farm and in the adjacent family restaurant. Our philosophy has always been to pay attention to the environment, given the place where the farm is located, right in the middle of an unspoiled valley, and then the choice of organic and natural cultivation is an obligation towards the environment and our families. A portion of our electricity comes from our photovoltaic system. In our lodging you can spend pleasant vacations discovering Valcellina or relaxing weekends.

Das Unternehmen Pian dei Tass besteht seit 2001. Es gibt ein Gebäude mit den Agritourismus-Unterkünften (Appartements und Zimmer) und das Agrarunternehmen mit der Erzeugung von Bio-Honig in 13 Sorten. Außerdem haben wir einen Arbeitsraum für die Verarbeitung von Früchten und auch eine Lohnverarbeitung. Wir produzieren Apfelsaft, Essig und andere Produkte, die Sie im Unternehmen finden und im daneben befindlichen Familienrestaurant ausgeschenkt werden. Die Philosophie des Unternehmens war seit jeher auf Umweltschutz ausgerichtet, auch angesichts des Standorts im Inneren eines unberührten Tales, daher ist die Entscheidung für Bio und der immer natürlichere Anbau eine Pflicht gegenüber der Umwelt und unseren Familien. Ein Teil unseres Stroms stammt von unserer Photovoltaikanlage. In den Unterkünften können Sie einen angenehmen Urlaub verbringen, um das Valcellina zu entdecken oder sich ein Wochenende lang rundum entspannen.



AZIENDA AGRICOLA E AFFITTACAMERE PIAN DEI TASS

VIA PENTINA, 24
33080 BARCIS (PN)
TEL: +39 0427 764417

WWW.PIANDEITASS.IT
PIANDEITASS@GMAIL.COM

INSTAGRAM.COM/PIAN_DEI_TASS





LEGNOLANDIA

VIA NAZIONALE, 280
33024 FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 0433 88307
WWW.LEGNOLANDIA.COM
INFO@LEGNOLANDIA.COM

[INSTAGRAM.COM/LEGNOLANDIA.SRL](https://www.instagram.com/legnolandia.srl)



Le radici di Legnolandia trovano origine nel lontano 1830, nell'Alto Friuli, in Carnia, nel Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, riconosciute dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità. Generazione dopo generazione l'Azienda è cresciuta innovando ed impegnandosi nella ricerca e sviluppo per la produzione di case in legno, giochi per parchi, strutture per arredo urbano e mobili da giardino che oggi vengono distribuiti in Europa e Medio Oriente. Oggi l'impresa opera nei due stabilimenti di Forni di Sopra, dove si trova anche la sede direzionale, e di Villa Santina ed occupa una quarantina di persone. Tutti i prodotti sono originali ed innovativi e sono frutto di una esperienza centenaria unita all'impiego di nuove tecnologie, utilizzate sempre in un'ottica di rispetto ambientale. Le attività produttive sono organizzate in modo da lasciare un'impronta ecologica "Foot-Print" più leggera possibile per rispettare il futuro dei clienti e dell'ambiente.

The origins of Legnolandia date back to 1830, in the Upper Friuli, in Carnia, in the Natural Park of the Friulian Dolomites, recognized by UNESCO as a World Heritage Site. Generation after generation the company grew by innovating and dedicating itself to research and development for the production of wooden houses, playgrounds, urban furniture and garden furniture that today are distributed in Europe and the Middle East. Currently, the company operates in the two factories of Forni di Sopra - which also host the registered office - and Villa Santina, and it employs about forty people. All the products are original and innovative and are the result of a century of experience combined with the use of new technologies, always used in full respect of the environment. Its manufacturing is set-up with an eco-friendly footprint that is as light as possible to respect the future of people and the environment.

Die Wurzeln von Legnolandia gründen im fernen 1830, im Oberfriaul, in Karnien, im Naturpark der Friauler Dolomiten, der von der Unesco als Welterbe anerkannt wurde. Generation für Generation ist das Unternehmen gewachsen, hat innoviert und sich in der Forschung und Entwicklung für die Herstellung von Holzhäusern, Spielgeräten für Parks, Anlagen für die städtische





GELATERIA CAFFETTERIA DA CRISS

PIAZZA SAN GIORGIO, 14
33080 - CLAUT (PN)

TEL: +39 0427 878244

[FACEBOOK.COM/GELATERIADACRISS](https://www.facebook.com/gelateriadacriss)



La gelateria "da Criss", aperta dal 1948, è a conduzione familiare. Il gelato è artigianale, fatto secondo una antica ricetta con prodotti sani e genuini, come i lamponi del "Saliet" che caratterizzano il nostro nuovo gusto di gelato, fresco e adatto all'estate, il "Cuore di Montagna". Oltre alle golosissime coppe di gelato, troverete sfiziose colazioni, aperitivi, bibite e del buon vino, adatti ad ogni momento della giornata, godendovi il meraviglioso panorama Dolomitico dalla nostra terrazza all'aperto; il tutto sempre con la supervisione della nostra instancabile Criss.

The "Da Criss" gelateria has been in business since 1948 and is family-run. Its artisanal ice cream is made according to a traditional recipe, using healthy, wholesome ingredients such as the Saliet wild raspberries that feature in our newest ice-cream flavour, "Cuore di Montagna" [Mountain heart]. As well as delicious cups of ice cream, you can enjoy delicious breakfast items, appetizers, beverages and fine wine, perfect any time of day, while you enjoy the wonderful views of the Dolomites from our outdoor terrace, all under the watchful eye of our tireless Criss.

Die familiengeführte Eisdielen „da Criss“ gibt es bereits seit 1948. Das Eis wird mit gesunden und reinen Produkten hausgemacht ... wie den Himbeeren der Azienda Agricola „Saliet“ für unsere neuen frischen Eissorten, die passend zum Sommer den Namen „Herz der Berge“ trägt. Neben den besonders leckeren Eisbechern erhalten Sie bei uns ein köstliches Frühstück, Aperitifs, Getränke und guten Wein für jede Tageszeit, während Sie das wunderbare Panorama der Dolomiten von unserer Außenterrasse genießen. Und unsere unermüdliche Criss sorgt dafür, dass sich die Gäste hier rundum wohlfühlen.



PANIFICIO CAFFETTERIA DI PORCU GIANNI E DANIEL

VIA A. GIORDANI, 24
33080 - CLAUT (PN)

TEL: +39 334 1771389
[GPORCU82@GMAIL.COM](mailto:gporcu82@gmail.com)

[FACEBOOK.COM/PANIFICIO-CAFFETTERIA-DI-GIUSEPPE-WINE-RESORT](https://www.facebook.com/Panificio-Caffetteria-Di-Giuseppe-Wine-Resort)



Alle porte del paese di Claut un panificio con caffetteria ottimo punto di riferimento per la spesa quotidiana di dolci, pane e pizzette ma anche per prendersi una pausa caffè e degustare le ottime colazioni oppure per fare una pausa aperitivo e assaggiare i diversi snack salati.

Right when stepping in town at Claut, there is a bakery with a coffee shop that offers the perfect occasion for one's daily shopping of cakes, breads and pizzas. It is also the perfect venue where to take a coffee break and enjoy an excellent breakfasts or to have an aperitif with a variety of salty snacks.

Vor den Toren von Claut steht eine Bäckerei mit Cafeteria, ideal für den täglichen Einkauf von süßem Gebäck, Brot und kleinen Pizzen, aber auch für eine Kaffeepause und ein hervorragendes Frühstück oder eine Aperitif-Pause und einen Imbiss mit verschiedensten pikanten Snacks.





BAR DA MARIO

VIALE DON P. BORTOLOTTO, 56
33080 - CLAUT (PN)

TEL: +39 0427 878009



Situato nel paese di Claut, lo storico Bar da Mario continua a essere punto di riferimento per i residenti ma anche per i visitatori di passaggio. Tappa abituale dopo un'escursione e per gli aperitivi dopo lavoro.

Located in the village of Claut, the historical "Da Mario" bar continues to be a reference point for residents but also for visitors passing through. The perfect stop after an excursion and an after-work aperitif.

Die historische Bar da Mario in der Ortschaft Claut ist nach wie vor ein Treffpunkt für die Einwohner, aber auch für Besucher. Eine beliebte Etappe nach einer Wanderung und für einen Aperitif nach der Arbeit.



Forni di Sopra, anno 2008, Dolomiti Friulane... tutto nasce qui. E qui continuerà a svilupparsi, tra sperimentazione ed applicazione al servizio di quest'arte antichissima.

Nel nostro laboratorio birraio dalla capacità produttiva di 2.000 litri di mosto al giorno, creiamo numerose specialità brassicole, senza compromessi nella scelta della miglior materia prima disponibile.

Il nostro mastro birraio è Gino Perissutti, fornese di nascita. Un mix di creatività, tecnica, ricerca ossessionante della perfezione e ingredienti del territorio, fanno delle sue birre espressione unica nel panorama brassicolo italiano.

Forni di Sopra, 2008, Dolomiti Friulane... where it all began. And it is here that it will continue to develop, as we experiment with and apply this ancient art.

In our brewery lab, which can produce some 2000 litres of wort every day, we create numerous speciality brews, without compromising on the choice of the best ingredients available.

Our master brewer is Gino Perissutti, a native of Forni di Sotto. Creativity, technique, an obsessive search for perfection, and locally sourced ingredients are all combined to make his beers a unique expression of the Italian brewing panorama.

Forni di Sopra, im Jahr 2008, in den Friaulischen Dolomiten... hier beginnt alles. Und hier wird weiter gearbeitet, viel experimentiert und die alte Kunst weiter angewendet.

In unserer Brauerei mit einer Produktionskapazität von 2.000 Litern Most pro Tag stellen wir zahlreiche Brauspezialitäten her. Bei der Auswahl der besten verfügbaren Rohstoffe gehen wir dabei keinerlei Kompromisse ein.

Unser Braumeister Gino Perissutti stammt aus Forni. Der Mix aus Kreativität, Technik, obsessivem Willen zur Perfektion und lokalen Zutaten macht seine Biere zu einem einzigartigen Genuss in der italienischen Brauszene.



PANIFICIO PASTICCERIA NASSIVERA BORIS

VIA TREDOLI, 202
33020 - FORNI DI SOTTO (UD)

TEL: +39 0433 87027
TEL: +39 329 0218126
WWW.MANDI.IT
WWW.DOLCIMANDI.IT
INFO@DOLCIMANDI.IT



L'attività del Panificio Pasticceria Nassivera, prende vita sul finire del 1870. Prosegue nel 2005, con l'attuale titolare Boris Nassivera, che da subito amplia la gamma dei prodotti, inserendo novità per i palati più esigenti, creando la linea dei Dolci "Mandi", che dall'ormai classico biscotto "Mandi", già apprezzato e conosciuto, spazia al frollino al "Mais" con farina biologica macinata a pietra, al "Mandi" al Vino Rosso, al "Mandi" al Grano Saraceno, all'Integrale, offrendo così tante altre dolci delizie da scoprire.

The Panificio Pasticceria Nassivera bakery opened its doors at the end of 1870. In 2005, its current owner Boris Nassivera immediately expanded the product lines, adding novelties for the most demanding palates and creating the line of "Mandi" sweets, originating from the "Mandi" cookie already appreciated and famous then expanding to "Mais" shortbread cookies with stone-ground organic flour, "Mandi" with Red Wine, "Mandi" with buckwheat and wholemeal, offering so many other sweet delights all to be discovered.

Die Tätigkeit des Panificio Pasticceria Nassivera beginnt Ende 1870. 2005 wird sie mit dem aktuellen Inhaber Boris Nassivera fortgeführt, der sofort das Produktsortiment erweitert und Neuheiten für die anspruchsvollsten Gaumen einführt, indem er die Süßgebäck-Linie „Mandi“ einführt, die vom heute klassischen Keks „Mandi“ bereits geschätzt und bekannt, über den Mürbeteigkeks „Mais“ mit in der Steinmühle gemahlenem Bio-Mehl, bis hin zum „Mandi“ mit Rotwein, zum „Mandi“ aus Buchweizen und aus Vollkorn reicht, sodass viele weitere süße Köstlichkeiten angeboten werden.



PASTICCERIA MYRIAM

VIA F. DE SANTA, 14
33024 - FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 0433 88453
MYRIAMPIELI@YAHOO.IT
 FACEBOOK.COM/PASTICCERIA-MYRIAM



Tutto ciò che vendiamo è prodotto dal nostro laboratorio. Usiamo materie prime di alta qualità biologica, il più possibile da fornitori del nostro territorio. I nostri prodotti sono il frutto di una continua rielaborazione di ricette della nostra tradizione, utilizzando prodotti naturali e genuini. Cerchiamo l'originalità. Per questo sono nati "I BISCOTTI DEL PARCO" a forma di testa d'aquila con farine di coltura biologica. Con le cinque versioni (integrali, riso, noci, cacao, farro) abbiamo cercato di soddisfare tutti i palati.

Abbiamo creato inoltre una linea di crostate: "LE CROSTATE DEL PARCO" usando sempre farine biologiche e abbinando ad ogni farina una marmellata specifica di "FRUTTI del BOSCO" (Farro - mirtillo, Riso - fragole ,Integrale - frutti di bosco, farina "O" - rabarbaro).

Le nostre specialità possono essere acquistate direttamente presso la nostra Pasticceria o in alcuni negozi situati nei paesi all'interno del territorio del Parco delle Dolomiti Friulane.

Everything we sell is produced in our workshop. We use high quality organic ingredients, giving preference to local suppliers. Our products are the result of the continuous processing of our traditional recipes, using natural and genuine ingredients. We look for originality. This is why we created "I BISCOTTI DEL PARCO" with the shape of an eagle's head, made with organic flour. With its five versions (wholemeal, rice, nuts, cocoa, and spelt) we tried to satisfy all taste preferences.

We also created a line of pies: "LE CROSTATE DEL PARCO" using organic flours and combining each flour with a specific "FRUTTI del BOSCO" jam (spelt - blueberries, rice - strawberries, wholemeal - berries, "O" flour - rhubarb).

Our specialities can be purchased either directly at our Confectionery or in shops located in the villages in the nearby Dolomites Park.

Alles, was wir verkaufen, wird in unserem Haus hergestellt. Wir verwenden Rohstoffe von hoher biologischer Qualität möglichst von Lieferanten aus unserer Region. Unsere Produkte sind das Ergebnis einer kontinuierlichen Überarbeitung von Rezepten aus unserer Tradition, mit natürlichen und authentischen Produkten. Wir suchen nach Originalität. Deshalb sind unsere "BISCOTTI DEL PARCO" in Form eines Adlerkopfes mit Mehl aus biologischem Anbau entstanden. Mit den fünf Versionen (Vollkorn, Reis, Nüsse, Kakao, Dinkel) wollten wir allen Gaumen gerecht werden.

Außerdem haben wir eine Mürbeteigkuchen-Linie kreiert: "LE CROSTATE DEL PARCO" stets aus Bio-Mehl und einer besonderen Marmelade aus „WALDFRÜCHTEN“ (Dinkel – Blaubeere, Reis – Erdbeere, Vollkorn – Waldfrucht, Mehl „O“ – Rhabarber).

Unsere Spezialitäten können entweder direkt in unserer Konditorei oder in anderen Geschäften in den Dörfern auf dem Gebiet des Naturparks der Friauler Dolomiten gekauft werden.



OFFICINE ALPINE

VIA CADORE, 5
33024 - FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 0433 886641

WWW.ILRICAMIFICO.NET
INFO@ILRICAMIFICO.NET

[INSTAGRAM.COM/ILRICAMIFICIOFORNIDISOPRA](https://www.instagram.com/ilricamificiofornidisopra)



Il Ricamificio è un piccolo laboratorio nel centro di un grazioso paesino accoccolato tra le Dolomiti Friulane, pieno di stoffe, nastri, bottoni e fili colorati, ma all'occorrenza anche di attrezzi da falegnameria, attrezzatura di montagna e chi più ne ha più ne metta!

Regno del disordine fantasioso, è un porto sicuro per tutti quelli che vogliono respirare un po' di aria creativa e rilassata. Qui caldi e soffici tessuti di mille colori si trasformano in originali complementi d'arredo, oggetti per la casa, asciugamani, splendidi pensieri per il Natale e per la Pasqua, bomboniere per battesimi e matrimoni che affascinano alla prima occhiata.

Ogni esecuzione è unica e personalizzabile con la garanzia di quell'ottima qualità che solo un lavoro artigianale sa dare.

The "Ricamificio" is a small workshop located downtown a pretty little village nestled in the Friulian Dolomites, full of fabrics, ribbons, buttons and coloured threads, as well as carpentry tools, mountain equipment and more!

It is the realm of creative chaos and a safe harbour for all those who wish to breathe a bit of creative, relaxed atmosphere. Here, warm and soft fabrics in a thousand colours are transformed into original furnishing accessories, household items, towels, wonderful gifts for Christmas and Easter, box of sweets for baptisms and weddings that charm at first glance.

Each piece is unique and customisable, with the guarantee of the excellent quality that only craftsmanship can provide.

Das Ricamificio ist eine kleine Werkstatt im Zentrum einer hübschen, zwischen den Friauler Dolomiten eingebetteten Ortschaft, voller Stoffe, Bänder, Knöpfe und bunter Garne, aber bei Bedarf auch von Schreinerwerkzeug, Bergsportausrüstung und so weiter!

Als fantasievolliges Königreich der Unordnung ist es ein sicherer Hafen für all jene, die ein bisschen kreative und entspannte Luft atmen möchten. Hier verwandeln sich warme und weiche Stoffe in tausend Farben in originelle Einrichtungsgegenstände, Gegenstände für das Haus, Handtücher, zauberhafte Geschenke für Weihnachten und Ostern, Bonbonnieren für Taufen und Hochzeiten, die auf den ersten Blick faszinieren. Jede Ausführung ist einzigartig und personalisierbar mit der Garantie für jene optimale Qualität, die nur eine handwerkliche Arbeit geben kann.



Non c'è nulla che il laboratorio di Rosanna Talamini non sia in grado di produrre nell'ambito dell'oggettistica in legno, tipica della Valcellina. Tutta la tradizione dei sedonèri, che durante l'inverno costruivano gli oggetti destinati alla vendita nella bella stagione, è qui rappresentata, con l'aggiunta continua delle nuove interpretazioni. Quando si dice tutto, significa che nulla manca al repertorio degli utensili e delle suppellettili di cucina. Suggestive le decorazioni fatte a mano, con pirografo, e anche incisioni laser su mensole, sgabelli, scatole da cucito, ciotole, posate, taglieri, mastelli, sopramobili e tantissime altre componenti d'arredo della cucina. Attualizzando la produzione artigianale del passato, Rosanna Talamini è riuscita in un intento che sembrava arduo: fare rivivere e diffondere la tradizione nella vita di ogni giorno.

There is nothing that Rosanna Talamini's workshop cannot create in the field of traditional wooden items of Valcellina. The whole tradition of the "sedonèri", who during the winter created the items to be sold in the summer, is represented here, with the constant addition of new interpretations. When we say "everything" we truly mean that there is nothing missing from the range of kitchen tools and furnishings. Handmade decorations, pyrographs and even laser engravings on shelves, stools, sewing boxes, bowls, cutlery, chopping boards, wash tubs, knick-knacks and many other kitchen home decor elements, all amazing. By implementing the craftsmanship of the past, Rosanna Talamini was able to achieve what seemed to be a difficult task: making tradition come alive and reach out in everyday life.

Es gibt nichts, was die Werkstatt von Rosanna Talamini in Bezug auf Holzgegenstände, die typisch für das Valcellina sind, nicht herstellen könnte. All die Tradition der Sedonèri, die im Winter die Gegenstände für den Verkauf in der schönen Jahreszeit herstellten, ist hier vertreten, und stets kommen neue Interpretationen dazu. Wenn es heißt „alles“, bedeutet es, dass im Repertoire der Küchengeräte und -ausstattung nichts fehlt. Eindrückliches handgemachtes Dekor, mit Brandmalerei, und auch Lasergravuren auf Regalen, Hockern, Nähkästchen, Schüsseln, Besteck, Schneidebrettern, Kübeln, Nippssachen und zahlreichen anderen Einrichtungsgegenständen der Küche. Durch Aktualisierung der handwerklichen Produktion der Vergangenheit ist Rosanna Talamini ein Unterfangen gelungen, das mühsam erschien: die Tradition im Alltagsleben aufleben zu lassen und bekannt zu machen.



ARTIGIANATO CLAUTANO

Z.I. PINEDO, 6
33080 - CLAUT (PN)

TEL: +39 0427 87005
TEL: +39 335 6023783
WWW.ARTIGIANATOCLAUTANO.IT
SUPERLEGNO2002@LIBERO.IT
ARTIGIANATO.CLAUTANO@GMAIL.COM

[INSTAGRAM.COM/ARTIGIANATO_CLAUTANO](https://www.instagram.com/artigianato_clautano)





BAR GELATERIA MOZART

VIA NAZIONALE, 128
33024 FORNI DI SOPRA (UD)
TEL: +39 335 6451500



Il Bar Gelateria dedicato al famoso musicista Mozart si trova in centro a Forni di Sopra: è un locale accogliente ed elegante, munito di una bella terrazza esterna, che offre un'ampia scelta di gelati, in cui ai gusti tradizionali se ne aggiungono altri, elaborati ed originali. Oltre al buon gelato, il locale offre altri dolci, tra cui delle crepes davvero speciali e ha abbinata una piccola enoteca con vini raffinati e prestigiosi.

The Bar Gelateria Mozart, dedicated to the famous musician, is located downtown Forni di Sopra. It is a cosy and elegant place, with a beautiful outdoor terrace offering a wide choice of ice-creams where, in addition to traditional flavours, one can enjoy original and innovative ones. In addition to good ice cream, the bar offers desserts, including wonderful crepes, and has a small wine shop with refined and prestigious wines.

Die Bar Gelateria im Zeichen des berühmten Komponisten Mozart befindet sich im Zentrum in Forni di Sopra: ein einladendes und elegantes Lokal, mit einer hübschen Außenterrasse, das eine umfassende Auswahl an Eis bietet, wo zu den traditionellen Eissorten zahlreiche weitere, ausgeklügelte und originelle dazukommen. Neben einem guten Eis bietet das Lokal weitere Desserts, darunter wirklich besondere Crêpes, und hat eine kleine Önotheke mit raffinierten und renommierten Weinen.



Una ciccheretteria in mezzo alle montagne. Partiti con l'idea di proporre cose nuove, abbiamo aperto un locale diverso da ciò che già c'era in paese. Nuove idee, nuove iniziative, proposte sempre diverse, cercando di unire il Veneto e il Friuli Venezia Giulia.

Oltre ai Cicchetti Veneziani ossia piccole porzioni di cibo perfette sia di mattina, per spezzare il digiuno in attesa del pranzo, che nel tardo pomeriggio, durante l'immancabile aperitivo. Gli stuzzichini possono essere a base di pesce, carne o salumi e possono essere caldi o freddi, molto spesso sono serviti su pane o polenta.

Nel nostro menù trovate anche Club Sandwich, Hamburger, taglieri di formaggi e salumi locali accompagnati da vini e birre artigianali.

A "ciccheretteria" in the middle of the mountains. From the idea of offering new products, we opened a bar that was different from the existing one in the village. New ideas, new initiatives, always different products combine with the specialities of the Veneto and Friuli Venezia Giulia regions.

In addition to Cicchetti Veneziani, which are small portions of food perfect both in the morning awaiting lunch and in the late afternoon during a must-have aperitif. The appetisers can be made with fish, meat or cold cuts and can be hot or cold, very often they are served with bread or polenta.

On our menu you will also find Club Sandwiches, burgers, cheese boards and local cold cuts paired with wines and artisan beers.

Eine Ciccheretteria (vom italienischen Wort «Cicchetto» für ein Gläschen abgeleitet) mitten in den Bergen. Mit der Idee, neue Dinge anzubieten, haben wir ein Lokal eröffnet, das sich von denen, die es im Ort schon gibt, unterscheidet. Neue Ideen, neue Initiativen, immer wieder neues Angebot, in dem Bestreben, Venetien und Friaul-Julisch Venetien zu vereinen.

Zusätzlich zu den Cicchetti Veneziani, also kleinen Häppchen, mit denen sich die Zeit bis zum Mittagessen überbrücken lässt, die aber auch am späten Nachmittag, beim unverzichtbaren Aperitif serviert werden. Die kleinen Häppchen können auf Basis von Fisch, Fleisch oder Wurst und warm oder kalt sein, oft werden sie auf Brot oder Polenta serviert.

Auf unserer Speisekarte finden Sie auch Club Sandwiches, Hamburger, Platten mit lokalem Käse und Wurst, begleitet von Wein und Craft Beer.



BAR CELLA CICCHETTERIA

VIA NAZIONALE, 137
33024 FORNI DI SOPRA (UD)
TEL: +39 392 3685184
BAR.CELLA@LIBERO.IT

[INSTAGRAM.COM/BAR_CELL_CICCHETTERIA137/](https://www.instagram.com/bar_cell_cicchetteria137/)





ALBERGO DOLOMITI

VIA A. GIORDANI, 17
33080 - CLAUT (PN)

TEL: +39 333 4257501
WWW.ALBERGODOLOMITICLAUT.IT
COOPFENICE@YAHOO.IT
INFO@ALBERGODOLOMITICLAUT.IT
 INSTAGRAM.COM/ALBERGODOLOMITI/



L'albergo sito al centro del paese di Claut è la base perfetta per gli appassionati di sport outdoor sia invernali che estivi in mezzo ad una natura incontaminata delle Dolomiti, luogo ideale per chi vuole trascorrere le proprie vacanze in una natura tranquilla, selvaggia e lontano dallo stress quotidiano. Dispone di un'ampia sala ristorante-pizzeria da 80 posti dove si offre un'ottima cucina del territorio, 21 camere per circa 60 posti letto, ampio parcheggio e giardino esterno. Inoltre organizziamo le vostre esperienze, con attività sportive tipo e-bike, canyoning, arrampicata e tanto altro.

The hotel is located in the centre of the village of Claut and is the perfect base for lovers of both winter and summer outdoor sports in the midst of the unspoilt nature of the Dolomites, the ideal place for those who want to spend their holidays in a quiet wild nature, far from the stress of everyday life. It has a large restaurant-pizzeria hall with 80 seats where we offer an excellent local cuisine, 21 rooms for a total of about 60 beds, a large parking area and an outdoor garden. We also organise your holidays, with sporting activities such as e-biking, canyoning, climbing and much more.

Das Hotel im Zentrum der Ortschaft Claut ist die perfekte Basis für Outdoorsport-Fans im Winter und im Sommer inmitten der unberührten Natur der Dolomiten, idealer Ort für all jene, die ihren Urlaub in einer ruhigen, urwüchsigen Natur, fernab vom Alltagstress verbringen möchten. Es verfügt über ein großes Restaurant/Pizzeria mit 80 Plätzen und einer hervorragenden regionalen Küche, 21 Zimmer für ca. Schlafplätze, einen großen Parkplatz und einen Außengarten. Außerdem organisieren wir Ihr Freizeitprogramm mit sportlichen Aktivitäten wie e-Biken, Canyoning, Klettern und vielem mehr.



ALBERGO RISTORANTE ALLA ROSA

VIA TRAVERSA CAOUR, 1
33080 - CIMOLAIS (PN)

TEL: +39 0427 87061
 FACEBOOK.COM/ALBERGOALLAROSA



Al centro del paese di Cimolais si trova questo caratteristico locale con servizio di alloggio e ristorante. Ampio parcheggio e in posizione strategica per visitare tutta la Valcellina, ottimo punto di partenza per escursioni e camminate tra le Dolomiti Friulane.

At the centre of the village of Cimolais there is this characteristic venue with accommodations and restaurant service. It has a large parking lot and it is located in a strategic position to visit the entire Valcellina, excellent starting point for excursions and walks among the Friulian Dolomites.

Im Zentrum der Ortschaft Cimolais befindet sich dieses charakteristische Lokal mit Unterkunft und Restaurant. Großer Parkplatz und strategische Lage für die Besichtigung des gesamten Valcellina, optimaler Ausgangspunkt für Touren und Wanderungen zwischen den Friauler Dolomiten.



HOTEL DAVOST

VIA TAGLIAMENTO, 26
33024 - FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 0433 88103
TEL: +39 349 2353702

WWW.HOTELDAVOST.IT
INFO@HOTELDAVOST.IT

[FACEBOOK.COM/HOTELDAVOSTFORNI](https://www.facebook.com/HOTELDAVOSTFORNI)



Il Davòst è Hotel, Ristorante, Bar con paninoteca, Pizzeria e Gastronomia: una struttura che può soddisfare tutte le esigenze della propria clientela. Con la sua posizione privilegiata, nel centro della zona sport & fun, ai bordi del Parco delle Dolomiti Friulane, è la scelta ideale per le proprie vacanze a Forni di Sopra. La vallata di Forni di Sopra si presta ad escursioni di qualsiasi livello. Dalla breve e facile passeggiata alla ferrata impegnativa. In qualsiasi stagione lo spettacolo della natura selvatica è pronto a stupirvi. La gastronomia Davòst nasce dalla passione per la riscoperta delle tradizioni culinarie locali. Le nostre specialità a marchio "Parco delle Dolomiti Friulane" sono: gli affumicati di carni pregiate, i sott'oli di erbe spontanee, gli sciropi di fiori selvatici e bacche e i vari tipi di frico.

Davost is a Hotel, Restaurant, Bar with sandwich shop, Pizzeria and Delicatessen shop: A facility that can meet all the needs of its clients. Thanks to its privileged position, in the centre of the sport & fun area, at the edge of the Friulian Dolomites Park, it is the ideal choice for your holidays in Forni di Sopra. The valley of Forni di Sopra is suitable for excursions of all kinds. From short and easy walks to the challenging via ferrata. In any season the spectacle of nature is ready to amaze you.

The Davòst delicatessen shop was born from the passion for rediscovering local culinary traditions. Our specialities with the "Parco delle Dolomiti Friulane" brand are: high-quality smoked meats, wild herb in oil, wild flower and berry syrups and various types of frico, a cheese and vegetable based dish.

Das Davòst ist Hotel, Restaurant, Bar mit Snackbar, Pizzeria und Feinkostgeschäft. Ein Haus, das allen Anforderungen seiner Gäste gerecht wird. Mit seiner privilegierten Lage, im Zentrum des Sport- & Fun-Bereichs, am Rande des Naturparks der Friuler Dolomiten, ist es die ideale Wahl für einen Urlaub in Forni di Sopra. Die Talebene von Forni di Sopra eignet sich für Wanderungen jeglichen Niveaus. Vom kurzen und einfachen Spaziergang zum anspruchsvollen Klettersteig. Das Spektakel der wilden Natur ist zu jeder Jahreszeit bereit, Sie zu überraschen.

Das Feinkostgeschäft Davòst ist der Leidenschaft für die Wiederentdeckung der lokalen kulinarischen Traditionen entspringt. Unsere Spezialitäten der Marke „Parco delle Dolomiti Friulane“ sind: edles geräuchertes Fleisch, Wildkräuter in Öl, Sirupe aus Wildblumen und Beeren und verschiedene Arten von Frico (Käse-Kartoffelfladen).



Il Rifugio Pussa è di proprietà della sezione CAI di Claut, situato alla testa della Val Settimana, in una radura tra abeti e faggi, presso la confluenza con la Val Senons, dove si incrociano il Ciol de Stuet e il Ciol de Senons (due torrenti che originano il torrente Settimana). Il Rifugio si trova poco lontano dalla ristrutturata e bella malga Pussa, dove in estate vengono portate a pascolare mucche e capre e viene prodotto e venduto burro e formaggio. La singolare costruzione con il tetto spiovente dispone di grandi spazi interni: un bancone bar e un'ampia sala da pranzo, un angolo lettura vicino a una stufa di ghisa, una ulteriore sala separata caratterizzata da un maestoso caminetto, un'intera ala del fabbricato adibita a cucina e magazzini. Al piano superiore ci sono i bagni e le docce, nonché le camerette e una camera doppia per un totale di 24 posti letto. Il Rifugio offre servizio di ristorazione, bar e pernottamento.

The Rifugio (refuge) Pussa is owned by the CAI section of Claut, located at the top of the Val Settimana, in a clearing among fir and beech trees, near the junction with the Val Senons, where the Ciol de Stuet and the Ciol de Senons (two streams that originate the Settimana stream) flow. The refuge is located not far from the renovated and beautiful Pussa hut, where in summer cows and goats are taken to graze in the meadow and butter and cheese are produced and sold. The unusual building with its sloping roof has large interior spaces: a bar and a large dining room, a reading corner near a cast-iron stove, another separate room with a majestic fireplace, an entire wing of the building is used as a kitchen and storerooms. On the upper floor there are bathrooms and showers, as well as dormitories and a double room for a total of 24 beds. The Refuge offers a restaurant, bar and accommodation service.

Das Rifugio Pussa ist im Eigentum des Italienischen Alpenvereins (CAI), Sektion Claut, am oberen Ende des Val Settimana, auf einer Lichtung zwischen Tannen und Buchen, an der Mündung in das Val Senons, wo sich der Ciol del Stuet und Ciol de Senons kreuzen (zwei Wildbäche, die den Torrente Settimana hervorbringen). Das Rifugio ist nicht weit von der renovierten und schönen Alm Malga Pussa entfernt, wo im Sommer Kühe und Ziegen weiden und Butter und Käse erzeugt und verkauft werden. Die einzigartige Konstruktion mit Giebeldach verfügt über großzügige Innenräume: einen Barresen und einen großen Speisesaal, eine Lesecke in der Nähe eines gusseisernen Ofens, einen weiteren abgetrennten Saal mit einem majestätischen Kamin, einen gesamten Flügel des Gebäudes für Küche und Lagerräume. Im oberen Geschoss gibt es Bäder und Duschen, sowie die Schlafsäle und ein Doppelzimmer für insgesamt 24 Schlafplätze. Das Rifugio bietet einen Restaurant-, Bar- und Übernachtungsservice.



RIFUGIO PUSSA

VAL SETTIMANA
33080 - CLAUT (PN)

TEL: +39 349 6200518
TEL: +39 366 3888477
TEL: +39 0427 87050
WWW.RIFUGIOPUSSA.COM
INFO@RIFUGIOPUSSA.COM
CONTIEZIO2018@GMAIL.COM

INSTAGRAM.COM/RIFUGIOPUSSA





RIFUGIO FLAIBAN PACHERINI

ALTA VAL DI SUOLA
33024 - FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 0433 88555

WWW.RIFUGIOFLAIBANPACHERINI.IT
INFO@RIFUGIOFLAIBANPACHERINI.IT

[FACEBOOK.COM/RIFUGIOFLAIBANPACHERINI/](https://www.facebook.com/RIFUGIOFLAIBANPACHERINI/)



RIFUGIO PORDENONE

VAL CIMOLIANA
33080 - CIMOLAI (PN)

TEL: +39 0427 87300
TEL: +39 335 5224961

WWW.RIFUGIOPORDENONE.IT
RIFUGIO.PORDENONE@YAHOO.IT

[INSTAGRAM.COM/RIFUGIO.PORDENONE/](https://www.instagram.com/rifugio.pordenone/)



vista energetico ed idrico. Oltre che come meta a sé stante, grazie alla rete capillare di sentieri, di rifugi e bivacchi è base ideale per le salite alle cime del gruppo del Pramaggiore e per programmare dei magnifici trekking nel cuore del Parco, come l'Anello delle Dolomiti Friulane o l'Alta Via di Forni. In gestione alla sezione XXX Ottobre del Cai di Trieste, ha 16 posti letto ed è aperto con servizio di ristoro e pernottamento dal 20 giugno al 20 settembre.

The Refuge is located in Val di Suola at an altitude of 1587 metres, on a flowery terrace in an amphitheatre of Dolomite walls overlooking the valley, where you can often admire herds of ibex. It is easily reached from the village of Forni di Sopra in a two-hour walk along a mule track.

Completely rebuilt in 2008, it remained true to its integration with the environment and the authenticity of the place, and is self-sufficient in terms of energy and water. In addition to being a stand-alone destination, thanks to the widespread network of trails, refuges, and bivouacs, it is an ideal base for climbing the peaks of the Pramaggiore chain and for planning magnificent treks in the heart of the Park, such as the Anello delle Dolomiti Friulane or the Alta Via di Forni. Managed by the XXX Ottobre section of the Trieste CAI, it has 16 beds, food, and overnight stays from June 20 to September 20.

Il Rifugio è situato in Val di Suola a 1587 metri di quota, ricavato sopra un terrazzo fiorito in un anfiteatro di pareti dolomitiche incombenti sulla valle, dove spesso si possono osservare da vicino branchi di stambecchi. Vi si arriva agevolmente dal paese di Forni di Sopra in due ore di cammino su mulattiera. Completamente ricostruito nel 2008, è rimasto intatto nell'integrazione con l'ambiente e per l'autenticità del luogo, ed è autonomo dal punto di



Il Rifugio Pordenone m. 1249, di proprietà del C.A.I. Sez. di Pordenone, è situato alla confluenza della Val Montanaia con la Val Meluzzo, in splendida posizione su un poggio alberato nel Gruppo degli Spalti di Toro – Monfalconi, nel comune di Cimolais in provincia di Pordenone.

È raggiungibile in pochi minuti dal parcheggio dopo 13 km di strada all'interno della Val Cimoliana, e funge da ottima base di appoggio per la visita in uno dei più splendidi angoli del Parco delle Dolomiti Friulane, offrendo servizio di ristoro e ricovero con 60 posti letto. La cucina offre piatti tipici genuini ed abbondanti innaffiati da ottimi vini friulani e veneti, con menù dedicato per i più piccoli.

Il Rifugio Pordenone è aperto da metà Maggio a metà Ottobre.

The Pordenone Refuge at 1249 m above sea level, owned by C.A.I. A section of Pordenone, it is situated at the junction of Val Montanaia with Val Meluzzo, in a splendid position on a wooded hill in the Spalti di Toro Monfalconi – mountain ranges, in the municipality of Cimolais in the province of Pordenone. It can be reached in just a few minutes from the parking lot after 13 km of road in Val Cimoliana, and it is an excellent base for visiting one of the most splendid corners of the Friulian Dolomites Park, offering food and accommodation with 60 beds. The kitchen offers genuine and abundant typical dishes paired with excellent wines from Friuli and Veneto, and a kid's menu. Rifugio Pordenone is open from mid-May to mid-October.

Das Rifugio Pordenone (1249 m), im Eigentum des Italienischen Alpenvereins (CAI), Sektion Pordenone, befindet sich an der Einmündung des Val Montanaia in das Val Meluzzo, in zauberhafter Lage auf einer bewaldeten Anhöhe in der Gruppe der Spalti di Toro – Monfalconi, in der Gemeinde Cimolais in der Provinz Pordenone.

Es ist in wenigen Minuten vom Parkplatz nach 13 km Straße im Val Cimoliana erreichbar und fungiert als hervorragender Stützpunkt für den Besuch in einem der fantastischen Winkel des Naturparks der Friauler Dolomiten mit Verpflegungs- und Unterkunftsservice mit 60 Schlafplätzen. Die Küche bietet typische authentische und üppige Gerichte mit hervorragenden Weinen aus Friuli und Venetien, mit eigenem Menü für die Kleinsten.

Das Rifugio Pordenone ist von Mitte Mai bis Mitte Oktober geöffnet.





RIFUGIO PRADUT

VAL DI GIÈRE
33080 - CLAUT (PN)

TEL: +39 345 8289307

RIFUGIO.PRADUT@GMAIL.COM

INSTAGRAM.COM/RIFUGIO_PRADUT



ALBERGO RISTORANTE MARGHERITA

VIA ROMA, 7
33080 - CIMOLAI (PN)

TEL: +39 0427 87060

TEL: +39 335 7024323

WWW.PARKS.IT/ALB/MARGHERITA
FRANCOPROTTI@LIBERO.IT

FACEBOOK.COM/ALBERGORISTORANTEMARGHERITA



Il Rifugio Pradut m.1450 è posizionato sul versante nord del Monte Resettum, nel comune di Claut in provincia di Pordenone. La struttura è un comodo punto di appoggio per godere dei magnifici itinerari di scalpinismo, trekking e mountainbike presenti in zona, offrendo servizio di ristoro e pernottato. In inverno la pista forestale innevata viene regolarmente battuta e fresata per renderla percorribile con gli sci d'alpinismo. In Rifugio troverete un'atmosfera semplice e rilassante, potrete gustare piatti tipici con materie prime provenienti da produttori locali e, dall'ampio terrazzo, godere di una vista straordinaria in cui spiccano maestose le cime del Col Nudo, Duranno, Turlon e Cornaget. È raggiungibile dal parcheggio Pian del Muscol a Lesis attraverso sentiero CAI 960A o strada forestale. Il Rifugio Pradut è aperto da metà Giugno a metà Ottobre e nei weekend da Dicembre ad Aprile.

The Pradut Refuge (1450 mt. above sea level) is located on the northern slope of Mount Resettum, in the municipality of Claut in the province of Pordenone. The facility, offering food and overnight stays, is a comfortable base from which to enjoy the magnificent alpine skiing, trekking and mountain-biking itineraries available in the area. In winter the snowy track in the forest is regularly groomed and milled to make it ideal for alpine skiing. At the Refuge you will find a simple and relaxing atmosphere, you can taste typical dishes with genuine ingredients from local producers and, from the large terrace, enjoy an extraordinary view where the majestic peaks of Col Nudo, Duranno, Turlon and Cornaget stand out. It can be reached from the Pian del Muscol parking lot in Lesis through the CAI 960A path or forest road. The Rifugio Pradut is open from mid-June to mid-October and during weekends from December to April.

Das Rifugio Pradut auf 1450 m Höhe liegt am Nordhang des Monte Resettum, in der Ortschaft Claut in der Provinz Pordenone. Das Haus ist ein bequemer Stützpunkt, um die wundervollen Skitouren-, Trekking- und Mountainbikerouten in der Gegend zu genießen, und bietet einen Verpflegungs- und Übernachtungsservice. Im Winter wird der verschneite Waldweg regelmäßig präpariert, damit er besser mit den Tourenskiern befahrbar ist. Im Rifugio finden Sie eine einfache und entspannte Atmosphäre, können typische Gerichte mit Zutaten von lokalen Produzenten probieren und genießen von der weitläufigen Terrasse einen außergewöhnlichen Blick, in dem die Gipfel Col Nudo, Duranno, Turlon und Cornaget majestatisch herausragen. Es ist vom Parkplatz Pian del Muscol in Lesis über den Wanderweg Sentiero CAI 960A oder die Forststraße erreichbar. Das Rifugio Pradut ist von Mitte Juni bis Mitte Oktober und an den Wochenenden von Dezember bis April geöffnet.

L' Albergo Margherita nasce nel 1969 come locanda e viene realizzato e gestito esclusivamente dalla famiglia Protti. Diverse ristrutturazioni ed ampliamenti hanno reso la struttura molto confortevole, rispettando le caratteristiche dell'edificio e dell'arredo montano.

La cucina del Margherita merita senz'altro un posto di rilievo perché ha le sue radici nei piatti della tradizione ma che la fantasia e l'esperienza della famiglia Protti hanno interpretato e ingentilito basandosi sulla stagionalità dei prodotti del territorio, preziosi e ricercati per la loro semplicità e freschezza. L'albergo è aperto tutto l'anno e dispone di dieci camere, tutte con servizi privati e tv satellitare, per un totale di 24 posti letto.

Realizzato in pietra e legno è situato nell'alta Valcellina, porta di accesso alle Dolomiti Friulane. Ambiente familiare e molto curato provvisto di ogni confort accoglie il turista che desidera immergersi nella natura più incontaminata. Consigliato da: Veronelli, Slow-food, Gambero Rosso, Quattroruote, Touring Club Italiano.

Hotel Margherita was founded in 1969 as an inn and was exclusively managed by the Protti family. Several renovations and extensions made the facility very comfortable, respecting the characteristics of the building and the mountain lodge furnishings.

The Margherita's kitchen certainly deserves a prominent mention because it is rooted in traditional dishes that the Protti family's imagination and experience interpreted and refined, based on the seasonality of local products, which are precious and sought after for their simplicity and freshness. The hotel is open all year round and has ten rooms, all with private restrooms and satellite TV, for a total of 24 beds.

Built in stone and wood, it is located in the upper Valcellina, the gateway to the Friulian Dolomites.

It is a family-run, well-kept environment, equipped with all comforts, and welcomes tourists who wish to immerse themselves in unspoilt nature. Recommended by: Veronelli, Slow-food, Gambero Rosso, Quattroruote, Touring Club Italiano.

Das Albergo Margherita ist 1969 als Gasthaus entstanden und wird ausschließlich von der Familie Protti betrieben. Verschiedene Umbauten und Erweiterungen haben das Haus sehr komfortabel gemacht und dabei die Eigenschaften des Gebäudes und der Bergumgebung respektiert.

Die Küche des Margherita verdient zweifellos eine extra Erwähnung, weil sie in den Gerichten der Tradition wurzelt, die die Familie Protti aber mit Fantasie und Erfahrung neu interpretiert und abgewandelt hat, indem sie sich auf die Saisonalität der Produkte der Region - kostbar und erlesen dank ihrer Einfachheit und Frische - stützt. Das Hotel ist ganzjährig geöffnet und hat zehn Zimmer, allesamt mit eigenem Bad und Satelliten-TV, für insgesamt 24 Schlafläden.

Aus Stein und Holz gebaut, liegt es im oberen Valcellina, dem Zugangstor zu den Friauler Dolomiten.

In einem gemütlichen und sehr gepflegten Ambiente mit jeglichem Komfort begrüßt es Touristen, die gerne in die unberührte Natur eintauchen. Empfohlen von: Veronelli, Slow-food, Gambero Rosso, Quattroruote, Touring Club Italiano.



OSTERIA AL CASTELU "LA DIMORA DEL GUSTO" DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI

VIA ZENARI, 2
33086 - MONTEREALE VALCELLINA (PN)

TEL: +39 0427 79536
[INSTAGRAM.COM/ALCASTELU](https://www.instagram.com/alcastelu)



Osteria Al Castelu di Montereale Valcellina, degustazione e vendita per asporto di prodotti tipici, piatti freddi e paninoni. Venite a scoprire la nostra Pitina e i nostri formaggi, il Formmai Dal Citt, la carne secca ed il salmone affumicato da noi! Assaggiate tutti i nostri salumi e la mitica mortadella gigante! Potrete accompagnare il tutto da una vastissima scelta di vini del territorio o da una freschissima birra artigianale! Una sosta perfetta per le famiglie o i ciclisti, ma anche per i bikers di passaggio dalla Valcellina!

Osteria Al Castelu in Montereale Valcellina, tasting and take-away of typical products, cold dishes and sandwiches. Come and discover our Pitina and cheeses, Formai Dal Citt, dried meat and salmon smoked by us! Try all our cold cuts and the legendary giant mortadella! You can also pair everything with a wide selection of local wines or a fresh, artisanal beer! A perfect stop for families or cyclists passing through Valcellina!



Osteria Al Castelu in Montereale Valcellina, Verkostung und Mitnahmeverkauf von typischen Produkten, kalten Speisen und Brötchen. Kommen Sie zu uns und entdecken Sie unsere Pitina und unseren Käse, den Formai Dal Citt, das Trockenfleisch und den Räucherlachs! Kosten Sie all unsere Wurstwaren und die legendäre Riesenmortadella! Dazu trinken Sie ein Glas aus unserer umfassenden Auswahl von Weinen aus der Region oder eine extra-frische Craft Beer! Ein perfekter Stopp für Familien oder Radfahrer, aber auch für Biker, die im Valcellina vorbeikommen!



ALBERGO RISTORANTE NUOITAS

LOCALITÀ NUOITAS, 7
33024 - FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 0433 88387

WWW.ALBERGONUOITAS.IT
INFO@ALBERGONUOITAS.IT

[INSTAGRAM.COM/ALBERGO_NUOITAS](https://www.instagram.com/albergonuoitas)



Simbolo e prova della passione e della tenacia di Cristina e Tita, l'Albergo Ristorante Nuoitas di Forni di Sopra persegue da oltre trent'anni la filosofia della genuinità e della qualità del servizio alberghiero. La famiglia "Bandiera", particolarmente ospitale e gentile, Vi aspetta per farvi trascorrere momenti di serenità indimenticabili avvolti in un ambiente naturalistico incantato.

L'albergo Nuoitas di Forni di Sopra, nell'alta val Tagliamento, è quello più appartato. Si trova in una zona tranquilla, immerso nel verde, a poche decine di metri dal fiume Tagliamento... Lo scenario che lo circonda è davvero stupendo ed unico, ideale per chi cerca relax o necessita di ritrovare un ambiente incontaminato. L'azzurro del cielo si sposa con il verde dei prati circostanti, come a fare da teatro all'armonico canto degli uccelli che si miscela al fruscio delle foglie, rendendo la voce del Tagliamento percepibile solo ai più attenti.

Symbol and proof of Cristina and Tita's passion and tenacity, the Albergo Ristorante Nuoitas di Forni di Sopra has been pursuing the philosophy of genuineness and quality of hotel service for over thirty years. The "Bandiera" family, particularly hospitable and kind, is waiting for you to spend unforgettable moments of serenity in an enchanting natural environment.

The Albergo Ristorante Nuoitas in Forni di Sopra, in the upper Tagliamento Valley, is the most secluded. It is located in a quiet area, surrounded by greenery, a few dozen metres away from the Tagliamento river. The scenery that surrounds it is really wonderful and unique, ideal for those who are looking for relaxation or need to find an unspoiled environment. The blue of the sky blends with the green of the surrounding meadows, acting as a theatre for the harmonious songs of the birds that mix with the rustling of the leaves, making the voice of the Tagliamento perceptible only to the most attentive.

Als Symbol und Beweis der Leidenschaft und der Hartnäckigkeit von Cristina und Tita, verfolgt das Albergo Ristorante Nuoitas in Forni di Sopra seit über dreißig Jahren die Philosophie der Authentizität und der Qualität des Hotelserdvice. Die besonders gastfreudliche und nette Familie „Bandiera“ erwartet Sie zu unvergesslichen heiteren Momenten in einer zauberhaften Naturlandschaft. Das Albergo Nuoitas in Forni di Sopra, im oberen Val Tagliamento, ist das abgelegenste. Es befindet

sich in einer ruhigen Gegend, mitten im Grünen, nur wenige Dutzend Meter vom Fluss Tagliamento entfernt. Das Szenario, das uns umgibt, ist wirklich zauberhaft und einzigartig, ideal für all jene, die Ruhe oder eine unberührte Umgebung suchen. Das Blau des Himmels verschmilzt mit dem Grün der Wiesen rundherum, wie eine Kulisse für den harmonischen Gesang der Vögel, der sich mit dem Knistern der Blätter vermisch, sodass die Stimme des Tagliamento nur für die besonders Aufmerksamen zu hören ist.



AFFITTACAMERE DA FOSA

LOCALITÀ PEZZEDA, 8
33080 BARCIS (PN)

TEL: +39 0427 890002
TEL: +39 3281786858

WWW.DAFOSA.COM
DAFOSA.BARCIS@GMAIL.COM
 INSTAGRAM.COM/DAFOSA.BARCIS



Tra i boschi della Val Caltea, tra Barcis e Piancavallo sorge una centenaria casa colonica dove è possibile soggiornare in tre appartamenti di dimensioni diverse. Le sistemazioni sono proposte a seconda delle esigenze. Il soggiorno presso la nostra struttura è consigliato a chi vuole ristorarsi, rilassarsi e godere di un ambiente ancora pressoché incontaminato. Offriamo un'ospitalità lenta, legata alla scoperta della cultura e della tradizione.

Among the woods of Val Caltea, between Barcis and Piancavallo, there is a century-old farmhouse where it is possible to stay in three flats of different sizes. The accommodations are available according to needs. Staying at our facility is recommended for those who want to refresh themselves, relax and enjoy an environment that is unspoiled. We offer relaxed hospitality, linked to the discovery of culture and tradition.

Zwischen den Wäldern des Val Caltea, zwischen Barcis und Piancavallo, erhebt sich ein hundertjähriges Bauernhaus, wo man in drei Appartements unterschiedlicher Größe übernachten kann. Die Unterkünfte werden je nach Bedarf angeboten. Der Aufenthalt in unserem Haus ist für all jene empfohlen, die sich erfrischen und entspannen und ein nahezu unberührtes Ambiente genießen möchten. Wir bieten eine gemütliche Gastfreundschaft, im Zeichen der Entdeckung von Kultur und Tradition.



RIFUGIO ESCURSIONISTICO CAVA BUSCADA

VAL ZEMOLA
33080 - ERTO E CASSO (PN)

TEL: +39 320 0413665
TEL: +39 328 4625598
WWW.CAVABUSCADA.COM
ROBYC.72@TISCALI.IT

INSTAGRAM.COM/RIFUGIOCAVABUSCADA



Il rifugio escursionistico "Cava Buscada", a 1800 metri di quota, si trova in Val Zemola, nel cuore del Parco della Dolomiti Friulane, ed è immerso in un paesaggio incantevole dove regnano pace e tranquillità, tra scenari spettacolari sotto l'aspetto paesaggistico, geologico, floreale e faunistico. Da qui si può godere di uno splendido panorama e anche i colori serali danno un tocco di magia a questo luogo. Di notte poi ci si trova in una sorta di osservatorio naturale, affacciato su di un cielo fantastico tappezzato di stelle, da ammirare in maniera ravvicinata grazie ad un telescopio.

Il Rifugio di Cava Buscada è gestito dalla Famiglia Corona che ne ha curato la ristrutturazione nei primi anni duemila, riadattando la baracca che fungeva da ricovero ai cavatori di marmo del secolo scorso. L'idea di costruire il rifugio fu di Gianpietro, legato affettivamente a questi luoghi ove il papà lavorò per decenni. C'è la possibilità di effettuare lezioni didattiche da svolgersi all'esterno del Rifugio per conoscere sul campo il Parco Naturale Dolomiti Friulane: contestualmente al recupero della cava sono stati definiti dei percorsi di Archeologia industriale e un Parco Geopaleontologico. Esiste anche un percorso botanico per le escursioni didattiche naturalistiche.

The "Cava Buscada" excursion refuge, at 1800 metres above sea level, is located in Val Zemola, in the heart of the Friulian Dolomites Park, and is immersed in an enchanting landscape where peace and tranquillity reign, among spectacular scenery in terms of landscape, geology, flora and fauna. From here you can enjoy a beautiful landscape, where even the evening colours grant this location a touch of magic. At night, you find yourself in a sort of natural observatory, overlooking a fantastic sky dotted with stars, which can be closely admired thanks to a telescope.

The Rifugio di Cava Buscada is run by the Corona family, who renovated it in the early 2000s, adapting the hut that served as a shelter for marble quarrymen in the last century. The idea of building the refuge came from Gianpietro, who was emotionally tied to these places where his father worked for decades. There is the possibility of carrying out educational lessons outside the Refuge to learn about the Friulian Dolomites Natural Park. Industrial archaeology routes and a Geopaleontological Park were defined together with the quarry recovery. There is also a botanical path for educational nature excursions.

Die Wanderhütte „Cava Buscada“ in 1800 m Höhe befindet sich im Val Zemola, im Herzen des Naturparks der Friuler Dolomiten inmitten einer zauberhaften Landschaft, wo Frieden und Ruhe herrschen, zwischen spektakulären Szenarien in landschaftlicher und geologischer Hinsicht, sowie in Bezug auf Flora und Fauna.

Von hier aus genießt man ein zauberhaftes Panorama und auch die abendlichen Farben verleihen diesem Ort einen Hauch Magie. In der Nacht findet man hier eine Art natürliches Observatorium, mit Blick auf einen fantastischen, sternenhüllten Himmel, den man dank einem Teleskop aus nächster Nähe bewundern kann. Das Rifugio di Cava Buscada wird von der Familie Corona geführt, die Anfang der 2000er Jahre die Baracke, die als Unterschlupf für Marmorsteinbrucharbeiter diente, umgebaut hat. Die Idee, die Hütte zu bauen, hatte Gianpietro, der diesem Ort, wo sein Papa jahrzehntelang gearbeitet hatte, emotional verbunden war. Es gibt die Möglichkeit, Unterrichtsstunden außerhalb der Hütte durchzuführen, um den Naturpark der Friuler Dolomiten in der Praxis kennenzulernen: Gleichzeitig mit der Nutzbarmachung des Steinbruchs wurden industrielärologische Pfade und ein geopäalontologischer Park angelegt. Es gibt auch einen botanischen Pfad für naturkundliche Ausflüge.



IL MERCATINO CURIOSITÀ E RICORDI "LA TANA DEI SAPORI"

VIA COL DEL LA PALA, 4
33080 - ERTO E CASSO (PN)

TEL: +39 3488997884

[FACEBOOK.COM/IL-MERCATINO-CURIOSITA-E-RICORDI](https://www.facebook.com/il-mercantino-curiosita-e-ricordi)



Girovagando tra le vie del Centro storico di Casso si trova il Mercatino Curiosità e Ricordi "La tana dei saperi". In questa vecchia stalla ristrutturata con cura, si possono gustare diverse specialità tipiche della zona dolomitica, con salumi e formaggi del Parco Dolomiti Friulane. Il tutto accompagnato con del buon vino e birre. I prodotti sono anche in vendita. Chi vuole immergersi nella quiete di questo borgo, può soggiornare nella residenza "Casa Pimeo" dove nel vecchio fienile sono state ricavate delle accoglienti camere provviste di servizi con vano cucina e sala. Disponibilità 4-6 posti letto. Un punto di partenza per rifugi, falesie e luoghi della memoria.

Walking through the streets of the historic centre of Casso you will find "La tana dei saperi" a small market full of curiosities and memories. In this old barn, which was carefully renovated, you can taste various typical specialities of the Dolomite area, such as cold meats and cheeses from the Friulian Dolomites Park.

All paired with good wine and beers. The products are also for sale.

Those who want to immerse themselves in the peace and tranquillity of this village can stay in the "Casa Pimeo" residence, where the old barn was turned into comfortable rooms that feature a bathroom, kitchen and lounge. Availability of 4-6 beds. A starting point for refuges, crags and places full of memories.

Beim Flanieren durch die Straßen des historischen Ortskerns von Casso gelangt man zum Markt für Kuriositäten und Andenken „La tana dei saperi“. In diesem liebevoll umgebauten einstigen Stall kann man typische Spezialitäten aus den Dolomiten, sowie Wurst und Käse aus dem Naturpark der friauler Dolomiten probieren.

Dazu passt ein gutes Glas Wein oder Bier. Die Produkte stehen auch zum Verkauf.

Wer in die Ruhe dieser Ortschaft eintauchen möchten, kann in der Residenz „Casa Pimeo“ übernachten, wo im alten Heuschober gemütliche Zimmer mit Bad, Küche und Flur eingerichtet wurden. Verfügbarkeit 4-6 Schlafplätze. Ein Ausgangspunkt für Hütten, Kletterfelsen und Erinnerungsorte.



RIFUGIO VALLATA

VIA LUNGO LAGO, 12
33080 - BARCIS (PN)

TEL: +39 3497053300

WWW.RIFUGIOVALLATA.IT
INFO@RIFUGIOVALLATA.IT

[@INSTAGRAM.COM/RIFUGIOVALLATA](https://INSTAGRAM.COM/RIFUGIOVALLATA)



Circondato dalla quiete del bosco, il Rifugio Vallata prende il nome dalla frazione nella quale si trova; è facilmente raggiungibile dall'abitato di Barcis (PN), sia con la propria auto che a piedi. È posizionato nelle vicinanze di numerosi sentieri escursionistici e piste ciclabili che fanno apprezzare l'intero territorio valcellinense. Il Rifugio offre una piccola sala accogliente con tavole e sedie di larice e di pino, dove vengono servite colazioni molto curate, pranzi e cene succulente e sostanziose dai sapori indimenticabili. Il personale lavora in costume locale del paese per valorizzare il legame tra storia, tradizione e quotidianità.

Surrounded by the tranquillity of the forest, the Rifugio Vallata takes its name from the hamlet in which it is located; it is easily reached from Barcis (PN), either by car or on foot. It is located in the vicinity of numerous hiking and cycling trails that allow you to appreciate the entire Valcellina area. The Rifugio offers a small, welcoming room with larch and pine tables and chairs, where delicious breakfasts, lunches and dinners with unforgettable flavours are served. The staff work wearing local village costumes to enhance the link between history, tradition and everyday life.

Umgeben von der Ruhe des Waldes, hat das Rifugio Vallata seinen Namen von der Ortschaft, in der es sich befindet; es ist einfach vom Ortsteil Barcis (PN), entweder mit dem Auto oder zu Fuß erreichbar. Es liegt in der Nähe zahlreicher Wanderwege und Radwege, um die gesamte Region des Valcellina zu erkunden. Das Rifugio bietet einen kleinen einladenden Raum mit Tischen und Stühlen aus Lärche und Kiefer, wo ein sehr liebevoll zubereitetes Frühstück, köstliche und gehaltvolle Mittag- und Abendessen mit unvergesslichen Genüssen serviert werden. Das Personal trägt die lokale Tracht des Ortes, um die Verbindung zwischen Geschichte, Tradition und Alltag zu unterstreichen.



HOTEL EDELWEISS

VIA NAZIONALE, 19
33024 - FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 0433 88016
TEL: +39 3490624481

WWW.EDELWEISS-FORNI.IT
INFO@EDELWEISS-FORNI.IT

INSTAGRAM.COM/HOTELEDELWEISS_FORNIDISOPRA



Le migliori vacanze nelle Dolomiti Friulane. Un'esperienza unica: una vacanza da noi all'hotel Edelweiss. L'Hotel Edelweiss si trova a Forni di Sopra, nel cuore del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, "Patrimonio dell'Umanità Unesco". L'Hotel è situato a pochi passi dal centro, è l'ideale per chi desidera una vacanza immersa nella natura, per chi ama vivere attivamente la montagna, fra sport e avventura, e per chi, allo stesso tempo, cerca il relax e l'accoglienza di un ambiente familiare. Le Vostre vacanze nelle nostre Dolomiti "Patrimonio dell'Umanità". Regalate qualcosa di prezioso a chi vi sta a cuore: tempo per se stessi. Lasciatevi ispirare dalle nostre proposte che troverete sulla home page e alla sezione offerte del nostro sito www.edelweiss-forni.it

The best holidays in the Friulian Dolomites. A unique experience: a vacation with us at the Edelweiss Hotel. The Edelweiss Hotel is located in Forni di Sopra, in the heart of the Friulian Dolomites Natural Park, "Unesco World Heritage Site". The hotel is located just a few steps from the centre and is ideal for those who want to spend a vacation immersed in nature, for those who love to be active in the mountains with sports and adventures, and for those who, at the same time, are looking for relaxation and a warm family atmosphere. Your vacation in our "World Heritage Site" Dolomites. Give something precious to those you care about: time for themselves. Let yourself be inspired with what we offer, which you can discover on our website "www.edelweiss-forni.it

Der beste Urlaub in den Friauler Dolomiten. Ein einzigartiges Erlebnis: ein Urlaub bei uns im Hotel Edelweiss. Das Hotel Edelweiss befindet sich in Forni di Sopra, im Herzen des Naturale delle Dolomiti Friulane, „Unesco-Welterbe“. Nur wenige Schritte vom Zentrum entfernt, ist das Hotel ideal für all jene, die sich einen Urlaub mitten in der Natur wünschen, den Berg aktiv, zwischen Sport und Abenteuer, erleben möchten und für diejenigen, die gleichzeitig Ruhe und Erholung einer gemütlichen Umgebung suchen. Ihr Urlaub in unseren Dolomiten, als „Welterbe“ klassifiziert. Schenken Sie denen, die Ihnen am Herzen liegen, etwas Kostbares: Zeit für sich selbst. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen auf der Homepage und im Bereich Angebote unserer Website www.edelweiss-forni.it inspirieren



HOTEL POSTA

VIA NAZIONALE, 174
33024 - FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 0433 88423
WWW.HOTELPOSTA.ORG
INFO@HOTELPOSTA.ORG

FACEBOOK.COM/HOTELPOSTA.FORNIDISOPRA



Nell'incanto del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, c'è l'Hotel Posta dove sarete accolti da Francesca, Andrea e Filippo. Situato al centro del paese, dista solo il tempo di una breve passeggiata dalla palestra, dai campi da tennis e dalla piscina comunale. Facili da raggiungere anche gli impianti di risalita. L'albergo dispone di camere arredate in stile montano e la maggior parte di esse con balconi, per godere dello splendido panorama che ci circonda.

In the charm of the Friulian Dolomites Natural Park, there is the Hotel Posta where you will be welcomed by Francesca, Andrea and Filippo. Located in the centre of the village, it is just a short walk from the gym, tennis courts and public swimming pool. The ski lifts are also easy to reach. The hotel has rooms furnished with a mountain style and most of them have balconies to enjoy the splendid view that surrounds us.

Im zauberhaften Naturpark der Friauler Dolomiten liegt das Hotel Posta, wo Sie von Francesca, Andrea und Filippo begrüßt werden. Mitten im Ortszentrum gelegen, ist es nur einen kurzen Spaziergang vom Fitnesscenter, von den Tennisplätzen und vom Schwimmbad der Gemeinde entfernt. Einfach zu erreichen sind auch die Liftanlagen. Das Hotel verfügt über im alpinen Stil eingerichtete Zimmer, die meisten davon mit Balkon, um das fantastische Panorama zu bewundern, das uns umgibt.



ALBERGO CENTRALE

PIAZZA DEL COMUNE, 6
33024 - FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 0433 88062

WWW.ALBERGOCENTRALEFORNI.IT
INFO@ALBERGOCENTRALEFORNI.IT

[INSTAGRAM.COM/CENTRALE_FORNI/](https://www.instagram.com/centrale_forni/)



L'Albergo Centrale sorge proprio al centro di Forni di Sopra, affacciato sulla pittoresca piazzetta del Comune e affiancato dall'ottocentesca fontana in pietra. La Famiglia Coradazzi, che da generazioni accoglie con calore e professionalità i suoi ospiti, sarà lieta di farvi trascorrere una vacanza all'insegna del relax e della buona cucina, garantendo estrema cura in ogni dettaglio affinché il vostro soggiorno sia indimenticabile. L'albergo è dotato di una spa interna e l'arredamento è in tipico stile montano.

Albergo Centrale is located right in the centre of Forni di Sopra, overlooking the picturesque town square and next to the Nineteenth Century stone fountain. The Coradazzi family, who have been welcoming their guests with warmth and professionalism for generations, will be happy to ensure you enjoy a relaxing holiday with good food, guaranteeing extreme care in every detail so that your stay will be unforgettable. The hotel has an indoor spa and is furnished according to the typical mountain style.

Das Albergo Centrale steht genau im Zentrum von Forni di Sopra, mit Blick auf die malerische kleine Piazza der Ortschaft und neben dem Steinbrunnen aus dem 19. Jahrhundert. Die Familie Coradazzi, die ihre Gäste seit Generationen mit Herzlichkeit und Professionalität begrüßt, sorgt gerne dafür, dass Sie hier einen Urlaub im Zeichen von Entspannung guter Küche verbringen. So garantiert sie äußerste Sorgfalt in jedem Detail, damit Ihr Aufenthalt unvergesslich wird. Das Hotel hat ein Spa und eine Einrichtung im typisch alpinen Stil.



AFFITTACAMERE NONNA LENI

VIA MAGGIORE, 25
33080 - FRISANCO (PN)
TEL: +39 348 7733983

WWW.NONNALENI.IT
INFO@NONNALENI.IT



Alloggi tipici in Val Colvera, nell'antico Borgo di Frisanco (Bandiera Arancione Touring Club Italiano) a 2 Km da Poffabro (uno dei Borghi più belli d'Italia), alle porte del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, immersi in una natura selvaggia ed incontaminata (Patrimonio UNESCO). Troverai l'atmosfera perfetta per un weekend romantico o per una vacanza rigenerante con amici, famiglia e bambini. Ideale punto di partenza per visitare il Friuli Venezia Giulia, per escursioni in montagna, rilassanti passeggiate, per praticare il tuo sport preferito, oppure rilassarti mentre lavori in Smart Working.

Typical accommodations in Val Colvera, in the ancient village of Frisanco (Italian Touring Club Orange Flag), 2 km away from Poffabro (one of the most beautiful villages in Italy), at the gates of the Friulian Dolomites Natural Park, surrounded by wild and unspoiled nature (UNESCO World Heritage Site). You will find the perfect atmosphere for a romantic weekend or a regenerating holiday with friends, family and children. It is the ideal starting point to visit Friuli Venezia Giulia, for excursions in the mountains, relaxing walks, to practice your favourite sport, or to relax while working through Smart Working.

Typische Unterkünfte im Val Colvera, in der uralten Ortschaft Frisanco (Bandiera Arancione Touring Club Italiano) in 2 km Entfernung zu Poffabro (einem der schönsten Dörfer Italiens) vor den Toren des Naturparks der Friauler Dolomiten, inmitten einer urwüchsigen und unberührten Natur (UNESCO-Welterbe). Sie finden hier die perfekte Atmosphäre für ein romantisches Wochenende oder einen regenerierenden Urlaub mit Freunden, Familie und Kindern. Idealer Ausgangspunkt für einen Besuch in Friaul-Julisch Venetien, für Bergwanderungen, entspannende Spaziergänge, um Ihren Lieblingssport auszuüben, oder sich zu entspannen, während Sie Smart Working betreiben.



ZWAR BAR

VIA TAGLIAMENTO, 31
33024 - FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 3332399039
ZWARBARMONICA@GMAIL.COM

[INSTAGRAM.COM/ZWARBAR/](https://www.instagram.com/zwarbar/)

Immerso nel verde in estate e nel bianco in inverno Zwar Bar di Monica Cedolin, cerca di venire incontro a tutte le esigenze dei tanti ospiti. Prodotti tipici, eccellenze del territorio da gustare in compagnia dello splendido panorama delle Dolomiti Friulane, patrimonio dell'Unesco. Situato a 300 metri dal centro di Forni di Sopra gode di una posizione straordinaria, a pochi passi dal centro sportivo e vicino alla partenza della seggiovia Cimacuta. Ha a disposizione un grande prato per far giocare i bambini, c'è un ampio parcheggio, il wifi gratuito e servizio di solarium. I prezzi contenuti, le proposte numerose, anche per gruppi, la cucina aperta fino al tardo pomeriggio sono i nostri punti di forza. La struttura è aperta tutto l'anno. Gradita la prenotazione.

Surrounded by green in the summer and white in winter, Monica Cedolin's Zwar Bar tries to meet all the needs of her many guests. Offering typical products and local excellences to be tasted in the company of the splendid view of the Friulian Dolomites, a Unesco heritage site. Situated 300 metres away from the centre of Forni di Sopra, it enjoys an extraordinary location, just a few steps from the sports centre and near the departure point of the Cimacuta chairlift. It has a large yard where children can play, an ample car parking lot, free wifi and solarium service. Our strengths are: our affordable prices, numerous offers, also for groups, and a restaurant open until late afternoon. The facility is open all year round. Booking is appreciated.

Mitten im Grünen im Sommer und im Weißen im Winter, versucht die Zwar Bar von Monica Cedolin, ihren Gästen alle Wünsche von den Augen abzulesen. Typische Produkte, Spezialitäten aus der Region, zu verkosten vor dem zauberhaften Panorama der friauler Dolomiten, Unesco-Welterbe. In 300 Metern von Forni di Sopra gelegen, genießt sie eine außergewöhnliche Lage, wenige Schritte vom Sportzentrum entfernt und in der Nähe der Talstation des Cimacuta-Sessellifts. Sie hat eine große Wiese zum Spielen für die Kinder, einen großzügigen Parkplatz, Gratis-WLAN und Solarium-Service. Die gemäßigen Preise, das umfassende Angebot, auch für Gruppen, die bis in den späten Nachmittag geöffnete Küche sind unsere Stärken. Die Bar ist das ganze Jahr über geöffnet. Um Reservierung wird gebeten.





RIFUGIO CASERA MELA

LOCALITÀ: VAL ZEMOLA
33080 - ERTO E CASSO (PN)

TEL: +39 3337857908
WWW.CASERAMELA.IT
INFO@CASERAMELA.IT
[FACEBOOK.COM/CASERA-MELA](https://www.facebook.com/CASERA-MELA)



Il Rifugio Casera Mela, situata all'inizio della Val Zemola a circa 1200 metri, gode di una splendida posizione e vi stupirà per i suoi paesaggi, offrendovi dall'alba al tramonto un caleidoscopio di emozioni. Casera Mela rappresenta il punto di partenza di innumerevoli escursioni: l'anello della Val Zemola, il massiccio del Duranno, Cima Frati e Cima Preti (dove passa l'Altavia 6 dei Silenzi), il Monte Zita, la Palazza e il Monte Buscada, il Monte Borgà con le Laste di San Daniele.

The Rifugio Casera Mela, located at the beginning of the Val Zemola at about 1200 metres above sea level, enjoys a splendid position and will amaze you with its landscapes, offering a kaleidoscope of emotions from dawn to dusk.

Casera Mela is the starting point for countless excursions: the Val Zemola ring, Duranno massif, Cima Frati and Cima Preti (where the Altavia 6 dei Silenzi goes through), Monte Zita, Palazza and Monte Buscada, Monte Borgà with the Laste di San Daniele.



Das Rifugio Casera Mela, am Eingang des Val Zemola auf ca. 1200 Metern, genießt eine zauberhafte Lage und wird sie durch seine Landschaften verblüffen, indem es Ihnen vom Sonnenaufgang bis zum Sonnenuntergang ein Kaleidoskop an Emotionen bietet.

Casera Mela ist Ausgangspunkt für zahlreiche Wanderungen: den Rundweg Anello del Val Zemola, das Massiv des Duranno, Cima Frati und Cima Preti (wo die Altavia 6 dei Silenzi vorbeiführt), Monte Zita, La Palazza und Monte Buscada, Monte Borgà mit den Libri di San Daniele.



ALBERGO MEUBLÉ TARANDAN

VIA VITTORIO VENETO, 24
33024 - FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 3312061800
TEL: +39 3356451500
WWW.ALBERGOTARANDAN.IT
INFO@ALBERGOTARANDAN.IT

[FACEBOOK.COM/ALBERGOTARANDAN](https://www.facebook.com/ALBERGOTARANDAN)



L'Albergo Meublé Tarandan si trova nel centro di Forni di Sopra: è una struttura in legno, in tipico stile di montagna, gestita dalla famiglia Cella. L'albergo dispone di 12 confortevoli camere (6 doppie e 5 singole) dotate di servizi, tv, telefono e asciugacapelli. Oltre al pernottamento, offre una dolce e ricca colazione a buffet, preparata con prodotti locali. L'albergo si caratterizza per una grande disponibilità ad accontentare le richieste dei clienti ed offre loro una vacanza piacevole e rilassante, difficile da dimenticare.

The Albergo Meublé Tarandan is located in the centre of Forni di Sopra: it is a wooden facility, in typical mountain style, run by the Cella family. The hotel has 12 comfortable rooms (6 doubles and 5 singles) with bathroom, TV, telephone and hair-dryer. In addition to the overnight stay, it offers a sweet and rich buffet breakfast, prepared with local products. The hotel staff is characterised by a great desire to meet the requests of the guests and offer them a pleasant and relaxing holiday, difficult to forget.

Das Albergo Meublé Tarandan befindet sich im Zentrum von Forni di Sopra: Es ist ein Holzhaus im typischen alpinen Stil, geführt von der Familie Cella. Das Hotel verfügt über 12 komfortable Zimmer (6 Doppelzimmer und 5 Einzelzimmer) mit Bad, TV, Telefon und Haartrockner. Abgesehen von der Übernachtung, bietet es ein süßes und reichhaltiges Frühstücksbuffet, zubereitet mit lokalen Produkten. Das Hotel zeichnet sich dadurch aus, dass es den Gästen gerne alle Wünsche von den Augen abliest und ihnen einen angenehmen und entspannenden, unvergesslichen Urlaub bietet.





ALBERGO RISTORANTE AL PINO

VIA BASELIA, 65
33020 - FORNI DI SOTTO (UD)

TEL: +39 043387014
ESTERZOLLLIA@GMAIL.COM
EDOZOLLLIA@GMAIL.COM

[INSTAGRAM.COM/ALBERGO_AL_PINO/](https://www.instagram.com/albergo_al_pino/)



Situato nel centro di Forni di Sotto e a conduzione familiare, l'Albergo Ristorante Al Pino accoglie con calore e professionalità i suoi ospiti.
L'albergo dispone di un bar, di un ristorante e di camere familiari.
Ogni mattina potrete gustare una colazione continentale o all'italiana, mentre a pranzo e a cena avrete la possibilità di assaggiare i piatti tipici del luogo.

*Located in the centre of Forni di Sotto and family-run, the Albergo Ristorante Al Pino welcomes its guests with warmth and professionalism.
The hotel has a bar, a restaurant and rooms for families.
Every morning you can enjoy a continental or Italian breakfast, while at lunch and dinner you can taste typical local dishes.*



*Im Zentrum von Forni di Sotto gelegen begrüßt das familiengeführte Albergo Ristorante Al Pino seine Gäste mit Herzlichkeit und Professionalität.
Das Hotel verfügt über Bar, Restaurant und gemütliche Zimmer.
Jeden Morgen können Sie ein köstliches kontinentales oder italienisches Frühstück genießen, zum Mittag- und Abendessen haben Sie die Möglichkeiten, die typischen Gerichte des Ortes zu probieren.*



La famiglia De Santa vi porge il proprio benvenuto e vi invita nel cuore della Carnia per trascorrere un piacevole soggiorno nel proprio albergo ristorante, immersi tra natura e tradizione.
La cucina dell'albergo 'La Stube' vi offre le specialità della cucina cadorina e carnica, presentate singolarmente o in gustosi piatti unici.
'La Stube' è a vostra disposizione per organizzare pranzi e cene in occasioni speciali, ma anche per aperitivi e rinfreschi. Inoltre, disponiamo dell'attrezzatura per ospitare riunioni di lavoro o conferenze.

*The De Santa family welcomes you and invites you into the heart of Carnia to spend a pleasant stay in their hotel restaurant, surrounded by nature and tradition. The cuisine of the La Stube hotel offers you the specialities of Cadore and Carnia cuisine, served individually or in tasty single dishes.
La Stube is at your disposal to organise lunches and dinners on special occasions, but also for aperitifs and refreshments. We also have the appropriate equipment to host business meetings or conferences.*



ALBERGO RISTORANTE LA STUBE

VIA NAZIONALE, 276
33024 - FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 043388158

WWW.LASTUBE.IT
INFO@LASTUBE.IT

[FACEBOOK.COM/LA-STUBE/](https://www.facebook.com/LA-STUBE/)





BAR PIZZERIA ALLE ALPI

VIA NAZIONALE, 63
33024 - FORNI DI SOPRA (UD)

TEL: +39 3663713605

[INSTAGRAM.COM/BARPIZZERIAALLEALPI/](https://www.instagram.com/barpizzeriaallealpi/)



Il Bar Pizzeria "Alle Alpi", nella piazza principale di Forni di Sopra, è un locale dove "lievitano belle idee": infatti c'è una grande scelta tra tanti tipi diversi di pizze, che hanno un impasto altamente digeribile e sono preparate con prodotti locali.

Il Bar Pizzeria è fornito anche di diversi tavoli su una terrazza all'aperto, con un bellissimo panorama sulle Dolomiti Friulane del versante fornese e offre una vasta scelta di vini e di birre, anche artigianali.

The Bar Pizzeria "Alle Alpi", in the main square of Forni di Sopra, is a place where "beautiful ideas rise": in fact, there is a wide choice of different types of pizzas, which have a highly digestible dough and are prepared with local products. The Bar Pizzeria also has several tables on an open-air terrace, with a beautiful view of the Friulian Dolomites on the Fornese side, and offers a wide choice of wines and beers, including artisanal ones.



Die Bar Pizzeria „Alle Alpi“ am Hauptplatz von Forni di Sopra ist ein Lokal, wo „gute Ideen reifen“. So gibt es hier eine große Auswahl an verschiedenen Arten von Pizzen mit einem bestens verdaulichen Teig, die mit lokalen Produkten hergestellt werden. Die Bar Pizzeria hat auch ein paar Tische auf einer Außenterrasse, mit einem wunderschönen Panoramablick auf die Friauler Dolomiten der Forneser Seite und bietet eine umfassende Auswahl an Weinen und Bieren, auch Craft Beer.



Chi siamo? Una famiglia che da tre generazioni offre piatti della tradizione locale e friulana e una ospitalità unica.
Dove siamo? A tre km dalla diga del Vajont, a un minuto dal centro storico, all'interno del Parco Naturale Dolomiti Friulane Patrimonio Unesco, alle porte della Valcellina incontaminata e meravigliosa, ai piedi dei panorami mozzafiato della Val Zemola.
Cosa facciamo? Cerchiamo, selezioniamo e cuciniamo erbe spontanee, pasta fresca, selvaggina, formaggi, salumi e prodotti tipici per far diventare la vostra pausa un'esperienza unica, un tuffo nei sapori autentici "di una volta".
Abbiamo anche uno sguardo avanti? Sì!!! Nella nostra "Bottega Moderna" abbiamo in vendita, attraverso distributori automatici di ultimissima generazione, un centinaio di prodotti tipici friulani per portare a casa vostra la nostra tradizione culinaria.

Who are we? A family that has been offering traditional local and Friulian dishes and unique hospitality for three generations.

Where are we? Three kilometres away from the Vajont dam, one minute from the town centre, inside the UNESCO World Heritage Friulian Dolomites Natural Park, at the gates of the unspoiled and wonderful Valcellina, at the foot of the breathtaking views of the Val Zemola.

What do we do? We look for, select and cook wild herbs, fresh pasta, game, cheeses, cured meats and typical products to make your break a unique experience, a plunge into the authentic flavours of the past. Do we also look toward the future? YES!!! In our "Bottega Moderna" we have for sale, through the latest generation of vending machines, about a hundred typical Friulian products to bring our culinary tradition to your home.

Wer sind wir? Eine Familie, die seit drei Generationen Gerichte der lokalen und friulanischen Tradition und eine einzigartige Gastfreundschaft bietet.
Wo sind wir? Drei km von der Vajont-Staumauer, eine Minute vom historischen Ortskern, im Naturpark



BAR TRATTORIA JULIA

VIA 9 OTTOBRE 1963, 32
33080 - ERTO E CASSO (PN)

TEL: +39 0427879080
WWW.TRATTORIAJULIA.COM
TRATTORIAJULIA@LIBERO.IT

[FACEBOOK.COM/TRATTORIAJULIA](https://www.facebook.com/trattoriajulia)



der Friauler Dolomiten (Unesco-Welterbe), vor den Toren des unberührten und wundervollen Valcellina, zu Füßen der atemberaubenden Panoramen des Val Zemola.

Was machen wir? Wir suchen, verlesen und verkochen Wildkräuter, und servieren frische Pasta, Wild, Käse, Wurst und typische Produkte, damit Ihre Pause zum einzigartigen Erlebnis, ein Eintauchen in die authentischen Genüsse vergangener Zeiten wird. Ob wir auch nach vorne blicken? Ja!!! In unserer „Bottega Moderna“ verkaufen wir über Automaten der neuesten Generation an die hundert typische friulanische Produkte, damit Sie unsere kulinarische Tradition nach Hause nehmen können.



OSTERIA LUCKY LUKE BAR

VIA BASELIA, 29
33020 - FORNI DI SOTTO (UD)
TEL: +39 3206877081



L'Osteria Lucky Luke in Borgo Baselia a Forni di Sotto è un locale accogliente e familiare che d'estate dispone di una terrazza all'aperto e d'inverno offre un ambiente reso ancor più confortevole dalla presenza di un bel caminetto.

Il locale, oltre ad offrire il servizio bar, propone una cucina tipica e casalinga, il cui punto di forza è soprattutto l'ottimo e vario menù a prezzo fisso.

The Osteria Lucky Luke in Borgo Baselia in Forni di Sotto is a welcoming, family-run restaurant with an open-air terrace in summer and a cosy fireplace in winter. In addition to the bar service, the restaurant offers typical home cuisine, whose strong point is above all the excellent and a varied fixed price menu.

Die Osteria Lucky Luke in Borgo Baselia in Forni di Sotto ist ein einladendes und gemütliches Lokal, das im Sommer über eine Außenterrasse verfügt und im Winter dank einem schönen Kaminofen ein noch komfortableres Ambiente bietet. Das Lokal bietet abgesehen vom Barservice eine typische Küche nach Hausfrauenart, deren Stärke sicherlich das hervorragende und abwechslungsreiche Fixpreis-Menü ist.



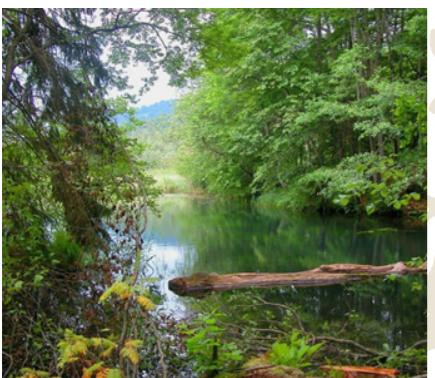


ALBERGO DIFFUSO DOLOMITI

VIA BASELIA, 1
33020 - FORNI DI SOTTO (UD)

TEL: +39 3667391870
WWW.ALBERGODIFFUSO-DOLOMITI.IT
INFO@ALBERGODIFFUSODOLOMITI.COM

INSTAGRAM.COM/ALBERGODIFFUSOFORNIDISOTTO/



Negli aurei crepuscoli le Dolomiti di Forni si tingono di rosso, sciamà la luce nella foresta rigogliosa fino a invadere le contrade del paesello antico, e tu, beneamato ospite, dopo aver dormito in montagna nell'albergo diffuso rinasci nel giorno nuovo, montanaro fra montanari: la Carnia e i suoi abitanti ti accolgono. Puoi passeggiare praticando il nordic walking, pedalare in mountain bike, ti è consentito il kayak sul fiume Tagliamento; il canyoning nella forra di "Rasie".

L'arrampicata sportiva si fa sulle falesie di "Faust"; ci sono due campi da calcio regolamentari. L'inverno è fatto per le ciaspe, ci sono piste per lo sci nordico e lo sci alpino fino a quota 2000 sul Varmost; ma non privarti del dolce sollazzo nella quiete di un paese senza tempo.

In the golden twilight, the Dolomites of Forni are tinted red, the light swarms through the lush forest until it invades the streets of the ancient village, and you, beloved guest, after sleeping in the mountains in the Albergo Diffuso, are reborn on a new day, a mountaineer among mountaineers: Carnia and its inhabitants welcome you. You can practice Nordic walking, pedal your mountain bike, you can enjoy kayaking on the Tagliamento river and canyoning in the "Rasie" gorge.

Sport climbing is possible on the "Faust" cliffs; there are two standard size soccer fields. Winter is made for snowshoes, there are tracks for Nordic and alpine skiing up to 2000 metres above sea level on the Varmost; but do not deprive yourself of the sweet entertainment in the quiet of a timeless village.

In der goldenen Abenddämmerung färben sich die Dolomiten von Forni in rot, glitzert das Licht im dichten Wald, bis es in die Viertel der alten Ortschaft eindringt und Sie, verehrter Guest, nachdem Sie in den Bergen im Albergo Diffuso geschlafen haben, den neuen Tag begrüßen, als Bergsteiger unter





ALBERGO DIFFUSO LAGO DI BARCIS DOLOMITI FRIULANE

PALAZZO MOCENIGO CENTI
VIA GARIBOLDI, 13
33080 - BARCIS (PN)
TEL: +39 3331631333
WWW.ALBERGODIFFUSOBARCIS.IT
INFO@ALBERGODIFFUSOBARCIS.IT

FACEBOOK.COM/ALBERGODIFFUSOBARCIS



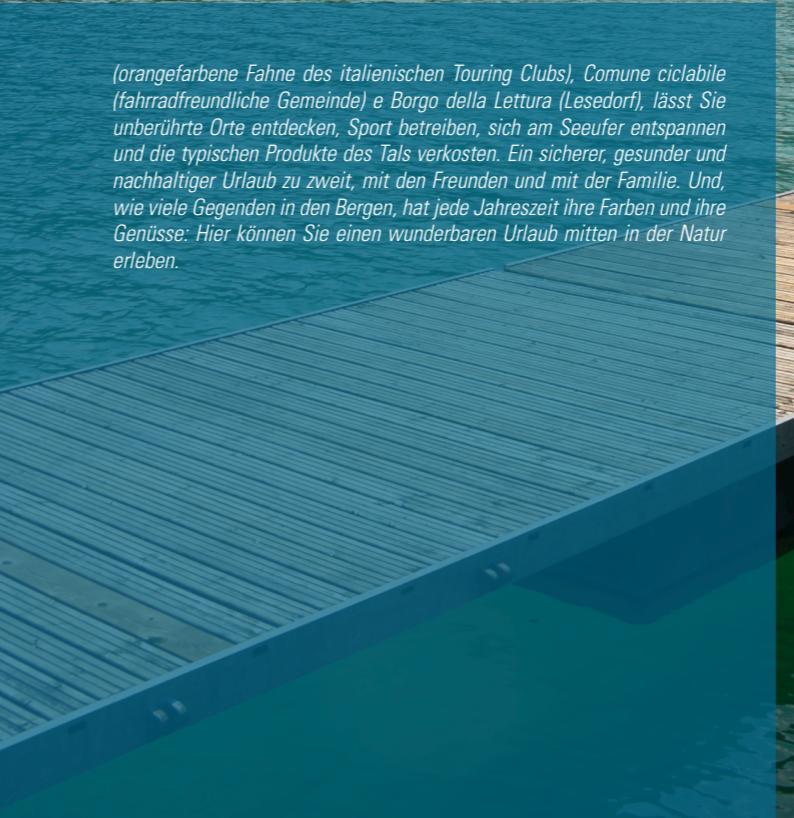
L'Albergo Diffuso Lago di Barcis Dolomiti Friulane è una rete di case nel paese di Barcis, coordinate da una reception comune situata in Palazzo Centi, l'antica dimora dei conti Mocenigo, un tempo signori della Valcellina. Gli alloggi sono tutti situati in case tipiche ristrutturate, arredate per garantire tutti i confort: gli ospiti si sentiranno, anche se solo per qualche giorno, parte della comunità locale. Un soggiorno a Barcis nel cuore della Valcellina, paese Bandiera Arancione del Touring Club, Comune ciclabile e Borgo della Lettura, vi farà scoprire luoghi incontaminati, praticare sport, rilassarsi in riva al lago e degustare i prodotti tipici della valle. Una vacanza sicura, sana e sostenibile in coppia, con gli amici e con la famiglia. E, come molte zone di montagna, ogni stagione ha i suoi colori e i suoi sapori: qui potrete vivere una meravigliosa vacanza immersi nella natura.

The Albergo Diffuso Lago di Barcis Dolomiti Friulane is a network of houses in the village of Barcis, coordinated by a common reception located in Palazzo Centi, the ancient residence of the Mocenigo counts, once lords of Valcellina. The accommodations are all located in typical renovated houses, furnished to guarantee all comforts: guests will feel, even if only for a few days, part of the local community. A stay in Barcis in the heart of the Valcellina, a village awarded an Orange Flag by the Touring Club, a cycling municipality and Borgo della Lettura, will let you discover unspoiled places, play sports, relax by the lake and taste the valley's typical products. A safe, healthy and sustainable holiday for couples, friends and families. And, like many mountain areas, each season has its own colours and flavours: here you can enjoy a wonderful holiday surrounded by nature.

Das Albergo Diffuso Lago di Barcis e Dolomiti Friulane ist ein Netzwerk aus Häusern in der Ortschaft Barcis, die von einer gemeinsamen Rezeption im Palazzo Centi koordiniert werden, der einstigen Residenz der Grafen Mocenigo, einst Herren über das Valcellina. Die Unterkünfte befinden sich in sanierten typischen Häusern, die jeden erdenklichen Komfort bieten: Die Gäste fühlen sich, wenn auch nur für ein paar Tage, also Teil der lokalen Gemeinschaft. Ein Aufenthalt im Barcis im Herzen des Valcellina, einer Ortschaft mit den Gütesiegeln Bandiera Arancione del Touring Club



(orangefarbene Fahne des italienischen Touring Clubs), Comune ciclabile (fahrradfreundliche Gemeinde) e Borgo della Lettura (Lesedorf), lässt Sie unberührte Orte entdecken, Sport betreiben, sich am Seeufer entspannen und die typischen Produkte des Tals verkosten. Ein sicherer, gesunder und nachhaltiger Urlaub zu zweit, mit den Freunden und mit der Familie. Und, wie viele Gegenden in den Bergen, hat jede Jahreszeit ihre Farben und ihre Genüsse: Hier können Sie einen wunderbaren Urlaub mitten in der Natur erleben.





ALBERGO DIFFUSO VALCELLINA E VAL VAJONT

VIA ROMA, 43
33080 - CLAUT (PN)

TEL: +39 0427 878445
TEL: +39 3381570963

WWW.ALBERGODIFFUSOVALCELLINAVALVAJONT.IT
INFO@ALBERGODIFFUSOVALCELLINAVALVAJONT.IT

[FACEBOOK.COM/ALBERGODIFFUSOVALCELLINAVALVAJONT/](https://www.facebook.com/ALBERGODIFFUSOVALCELLINAVALVAJONT/)



Nel cuore di borghi colmi di storia e di cultura, al cospetto di una natura che si esprime maestosamente tra le montagne incantate e le verdi valli del Friuli Venezia Giulia, nel cuore delle Dolomiti Friulane, l'Albergo Diffuso Valcellina e Val Vajont accoglie i propri ospiti e permette loro di spendere vacanze indimenticabili in una serie di eleganti appartamenti che trovano collocazione all'interno di case sapientemente ristrutturate nel rispetto delle tipologie costruttive tipiche di questi luoghi, dislocati sul territorio della Val Vajont e della Valcellina, nei comuni di Cimolais, Claut, Ertò e Casso, ma facenti capo ad un'unica Reception.

Gli appartamenti sono adeguati alle esigenze di persone che cercano di entrare nell'anima delle comunità che li ospitano, tanto in estate quanto in inverno. Essi offrono ai propri ospiti un mix unico di tradizione, natura, relax, gastronomia, comfort ed autonomia. Inoltre, sono punto di partenza per escursioni e gite tra natura e cultura, in luoghi immersi in contesti ambientali tutti da scoprire.

In the heart of villages full of history and culture, in the presence of nature that expresses itself majestically among the enchanted mountains and green valleys of Friuli Venezia Giulia, in the heart of the Friulian Dolomites, the Albergo Diffuso Valcellina and Val Vajont welcomes its guests and allows them to spend unforgettable holidays in a series of elegant flats that are located in houses that were skilfully renovated respecting the typical building features of these places, located in the Val Vajont and Valcellina areas, in the municipalities of Cimolais, Claut, Ertò and Casso, but under one reception.

The flats are adapted to the needs of the people who are trying to become part of the communities that host them, both in summer and winter. They offer their guests a unique mix of tradition, nature, relaxation, gastronomy, comfort and independence. In addition, they are a starting point for excursions and trips between nature and culture, in places immersed in environmental contexts to be discovered.



Im Herzen von ruhigen geschichts- und kulturträchtigen Ortschaften, in einer Natur, die sich majestätisch zwischen den zauberhaften Bergen und den grünen Tälern von Friaul-Julisch Venetien präsentiert, im Herzen der Friauler Dolomiten, begrüßt das Albergo Diffuso Valcellina e Val Vajont seine Gäste und lässt sie einen unvergesslichen Urlaub in einer Reihe von eleganten Appartements erleben, die sich in gekonnt unter Einhaltung der typischen Bauweise dieser Art sanierten Häusern im Val Vajont und Valcellina in den Gemeinden Cimolais, Claut, Ertò e Casso befinden, aber eine einzige Rezeption besitzen.

Die Appartements eignen sich für die Bedürfnisse von Menschen, die in die Seele der Gemeinden eindringen möchten, die sie beherbergen, sowohl im Sommer als auch im Winter. Sie bieten den Gästen einen einzigartigen Mix aus Tradition, Natur, Entspannung, Gastronomie, Komfort und Autonomie. Außerdem sind sie Ausgangspunkt für Wanderungen und Ausflüge zwischen Natur und Kultur, an Orten, deren Umgebung es sich zu entdecken lohnt.



ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE TREDIMENSIONI ETS

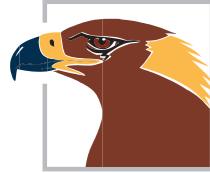
PIAZZA VITTORIO EMANUELE II, 1
33080 - BARCIS (PN)
TEL: +39 3358132279
TEL: +39 3349743692
WWW.TREDIMENSIONI.IT
INFO@TREDIMENSIONI.IT



Tredimensioni è una associazione nata nel 2015 che, come dice il nome, si occupa di promuovere attività sportive dilettantistiche e ricreative nei tre ambienti naturali: terra (tennis, tiro con l'arco, bocce, tiro a segno, escursioni), acqua (subacquea, pesca, escursioni in barca) e aria (volo aereo con velivoli ultraleggeri adattati). Conta tra i suoi soci e associati sia di persone normodotate che di disabili ed ha lo scopo di favorire l'integrazione, coinvolgendo e portando più disabili possibili a fare attività oltre le aspettative, superando i limiti dati dalle loro differenti patologie. Una particolare attenzione Tredimensioni l'ha per la montagna, patrimonio naturale dal valore inestimabile, lontano dall'urbanizzazione e dai gas di scarico che ogni giorno opprimono i centri abitati della pianura, dove si può respirare a pieni polmoni aria sana e ossigenata, una vera e propria cura per il fisico e la mente, senza dimenticare che offre ai suoi ospiti paesaggi fatti di laghi, boschi, borghi ricchi di tradizioni e storia e, non ultimi, pregiati prodotti gastronomici.

Tredimensioni is an association established in 2015 which, as its name suggests, promotes amateur and recreational sporting activities in the three natural environments: land (tennis, archery, bowls, target shooting, excursions), water (diving, fishing, boat excursions) and air (aerial flight with adapted ultralight aircraft). It boasts among its members and associates both non-disabled and disabled persons and aims at promoting integration, involving and bringing as many disabled persons as possible to do activities beyond their expectations, overcoming the limits given by their different pathologies. Tredimensioni pays particular attention to the mountains, a natural heritage of inestimable value, far from the urbanisation and exhaust fumes that every day overwhelm the towns on the plains, where you can breathe in healthy, oxygenated air, a real cure for the body and mind, without forgetting that it offers its guests landscapes made up of lakes, forests, villages rich in tradition and history and, last but not least, fine gastronomic products.





**PARK
NATURALE
DOLOMITI
FRIULANE**

FINALITÀ DEL MARCHIO QUALITÀ DEL PARCO

Il Parco ha istituito e messo a disposizione il proprio marchio al fine di:

- migliorare gli standard di sostenibilità ambientale e di valorizzazione delle risorse del territorio
- dare maggior visibilità alle produzioni attraverso una comunicazione uniforme
- dare garanzie ai consumatori e ai fruitori dei servizi favorendo l'accesso a prodotti di origine controllata e a basso impatto ambientale

Quest'azione, oltre a valorizzare le attività presenti sul territorio, punta a incentivare la crescita di un turismo e di una filosofia di sviluppo sostenibile in linea con gli obiettivi di valorizzazione e tutela del territorio. Il tutto rientra in un disegno più ampio in cui il territorio in generale tenda verso un miglioramento della qualità, per offrire un servizio sempre più efficiente e che valorizzi le potenzialità del territorio.

COME FUNZIONA

Le aziende candidate devono dimostrare di rispettare una serie di criteri obbligatori e facoltativi legati agli aspetti ambientali, gestionali e comunicativi. I criteri sono verificati da verificatori del Parco. Il verificatore ha il compito di valutare l'effettiva applicazione e conformità dei requisiti, compila una check list ed il rapporto di verifica, questi vengono poi sottoposti al "Comitato di Garanzia", composto da rappresentanti del Parco, e degli operatori presenti sul territorio.

Progetto "DoloMITCHE" finanziato a valere sul PSR 2014-2020 Misura 19. Sottomisura 19.2 Azione 1.3 della SSL del GAL Montagna Leader.

The "DoloMITCHE" project is financed as part of measure 19.2 of Regional Development Programme 2014-2020 by GAL Montagna Leader - Action 1.3



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



Fondi europei agricoli
per lo sviluppo rurale: Europa
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Ente Parco Naturale Dolomiti Friulane

Via Roma, 4 - 33080 Cimolais (PN)
Tel. +39 0427 87333

www.parcodolomitifriulane.it
info@parcodolomitifriulane.it

- /dolomitifriulane
- /dolomitifriulane
- /parcoDF
- /DOLOMITIFRIULANE PARK

QUALI VANTAGGI OFFRE IL "MARCHIO QUALITÀ PARCO"

I prodotti o i servizi che possono fregiarsi del Marchio del Parco offrono al consumatore/fruitore diversi tipi di vantaggi tra cui una garanzia di qualità. I prodotti agro-alimentari, come quelli caseari, le marmellate ed il miele, i prodotti dell'artigianato locale in legno, sasso, fino ad arrivare ai servizi di ricezione turistica ed alberghiera sono garantiti da un alto livello di controllo di origine e di qualità del prodotto e del servizio stesso, attraverso l'applicazione di precise procedure e regole da seguire da parte degli operatori. Inoltre coloro che fruiscono del marchio del Parco dovranno partecipare direttamente alla tutela ambientale dell'area e questo potrà diventare un valore aggiunto sia per gli operatori che per il territorio.

Nella sezione del sito del Parco dedicata al Marchio Qualità (www.parcodolomitifriulane.it/ente-parco/marchio-qualita/) è possibile scaricare il modulo per la presentazione della richiesta di adesione al Sistema Qualità del Parco e i disciplinari specifici che si applicano alle diverse tipologie di Aziende.

PURPOSE OF THE PARK'S QUALITY MARK

The Park has established and made its own mark available in order to:

- improve environmental sustainability standards and make the most of resources in the area
- boost the visibility of products through consistent communication
- provide guarantees to consumers and those who use services, boosting access to controlled origin products with low environmental impact

This action, as well as making the most of the activities in the area, aims to promote the growth of tourism and a philosophy of sustainable development in line with the objective of making the most of and safeguarding the area. This is all part of a wider-ranging plan that sees the area in general as moving towards improving quality and offering an increasingly efficient service that uses the potential of the area to the full.

HOW DOES IT WORK?

Companies wanting to take part must show that they can meet a series of obligatory and optional criteria, linked to environmental, management and communication. The criteria are checked by Park auditors. Each auditor is tasked with assessing the actual application and compliance with requirements and then with completing a check list and inspection reports. These are submitted to a "Guarantee Committee", which is made up of Park representatives and professionals from within the area.

THE ADVANTAGES OF THE "PARK QUALITY MARK"

The products or services that can boast the Park Mark offer consumers/users different types of benefit, including a quality guarantee. Agrifood products, including dairy, preserves and honey, local handicrafts made in wood or stone, and also hotels and hospitality for tourists: all of these are guaranteed by the highest levels when it comes to the controlled quality of products and services, with the application of precise procedures and rules for operators to follow. Moreover, those who use the Park mark must also take an active part in safeguarding the local area, which can become

an added value for both trade professionals and for the territory.

In the Park website section dedicated to the Quality Mark (www.parcodolomitifriulane.it/ente-parco/marchio-qualita/) it is possible to download the form to submit an application to participate in the Park Quality System and to see the specific regulations applied to the different types of Business.

ZWECK DES GÜTESIEGELS DES PARKS

Der Park hat eine eigene Marke entwickelt und zur Verfügung gestellt, um folgende Zielsetzungen zu erreichen:

- Verbesserung der Standards für die ökologische Nachhaltigkeit und die Aufwertung der Ressourcen des Gebiets
- Erzielung einer höheren Sichtbarkeit für die Produkte durch einheitliche Kommunikation
- Bereitstellung von Garantien für Verbraucher und Nutzer der Dienstleistung durch die Förderung des Zugangs zu Produkten mit kontrollierter Herkunft und geringer Umweltbelastung.

Mit dieser Maßnahme sollen nicht nur die Aktivitäten

im Gebiet verstärkt, sondern auch die Entwicklung eines Tourismus und das Entstehen einer Philosophie im Zeichen der nachhaltigen Entwicklung gefördert werden, die sich den Zielen der Aufwertung und des Schutzes des Gebiets verschreibt. Diese Aspekte sind Teil eines umfassenderen Vorhabens für die Verbesserung der Qualität des Gebiets im Allgemeinen, um einen zunehmend effizienteren Service anzubieten, der das Potenzial des Gebietes aufwertet.

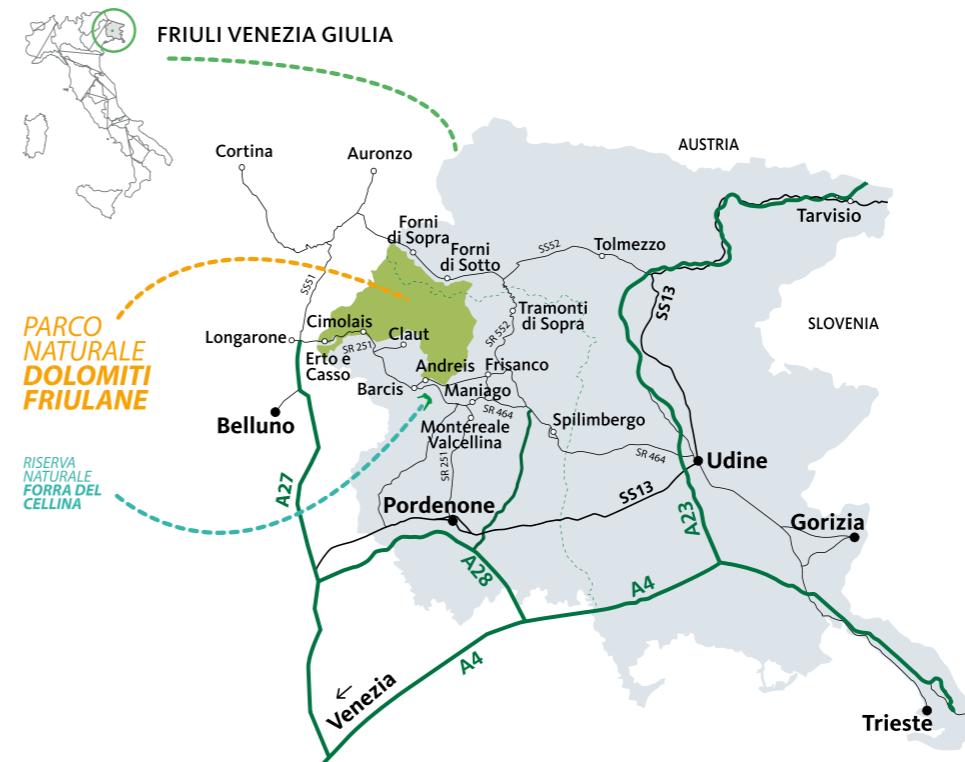
FUNKTIONSWEISE

Die Bewerberunternehmen müssen nachweisen, dass sie eine Reihe von verpflichtenden und freiwilligen Kriterien in Bezug auf Aspekte im Bereich Umwelt, Management und Kommunikation erfüllen. Diese Kriterien werden von den Prüfern des Parks überprüft. Der Prüfer hat die Aufgabe, die tatsächliche Umsetzung und Einhaltung der Anforderungen zu bewerten. Er erstellt eine Checkliste und den Prüfbericht, diese werden dann dem „Garantieausschuss“ mit Vertretern des Parks und Unternehmern des Gebiets vorgelegt.

WELCHE VORTEILE BIETET DAS „PARKGÜTESIEGEL“?

Die Produkte oder Dienstleistungen, die das Parkgütesiegel tragen, bieten dem Verbraucher/Nutzer verschiedene Vorteile, darunter auch eine Qualitätsgarantie. Landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Milchprodukte, Marmeladen und Honig, lokale Handwerksprodukte aus Holz und Stein sowie Dienstleistungen im Bereich des Tourismus und des Hotel- und Gaststättengewerbes werden durch umfangreiche Herkunfts- und Qualitätskontrollen der Produkte und der Dienstleistungen garantiert. Dabei kommen genau vorgegebene Verfahren und Regeln zur Anwendung, die von den Betreibern einzuhalten sind. Darüber hinaus sind die Nutzer des Parkgütesiegels verpflichtet, direkt am Umweltschutz des Gebiets mitzuwirken. Dieser wird in der Zukunft einen Mehrwert sowohl für die Unternehmer als auch für das Gebiet darstellen.

Im Abschnitt zum Gütesiegel (www.parcodolomitifriulane.it/ente-parco/marchio-qualita/) der Website des Parks kann das Formular für den Antrag auf Teilnahme am Qualitätsmanagement des Parks heruntergeladen werden. Dort werden auch die spezifischen Auflagen und Vorgaben für die unterschiedlichen Unternehmensarten erläutert.





L'emozione vi coglie al primo contatto,
bastano pochi passi e vi troverete subito in un paradoso naturale incontaminato,
riconosciuto patrimonio dell'Umanità da parte dell'UNESCO.

*A thrill at very first sight.
All it takes is a few steps to find yourselves immersed in an unspoiled natural paradise
and UNESCO World Heritage Site.*

*Nur wenige Schritte,
und Sie befinden sich in einem unberührten Naturparadies,
das zum UNESCO-Welterbe gehört. Emotionen sind dabei vorprogrammiert!*

www.parcodolomitifriulane.it