



Il Podere di Gelindo

Poco a Nord di Pordenone esiste un luogo magico, l'antica Vivarium...

Immerso nel verde della suggestiva campagna di Vivaro, Gelindo dei Magredi è un incantevole podere di 15 ettari dove ogni dettaglio è pensato per offrire un'esperienza unica e indimenticabile.



Qui troverai un ristorante accogliente, alloggi agrituristici dotati di comfort moderni come TV e aria condizionata, una saletta riunioni con il tradizionale fogolâr Furlan, una rilassante piscina e un'area benessere per rigenerare corpo e mente.



I più avventurosi potranno soggiornare nel nostro agriturismo, circondato da una natura rigogliosa e dotato di specchio d'acqua e giochi per i ragazzi. Inoltre, potrai visitare la nostra cantina e il laboratorio per le conserve, dove la tradizione si unisce all'innovazione per creare prodotti di alta qualità.



I pascoli ombrosi, gli orti e i frutteti biologici, le vigne, la cantina, il piccolo museo della vita contadina, le funzionali scuderie con campi scuola e maneggio coperto, parco biciclette e carrozze completano la struttura, ideale per una vacanza a stretto contatto con la natura.



Cantine & Distillerie

CANTINA S. GIORGIO VINO FRIULANO

Colore giallo paglierino, al palato si presenta con un buon ritorno floreale.

VINO RIBOLLA GIALLA BRUT

Colore giallo paglierino, profumo intenso, con note floreali e fruttate. S. Giorgio della Richivelda (PN) Tel. 0427.96017

AZIENDA AGRICOLA KANTE VINO MALVASIA

Colore giallo paglierino dal gusto asciutto e salino. Duino Aurisina (TS) Tel. 040.2457471

CANTINA PRODUTTORI CORMONS VINO COLLIO BIANCO

Vino giallo dorato, cristallino, di fiori di campo.

Cormons (GO)
Tel. 0481.62471

DISTILLERIA PAGURA 1879 GRAPPA CLASSICA

Grappa friulana tradizionale da vinacce miste.

Castions di Zoppola (PN)
Tel. 0434.97021



Scegliamo le materie prime dalle migliori aziende del territorio...

Aziende Agricole

Fattoria
Gelindo dei Magredi
Vivaro (PN) Tel. 0427.97037

Azienda Agricola
Boscolo Beppino
Casarsa (PN) Tel. 3392930283

Azienda Agricola
D'Andrea Silvano
Rauscedo (PN) Tel. 329 385 6554

Azienda Agricola
D'Andrea Alberto
Vivaro (PN) Tel. 0427 976088

Fattoria
Gronchi
Fanna (PN)
Tel. 339 2930283

Azienda Agricola
Del Savio Andrea
S. Martino di Campagna (PN)
Tel. 331 113 8035

Azienda Agricola
Del Zotto Luca
Cordenons (PN)
Tel. 331 1138035

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Gelindo dei Magredi | Via Roma 14
Vivaro (Pn) | Tel. 0427.97037
www.gelindo.it | info@gelindo.it



Esplorando gusto e tradizione nella cucina regionale

Il sovrano dei germogli, il protagonista indiscusso della cucina di primavera

Sia bianco, verde o selvatico, ogni varietà porta un sapore unico alla nostra tavola



da Venerdì 10 a Domenica 19 Maggio

Potrete degustare i piatti tutti i giorni a pranzo e a cena

Asparagi: superfood di primavera.

Con il loro sapore delicato e la consistenza croccante, possono essere cucinati in molti modi. Lessi, grigliati, saltati in padella o utilizzati come ingrediente principale in zuppe, risotti e frittate. Ricchi di fibre e nutrienti come folati e vitamine, gli asparagi aggiungono un tocco di freschezza e colore a qualsiasi piatto.



Gli asparagi sono una prelibatezza nella cucina friulana. In Friuli, vengono preparati in modo semplice, con burro fuso e formaggio Montasio grattugiato o accompagnati dal prosciutto crudo di S. Daniele o dallo Speck di Sauris per un contrasto di sapori unico.

Il vero segreto sta nell'utilizzare ingredienti freschi e di alta qualità, valorizzando così il gusto naturale degli asparagi e creando piatti indimenticabili. Nella nostra regione, gli asparagi vengono coltivati con cura e maestria e sono gli indiscussi protagonisti di raffinati piatti tradizionali di stagione.



Menù Degustazione

Antipasto

Tortino di asparagi con fonduta di Formadi Frant

Un'elegante fusione di morbidezza e sapore, accompagnata da un'irresistibile fonduta di Formadi Frant

Primo Piatto

Tagliolini all'uovo Jacoponi con punte di asparagi e ragù di agnello

Piatto di carattere arricchito dalle delicate note degli asparagi

Secondo Piatto

Ûs e spars

Un connubio tra semplicità e tradizione, con uova sode e salsine

Piatti alla Carta

Asparagi alla Bismarck

Un'armoniosa fusione tra la delicatezza degli asparagi lessati e l'uovo alla Bismarck

Asparagi alla Val Tramontina

Asparagi bolliti e pitina croccante ripassati al forno

Asparagi al San Daniele

Asparagi lessati avvolti nella prelibata dolcezza del Prosciutto di San Daniele

Asparagi al Montasio

Asparagi lessati con formaggio Montasio mezzano alla piastra

Asparagi alla trota fumè

Asparagi lessati accarezzati dal sapore della Trota delle Risorgive

Ûs e spars

Un connubio tra semplicità e tradizione, con uova sode e salsine

Lo sfizioso

Trilogia di asparagi: gratinati con lo speck, lessi con le uova sode e crudités con la trota affumicata

Festival dell'asparago

Asparagi bianchi e verdi, uova sode con salsine, lingua salmistrata, petto di porchetta con ripieno di rucola e Montasio, puntine di formaggio

Frico con asparagi

Morbido ed intenso con la dolcezza dei teneri asparagi



Programma della rassegna

Venerdì 10 maggio a cena

Gelindo Dei Magredi

Showcooking dello Chef Tiziano "La frittata con gli asparagi"

Cantina S. Giorgio

Presentazione del vino Friulano

Musica e Ballo dal Vivo

Con il maestro Saverio De Giglio

Sabato 11 maggio a cena

Cantina S. Giorgio

Presentazione del vino Ribolla Gialla Brut

Az. Agricola Silvano D'Andrea

Presentazione delle caratteristiche dell'asparago di Rauscedo e metodi di coltivazione.

Domenica 12 maggio a cena

Caterina De Boni

I germogli di primavera Presentazione del libro "A passo di pecora"

Gelindo presenta

la Cantina Cormons Presentazione del vino Collio Bianco.

Venerdì 17 maggio a cena

Gelindo Dei Magredi

Showcooking dello Chef Tiziano "Flan con gli asparagi"

Cantina Kante Carso

Presentazione del vino Malvasia

Musica e Ballo dal Vivo

Con il maestro Saverio De Giglio

Sabato 18 maggio

"Aratura e lavoro col cavallo"

A cura di Gelindo Dei Magredi Laboratorio didattico per famiglie e bambini

Ore 15:30 Durata: 2 ore

Una pratica antica, che incarna il rapporto intimo tra l'uomo, l'animale e la terra.

Costo a persona 10,00 Euro

Sabato 18 maggio a cena

Distilleria Pagura

Presentazione della Grappa agli Asparagi

Musica e Ballo dal Vivo

Con la Pagura Band

Domenica 19 maggio a cena

Progetto De.Co

"L'Asparago di Cordenons"

Presentazione dell'Asparago di Denominazione Comunale

Az. Agricola Del Zotto

di Cordenons presenta i suoi asparagi.

