ASSOCIAZIONE INTERCOMUNALE
CONCA TOLMEZZINA

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Opera realizzata con contributi statali e regionali ex L. 266/97

VERZEGNIS VERGEGNAS

BENVENUTI! WELCOME! WILLKOMMEN! BENVIGNÛTS!

Cascata dell'Arzino
Arzino Waterfall
Arzino-Wasserfall

VERZEGNIS... I COLORI DELLA NATURA

Il verde intenso dei boschi ed il rosso della cava di marmo sono i colori di Verzegnis, toponimo collettivo che, forse, deriva dalle tinte della ricca vegetazione. Storicamente Verzegnis è uno degli insediamenti più antichi della Carnia. Grazie a intense campagne di scavo condotte presso il sito archeologico di **Colle Mazeit**, poco lontano dalla frazione di Chiaulis, sono emerse importanti testimonianze che hanno permesso di ricostruire le origini del sito. Si tratta di reperti e strutture che accertano una frequentazione umana dell'area dal IV millennio a.C. fino al Medioevo. Proprio a quest'ultimo periodo risalgono i resti ben visibili di una torre di guardia appartenente ad una più ampia struttura fortificata.
Il territorio comunale si estende dal letto del fiume Tagliamento fino alla cima del Monte Verzegnis. Il forte dislivello ha favorito la nascita di centri stabili nella zona di fondovalle e di numerosi rustici a supporto delle attività agricole a quota superiore.
La struttura insediativa si articola in quattro frazioni principali, Chiaulis, Villa, Chiaicis, Intissans e otto borgate, dove si possono ammirare **antiche abitazioni di impianto cinque-seicentesco** e rustici con soluzioni costruttive particolari, tra le quali il portone di accesso al fienile con sagoma a "T", rinvenibile in pochissime altre località in regione. Uno tra gli edifici più caratteristici è **Casa Bondanzia**, a Chiaulis, un'ampia abitazione con ballatoio, ma si distinguono, nelle borgate più piccole, altre residenze rurali dalle singolari facciate con archi in pietra, scale e ballatoi in legno.

CURIOSITÀ STORICA

La presenza cosacca: da febbraio a maggio del 1945 alla locanda Stella d'oro di Villa alloggiò il generale Atamano Krasnóv, capo dell'Amministrazione Centrale degli Esercti Cosacchi. Fu una convivenza difficile, durante la quale Verzegnis divenne Stanitsa Tèrskaja, dal nome del paese russo di provenienza dei cosacchi insediatisi.

DA VEDERE

Per scoprire il patrimonio artistico e architettonico della località si può iniziare la visita dal nucleo storico di Villa, dove si trova la **Pieve di San Martino**, riedificata su progetto dell'architetto tolmezzino Domenico Schiavi nel secolo XVIII (tra il 1730 ed il 1778), su preesistenze gotiche. Conviene gli affreschi del soffitto ad opera del pittore Antonio Schiavi (1736-1786), fratello dell'architetto. Arricchiscono l'interno della chiesa pregevoli arredi del Settecento.
Merita una sosta, nella piazza del paese, l'Antica Osteria Stella d'Oro, dove soggiornò il generale Krasnóv. Poco lontano dalla Pieve di Villa, Egidio Marzona, collezionista d'arte contemporanea, ha creato l'**Art Park**, un singolare parco di arte contemporanea dove sono ospitate opere di artisti quali Bruce Neuman, Richard Long, Sol LeWitt, Dan Graham, Robert Berry, esponenti di fama internazionale di correnti culturali legate all'Arte Povera, alla Land Art e al Minimalismo. Realizzato all'aperto a Villa di Verzegnis, il parco è liberamente visitabile e fa parte della rete museale CarniaMusei.
La particolare dolcezza del paesaggio fa di Verzegnis un luogo di soggiorno ideale per chi ama lo sport e la vita all'aria aperta. Gli appassionati della bici possono scegliere tra i diversi itinerari ciclistici che collegano tra loro le frazioni attraverso strade rurali. Per chi, invece, preferisce passeggiare, il territorio offre numerosi percorsi che si addentrano tra boschi di faggi e castagni. Da segnalare l'itinerario escursionistico della **"Via Storica del Marmo"**, che da Sella Chianzutan conduce alla cava di marmo rosso e alla scoperta di uno dei pochi esempi di archeologia industriale in Carnia. A ricordo dell'attività estrattiva si tiene ogni due anni un incontro internazionale d'arte denominato **"La scultura in rosso"** con l'esibizione di scultori provenienti da tutto il mondo che operano su questo particolare marmo estratto dalle cave di Verzegnis.
La qualità della natura qual è tale che, sulla strada tra Villa Santina e Chialcis, trovate una fonte considerata così salutare da essere chiamata **"La àga dal paradis, l'acqua del paradiso"**. Certamente paradisiache sono le imperdibili **cascate del fiume Arzino**. Varie sono le possibilità sportive nel territorio comunale: dalle facili escursioni naturalistiche a piedi o in bicicletta alle "scarponate" organizzate. Gli amanti degli sport più avventurosi possono allenarsi nella palestra naturale di roccia dei "Cretons", meta ambita di abili arrampicatori.
Per chi, invece, ama le forti emozioni, annualmente si tiene la **"Cronoscalata Verzegnis-Sella Chianzutan"**, corsa automobilistica di velocità con una grande partecipazione internazionale sia di piloti che di spettatori.

VERZEGNIS... DIE FARBEN DER NATUR

Das intensive Grün der Wälder und das Rot des Steinbruchs sind die Farben von Verzegnis, dem kollektiven Ortsnamen, der wahrscheinlich auf die Nuancen der reichen Vegetation zurückzuführen ist. Historisch betrachtet ist Verzegnis eine der ältesten Siedlungen Karniens. Durch umfangreiche Ausgrabungsarbeiten in der Grabungsstätte **Colle Mazeit**, nicht weit vom Ortsteil Chiaulis, kamen wichtige Zeugnisse, mit denen man die Ursprünge des Ortes rekonstruieren konnte, zum Vorschein. Es handelt sich um Fundstücke und Strukturen, die bezeugen, dass sich Menschen vom IV. Jahrtausend v. Chr. bis zum Mittelalter in diesem Gebiet aufhielten. Die gut sichtbaren Reste eines Wachturms, der zu einer großen, befestigten Struktur gehört, gehen auf den letzten Zeitabschnitt zurück.
Das Gemeindegebiet erstreckt sich vom Bett des Flusses Tagliamento bis zur Spitze des Monte Verzegnis. Aufgrund des beträchtlichen Höhenunterschieds entstanden stabile Zentren im Tal und zahlreiche Landhäuser zur Unterstützung der landwirtschaftlichen Tätigkeiten in oberen Höhen.
Die Siedlungsstruktur besteht aus vier Hauptortschaften, Chiaulis, Villa, Chiaicis, Intissans und acht Vororten, wo man **antike Häuser aus dem sechzehnten und siebzehnten Jahrhundert** und Landhäuser von besonderer Konstruktion bewundern kann, wie z.B. die T- förmige Zugangstür, die man nur in sehr wenigen Orten dieser Region findet. Eines der charakteristischen Gebäude ist **Casa Bondanzia**, in Chiaulis, ein großes Haus mit Balkon. In den kleineren Orten befinden sich weitere Landhäuser mit ausgefallenen Fassaden mit Steinbögen, Treppen und Holzbalkonen.

HISTORISCHE KURIOSITÄT

Die Präsenz der Kosaken: von Februar bis Mai 1945 weilte der General Atamano Krasnóv, Führer der Zentralverwaltung der Kosakenheere, in der Herberge Stella d'oro in Villa. Das Zusammenleben gestaltete sich schwierig und während dieser Zeit wurde Verzegnis in „Stanitsa Tèrskaja" umbenannt: es handelt sich um den Namen des russischen Abstammungsortes der eingesiedelten Kosaken.

SEHENSWÜRDIGKEITEN

Um das Kulturgut und die architektonischen Schätze der Ortschaft zu entdecken, kann man mit einem Besuch des historischen Kerns von Villa beginnen: hier befindet sich die **Pfarrkirche Sankt Martin** gotischen Ursprungs, die im XVIII. Jahrhundert (zwischen 1730 und 1778) nach einem Projekt des Architekten Domenico Schiavi aus Tolmezzo neu errichtet wurde. Aus der gleichen Zeit stammen die Deckenfresken des Malers Antonio Schiavi (1736-1786), Bruder des Architekten. Die Kirche ist mit wertvollen Einrichtungen aus dem 18. Jahrhundert ausgestattet.
Einen Besuch wert ist auch die auf dem Dorfplatz befindliche Antica Osteria Stella d'Oro, wo sich der General Krasnóv aufhielt. Nicht weit der von Pfarrkirche von Villa entfernt hat Egidio Marzona, ein Sammler zeitgenössischer Kunst, den **Art Park** eingerichtet: es handelt sich um einen außergewöhnlichen Park zeitgenössischer Kunst, in dem Werke von Künstlern wie Bruce Neuman, Richard Long, Sol LeWitt, Dan Graham, Robert Berry, international bekannte Vertreter der kulturellen Strömungen der Arte Povera, der Land Art und des Minimalismus, untergebracht sind. Dieser frei besuchbare Park in befindet sich in Villa di Verzegnis im Freien und gehört zum Museumsystem CarniaMusei.
Aufgrund seiner besonderen Schönheit ist Verzegnis ein idealer Aufenthaltsort für Menschen, die gerne Sport treiben und sich im Freien aufhalten. Fahrradliebhabern stehen zahlreiche Radwege, welche die verschiedenen Ortsteile durch Feldwege miteinander verbinden, zur Verfügung. Denjenigen, die gerne wandern, bietet die Gegend zahlreiche Wanderwege durch Buchen- und Kastanienwälder. Besonders erwähnenswert ist die Wanderroute **"Via Storica del Marmo** (historische Marmorstrasse)", die vom Chianzutan- Sattel zum Steinbruch, in dem früher roter Marmor abgebaut wurde, führt: es handelt sich um eines der wenigen Beispiele der industriellen Archäologie in Karnien. In Erinnerung an den Bergbau organisiert man alle zwei Jahre das internationale Kunsttreffen **"La scultura in rosso** (Die Skulptur in Rot)", an dem Bildhauer aus der ganzen Welt, die mit diesem besonderen, aus den Steinbrüchen von Verzegnis gewonnenen Marmor arbeiten, teilnehmen.
Das Gebiet zeichnet sich durch eine einzigartige Natur aus: auf der Strasse, die Villa Santina und Chialcis miteinander verbindet, befindet sich eine Quelle, die aufgrund ihrer besonders heilsamen Eigenschaften **"La àga dal paradis, Wasser des Paradieses"** genannt wird. Auf keinen Fall verpassen sollte man die paradiesischen **Wasserfälle des Flusses Arzino.**
Im Gemeindegebiet können zahlreiche sportliche Betätigungen ausgeübt werden: von den leichten naturalistischen Ausflügen zu Fuß oder auf dem Fahrrad bis hin zu den organisierten Wanderungen ("scarponate"). Abenteuerlustige Sportler können im natürlichen Klettergarten der "Cretons", einem beliebten Ziel für erfahrene Kletterer, trainieren.
Wer starke Emotionen liebt, sollte sich auf keinen Fall das jedes Jahr veranstaltete Automobilrennen **"Bergrennen Verzegnis-Chianzutan- Sattel"**, an dem internationale Piloten und Zuschauer teilnehmen, entgehen lassen.

VERZEGNIS... THE COLOURS OF NATURE

The deep green of the woods and the red of the marble quarry are the colours of Verzegnis, a collective place-name that is perhaps derived from the shades of its lush greenery. Verzegnis is historically one of Carnia's oldest settlements. Intense digging activity at the **Colle Mazeit** archaeological site, not far from the little village of Chiaulis, has yielded important testimonies which have allowed the site's origins to be reconstructed. Finds and structures confirming human presence in the area from the 4th Millennium B.C. up to the medieval period have been uncovered. The clearly visible remains of a guard tower belonging to a much larger fortified structure indeed date back to the Mediaeval period.
The municipal area stretches from the Tagliamento river bed to the summit of Monte Verzegnis. Widely varying altitude has favoured the development of established settlements on the valley bottom and many rustic houses associated with farming activities at higher altitudes. The settlement structure is distributed across four main villages, Chiaulis, Villa, Chiaicis and Intissans, and eight smaller villages, where you can admire **ancient sixteenth and seventeenth century homes** and rustic houses with unusual construction details, including the T-shaped hay barn doors, found in only a very small number of other places in the region. **Casa Bondanzia** in Chiaulis, a large house with a long balcony, is one of the most characteristic buildings, although other rural homes in the smaller villages stand out with their unusual stone arch façades, steps and long wooden balconies.

INTERESTING HISTORICAL FACTS

The Cossack presence From February to May 1945 General Ataman Krasnóv, head of the Central Administration of the Cossack Armies resided at the Locanda Stella d'Oro in Villa. It was an uncomfortable cohabitation, during which Verzegnis became Stanitsa Tèrskaja, after the Russian town that the Cossack settlers originally came from.

WHAT TO SEE

A visit to discover the area's artistic and architectural heritage could start at the historical centre of Villa, where the **Pieve di San Martino** is located, rebuilt in the eighteenth century (between 1730 and 1778) to a design by Tolmezzo architect Domenico Schiavi on a pre-existing gothic site. The ceiling frescos by the architect's brother, painter Antonio Schiavi (1736-1786), date back to the same period. Valuable eighteenth century furnishings adorn the interior of the church.
The Antica Osteria Stella d'Oro in the village's piazza, where General Krasnóv stayed deserves to be seen. Not far from Pieve di Villa, contemporary art collector Egidio Marzona set up **Art Park**, an unusual park of contemporary art which is home to works by artists like Bruce Neuman, Richard Long, Sol LeWitt, Dan Graham and Robert Berry, international exponents of cultural trends tied to Arte Povera, Land Art and Minimalism. The open air park in Villa di Verzegnis can be freely visited and is part of the CarniaMusei museum network.
Exceptionally pleasant landscape makes Verzegnis a perfect place to stay for people who love sports and outdoor pursuits. Bike enthusiasts can choose between different cycle routes connecting the villages along country roads. Walkers will instead find that the area offers numerous paths through the beech and chestnut woods. The **Via Storica del Marmo** (Historic Marble Route) hiking trail is worth a mention, leading from Sella Chianzutan to the red marble quarry and a voyage of discovery of one of the few examples of industrial archaeology in Carnia. An international art symposium entitled **"La scultura in rosso"** (Sculpture in red) is held as a reminder of this marble extraction every two years, with exhibitions of sculptures created from this unusual marble extracted from the Verzegnis quarries from all over the world.
The quality of nature here is such that you find a spring on the road between Villa Santina and Chialcis considered to be so healthy that it is called **"La àga dal paradis"** (the water of paradise). The unmissable **Arzino river waterfalls** are indeed heavenly.
The municipal area offers plenty of sporting activities from easy nature hikes or bike rides to organized climbing. Lovers of more adventurous sports can train on the natural rock climbing walls of the Cretons, a favourite location with experienced climbers.
For those who enjoy thrills and excitement, there's the annual **"Cronoscalata Verzegnis-Sella Chianzutan"** timed car race, attracting large numbers of international drivers and spectators.

CJARSONS

DA GUSTARE

La cucina carnica non è solo un modo di armonizzare tra loro una serie di ingredienti rendendoli piacevoli al gusto, a un raccontro, È racconto di una terra e dei suoi prodotti, trasformati in piatti straordinari dai cuochi e dagli chef locali. Nascono così i **cjarsons**, gli agnolotti dolci o salati che ogni vallata interpreta a suo modo, il toc/ in braide, il celebre frico e le delicate pietanze a base di funghi e di erbe di campo.
Fermatevi, allora, nelle trattorie di Verzegnis a gustare i piatti della tradizione carniche e o, nelle aziende agricole dei dintorni, dove si possono acquistare prodotti genuini come il succo di mela, fatto con la frutta locale, miele e ortaggi freschi come i **"gnaus"**, il termine locale per indicare le rape, divenuto nel tempo anche il soprannome degli abitanti di Verzegnis.

TOC IN BRAIDE

Ingredienti (per 4 persone)
2 dl di acqua, 200 gr di farina di mais, 300 gr tra formaggio di malga fresco e ricotta fresca, 1 dl di latte, 100 gr di burro

Preparazione del piatto
Per la polenta, in un pentolo fai bollire l'acqua con un po' di sale, versare la pioggia la farina mais (o ancora meglio, se ce ne fosse, farina di grano saraceno) e cuocete per circa mezz'ora, mescolando ogni minuto. A parte, fondete a bagnomaria i formaggi con il latte e frullate il tutto fino ad ottenere una crema fluida. Infine rosolare 4 burro e la farina di mais fresa a quando diventano color nocciola. Disporre la polenta sopra ai piatti del piatto versandoci sopra la crema di formaggio e il burro rosolato.

CJARSONS

Ingredienti (per 4 persone)
Per la pasta: 100 gr di farina "00", un pizzico di sale, 2 dl di acqua
Per il ripieno: 150 gr di salsiccia affumicata, 1 patata lessa schiacciata, menta tritata finemente q.b.
Per la "Marcha": 100 gr di burro, 70 gr di farina di mais

Preparazione del piatto
Preparare la pasta e procedere come per i cjarsons, stendere fine e ritagliare dischi di circa 10 cm di diametro. Per il ripieno salare la salsiccia affumicata con una noce di burro e aggiungere la patata lessa schiacciata, tritare il tutto molto finemente e aggiungere la menta tritata. Farcire i dischi precedentemente preparati e chiudere a mezzaluna. Cuocete in salato water for at least 8 minutes. Serve with a pinch of chopped mint and season with a sauce of beurre noisette and Marcha cornmeal.

WHAT TO EAT

Carnic cookery doesn't just blend ingredients harmoniously to make them taste good, it tells a tale of a land and its produce, transformed into extraordinary dishes by cooks and local chefs. This is where **cjarsons**, sweet or savoury round filled pasta, for which every valley has its own interpretation, toc/ in braide, the famous frico and delicate dishes based on mushrooms and wild herbs come from.
Stop at the trattorias of Verzegnis to sample traditional Carnic dishes or the small farms in the surrounding areas, where you can buy genuine produce like apple juice made from local fruit, honey and fresh vegetables like **"gnaus"**, the local name for turnips, which has over time become the nickname for the people of Verzegnis.

TOC IN BRAIDE

Ingredients (for 4 people)
200 ml water, 200 g cornmeal, 300 g of fresh malga and ricotta cheese, 100ml milk, 100 g butter

Method
For the polenta, boil salted water in a large copper pan(o put on some other heavy bottomed pan) and pour in the flour (or better, if you have it, buckwheat flour) and cook for at least 30 minutes, stirring every minute. A parte, melt the cheese with the milk over a bain-marie and liquidize to a smooth creamy consistency. Then mix the butter and cornmeal and cook until the mixture turns pale golden brown. Spoon the polenta onto the centre of the plate and pour the cheese mix and the melted butter over the top.

CJARSONS

Ingredients (for 4 people)
For the pasta: 200 g of "00" flour, a pinch of salt, 200 ml water
For the filling: 150 smoked sausage, 1 potato, mashed, finely chopped mint to taste
For the Marcha: 100 g butter, 70 g cornmeal

Method
Prepare the pasta and proceed as for ravioli, rolling it out thinly and cutting 3cm circles. For the filling fry the smoked sausage with a knob of butter and add the mashed potato. Chop finely the mint and add to the mixture. Fill the circles and close in a half moon shape. Cook in salted water for at least 8 minutes. Serve with a pinch of chopped mint and season with a sauce of beurre noisette and Marcha cornmeal.

TOÇ IN BRAIDE

DA GUSTARE

La cucina carnica non è solo un modo di armonizzare tra loro una serie di ingredienti rendendoli piacevoli al gusto, a un raccontro, È racconto di una terra e dei suoi prodotti, trasformati in piatti straordinari dai cuochi e dagli chef locali. Nascono così i **cjarsons**, gli agnolotti dolci o salati che ogni vallata interpreta a suo modo, il toç/ in braide, il celebre frico e le delicate pietanze a base di funghi e di erbe di campo.
Fermatevi, allora, nelle trattorie di Verzegnis a gustare i piatti della tradizione carniche e o, nelle aziende agricole dei dintorni, dove si possono acquistare prodotti genuini come il succo di mela, fatto con la frutta locale, miele e ortaggi freschi come i **"gnaus"**, il termine locale per indicare le rape, divenuto nel tempo anche il soprannome degli abitanti di Verzegnis.

TOÇ IN BRAIDE

Ingredienti (per 4 persone)
2 dl di acqua, 200 gr di farina di mais, 300 gr tra formaggio di malga fresco e ricotta fresca, 1 dl di latte, 100 gr di burro

Preparazione del piatto
Per la polenta, in un pentolo fai bollire l'acqua con un po' di sale, versare la pioggia la farina mais (o ancora meglio, se ce ne fosse, farina di grano saraceno) e cuocete per circa mezz'ora, mescolando ogni minuto. A parte, fondete a bagnomaria i formaggi con il latte e frullate il tutto fino ad ottenere una crema fluida. Infine rosolare 4 burro e la farina di mais fresa a quando diventano color nocciola. Disporre la polenta sopra ai piatti del piatto versandoci sopra la crema di formaggio e il burro rosolato.

CJARSONS

Ingredienti (per 4 persone)
Per la pasta: 100 gr di farina "00", un pizzico di sale, 2 dl di acqua
Per il ripieno: 150 gr di salsiccia affumicata, 1 patata lessa schiacciata, menta tritata finemente q.b.
Per la "Marcha": 100 gr di burro, 70 gr di farina di mais

Preparazione del piatto
Preparare la pasta e procedere come per i ravioli, stendere fine e ritagliare dischi di circa 10 cm di diametro. Per il ripieno salare la salsiccia affumicata con una noce di burro e aggiungere la patata lessa schiacciata, tritare il tutto molto finemente e aggiungere la menta tritata. Farcire i dischi precedentemente preparati e chiudere a mezzaluna. Cuocete in salato water for at least 8 minutes. Serve with a pinch of chopped mint and season with a sauce of beurre noisette and Marcha cornmeal.

KULINARISCHES

Die karnische Küche ist nicht nur eine gelungene, schmackhafte Mischung verschiedener Zutaten, sondern auch eine Geschichte. Die Geschichte eines Landes und seiner Produkte, die von den örtlichen Köchen und Küchenchefs in außergewöhnliche Gerichte verwandelt werden. Auf diese Weise entstehen die **Cjarsons**, süße oder salzige gefüllte Nudelteigtaschen, für die jedes Tal ein eigenes Rezept hat, der Toç/ in Braide, der berühmte Frico und die Delikatessen auf Pilz- und Gewürzbasis.
Kehren Sie doch in eine der Trattorien von Verzegnis ein, um die Gerichte der karnischen Tradition zu genießen, oder machen Sie Halt in einem der landwirtschaftlichen Betriebe dieser Gegend, wo man natürliche Produkte wie aus heimischen Äpfeln hergestellten Saft, Honig und frisches Gemüse wie z.B. die **"Gnaus"**, die lokale Bezeichnung für "Rüben" und mittlerweile Spitzname der Einwohner von Verzegnis, kaufen kann.

TOÇ IN BRAIDE

Zutaten (für 4 Personen)
2 dl Wasser, 200 g Maismehl, 300 g frischer Hüttenkäse und frischer Ricotta, 1 dl Milch, 100 g Butter

Zubereitung des Gerichts
Um die Polenta zuzubereiten, das Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl langsam einstreuen und verrühren, damit sich keine Klumpen bilden. mindestens 30 Minuten lang kochen, dabei jede Minute umrühren. Inzwischen die Käsemischung mit der Milch zu einer flüssigen, cremigen Masse verrühren. Die Butter und das Maismehl solange bräunen, bis sie haselnussbraun werden. Die weiche Polenta in die Tellermitte geben, die Käsecreme und die gebräunte Butter darüber gießen.

CJARSONS

Zutaten (für 4 Personen)
Für den Teig: 200 g Mehl Typ "00", etwas Salz, 2 dl Wasser
Für die Füllung: 150 g geräucherte Wurst, 1 gekochte, zerdrückte Kartoffel, etwas gehackte Minze nach Belieben
Für die "Marcha": 100 g Butter, 70 g Maismehl

Zubereitung des Gerichts
Den Teig zubereiten, Kreise ausrollen und mit einer runden Form mit einem Durchmesser von 5 cm ausstechen. Für die Füllung die geräucherte Wurst mit etwas Butter sautieren und die zerdrückte Kartoffel dazugeben; alles sehr fein hacken und die gehackte Minze zugeben. Teigkreise mit der vorbereiteten Füllung füllen, Halbmonde formen und in gesalzenem Wasser 8 Minuten lang kochen. Mit etwas gehackter Minze und einer Soße, die man mit Butter und Maismehl ("Marcha") zubereitet, servieren.

Paesaggio invernale - Winter landscape - Winterlandschaft

Stavolo - Stavolo - Stavolo

LEGENDA

- Testimonianze storiche settecentesche
  Eighteenth century sites of historical interest
  Geschichtliche Zeugnisse aus dem achtzehnten Jahrhundert
- Edifici, monumenti, testimonianze storiche interessanti
  Buildings, monuments, sites of historical interest
  Gebäude, Denkmäler, interessante geschichtliche Zeugnisse
- Punti naturalistici o panoramici
  Natural beauty spots or panoramic views
  Punkte von naturalistischem Interesse bzw. Aussichtspunkte

www.concatolmezzina.it