

ZASADY DOBORU HASEŁ I BUDOWA ARTYKUŁU HASŁOWEGO

Wśród ułożonych alfabetycznie haseł słownika znalazły się jednostki leksykalne, w tym nazwy własne (m.in. miejscowe), które w procesie przekładu mogą okazać się problematyczne, a więc takie, które wymagają ewentualnych dłuższych poszukiwań znaczenia i możliwości tłumaczeniowych w języku polskim. Jednostki te nierzadko wykazują charakterystykę werbalnych kulturomów, rozumianych jako elementy językowe będące same w sobie nośnikami istotnych informacji o tradycjach i charakterystyce danego terytorium, odsyłające do desygnatów o określonej przynależności i reprezentacji kulturowej – a do takich, jak się okazuje i jak poświadczają liczne użycia w badanych tekstach, należą wyszczególnione poniżej kategorie wyrazów nazywających elementy realiów ograniczonych do danego terytorium i tradycji, w tym wypadku – enogastronomicznej. Są to takie na przykład jednostki leksykalne, jak: *albergo diffuso*, *osmiza*, *picolit*, *ramandolo*, *ribolla gialla*, *San Daniele*. Wówczas zaproponowane definicje słownikowe rzadko dostarczają gotowych ekwiwalentów przekładowych, gdyż leksemy te muszą zostać wprowadzone w tekście docelowym na prawach cytatów, to znaczy – zapożyczeń właściwych, czasem opatrzonych – w zależności od przyjętej lokalnie strategii – pewnymi objaśnieniami. Są to, najogólniej ujmując, nazwy odnoszące się do realiów lokalnych, odmian winorośli, gatunków wina, obszarów jego produkcji, składników i dań kuchni regionalnej oraz wyrazy odnoszące się do uwarunkowań i technologii procesów produkcyjnych wina i jego właściwości organoleptycznych, a także serwowania napojów i potraw, takich jak nazwy rodzajowe lokali gastronomicznych. Niekiedy, gdy zachodzi potrzeba, stosujemy proste odsyłacze (oznaczając je skrótem *p.* ‘patrz’ po znaku półpauzy oddzielającym go od wyrazu hasłowego), np.: **Fagagna** – *p.* formaggio di Fagagna.

Mimo wysokiej nieraz frekwencji w badanych tekstach nie uwzględniamy pewnych nazw, ogólnowłoskich lub pochodzących z innych niż włoski języków, które mają w polszczyźnie status zapożyczeń właściwych notowanych już w istniejących opracowaniach leksykograficznych języka polskiego, takich jak na przykład: francuskie *chardonnay*, *merlot* czy *pinot*, włoskie *polenta*, *ricotta*, *trattoria* czy niemiecki *riesling*.

Pojedynczy artykuł hasłowy otwiera zapisany pogrubionym drukiem wyraz hasłowy w języku włoskim, będącym w tym wypadku językiem wyjściowym; jest on zawsze opatrzony informacją gramatyczną dotyczącą wyjściowej kategorii rodzaju w odniesieniu do rzeczowników (zapisaną kursywą za pomocą skrótów *m* dla rodzaju męskiego i *f* dla rodzaju żeńskiego oraz *m lm* i *f lm* – gdy jednostka funkcjonuje tylko w liczbie mnogiej). Ze względu

na charakter opracowania, ściśle ograniczonego tematycznie, nie zachodziła potrzeba stosowania rozbudowanego systemu kwalifikatorów; tylko wyrazy „ogólnowłoskie”, tzn. odnoszące się do rzeczywistości nieograniczonej regionalnie, oznaczone są skrótem: *ogól.* ‘ogólne’, niektóre terminy, np. dotyczące procesów produkcyjnych – skrótem *tech.* ‘techniczne’, a kilka skrótowców – skrótem: *skróót.* Polskie objaśnienia znaczeń włoskich leksemów – zawsze w definicjach własnych różnych typów – podajemy następnie w tzw. łapkach definicyjnych i dokumentujemy po dwukropku ilustracją materiałową pochodzącą z naszego korpusu, stosując zapis rozstrzelony mniejszą czcionką. W razie większej liczby znaczeń lub cytatów – numerujemy je (cyfrą arabską i oddzielając nawiasem okrągłym). Wyraz hasłowy w cytacie jest wyróżniony kursywą. Okazjonalnie dodajemy (w nawiasie ostrym) informację o pochodzeniu wyrazu (z zastosowaniem skrótów – odpowiednio: *ang.* – angielski, *fr.* – francuski, *friul.* – friulijski, *lac.* – łaciński, *niem.* – niemiecki, *słow.* – słowiański, *słoweń.* – słoweński). Również okazjonalnie umieszczamy na końcu artykułu hasłowego informację poprawnościową dotyczącą użycia danego elementu w tekście polskiego przekładu, np. „*Nb.* Spotyka się w źródłach różne warianty zapisu *DOC*: *D.O.C.*, *D.o.c.*, *d.o.c.*, *Doc*, *doc*; w przekładach na język polski, ze względu na reguły ortograficzne dotyczące skrótowców, lepiej konsekwentnie stosować zapis wielkimi literami bez kropek”.

CZĘŚĆ HASŁOWA

A

Alto Livenza *m* ‘nazwa oznaczenia IGT obejmującego wina pochodzące z regionów Friuli-Wenecji Julijskiej i Wenecji Euganejskiej, a dokładnie – konkretnych gmin prowincji Pordenone i Treviso, które spełniają określone przepisami kryteria’: 1) *Alto Livenza Igt* è l’indicazione geografica tipica che indica una vasta gamma di vini del Friuli ma anche del Veneto. Infatti si produce in otto comuni della provincia di Treviso e in sette della provincia limitrofa di Pordenone, sull’asta del fiume Livenza, che parte dalle sorgenti situate presso il Santuario della Santissima a Polcenigo e arriva fino a Motta di Livenza, attraversando un’area di circa 100.000 abitanti. *Alto Livenza Igt* è quindi un’etichetta interregionale, forte di esperienze e regolamenti ampiamente praticati in queste note regioni vinicole dell’Italia nord orientale. > *Alto Livenza IGT* to oznaczenie, które obejmuje szeroką gamę win z Friuli, ale także z Wenecji Euganejskiej. W rzeczywistości wina te wytwarza się w ośmiu gminach



provincji Treviso i siedmiu sąsiedniej prowincji Pordenone, wzdłuż rzeki Livenza, która wypływa ze źródeł znajdujących się w okolicy Sanktuarium Najświętszej Trójcy, zwanego skrótowo „La Santissima”, w Polcenigo i dociera do miejscowości Motta di Livenza, przecinając obszar zamieszkały przez około 100 000 mieszkańców. *Alto Livenza IGT* jest zatem etykietą międzyregionalną i solidną – dzięki doświadczeniu i regulacjom, powszechnie wcielany w życie w tych dobrze znanych regionach winiarskich północno-wschodnich Włoch. 2) Il vino bianco frizzante Verdiso IGT *Alto Livenza* dell’azienda Rivecoldefer è un vino dalla bollicina non invadente, che lascia emergere il carattere beverino, ma deciso e leggermente ruvido del vitigno. > [Wino białe delikatnie musujące verdiso IGT Alto Livenza](#) produkcji Rivecoldefer to wino z nienarzucającymi się bąbelkami, które przyjemne do picia, ale jednocześnie zdecydowane i nieco szorstkie z nutą pędów winorośli.

aglio di Resia *m* ‘gatunek czosnku występujący w rejonie gminy Resia w prowincji Udine, przy granicy ze Słowenią; czosnek Resia’: *L’Agljo di Resia*, Rosajanski Strok nell’idioma locale (il resiano), è un prodotto tradizionale e tipico della Valle di Resia (UD). Coltivato da sempre, si è mantenuto originale nel tempo grazie all’isolamento geografico della valle ed alla coltivazione negli orti famigliari ad opera in particolare delle donne, le nostre nonne e mamme. > [Czosnek Resia, rosajanski strok w lokalnym dialekcie \(resiano\), to tradycyjny i typowy produkt Doliny Resia w prowincji Udine. Uprawiany od zawsze, zachował się bez zmian mimo upływu czasu, dzięki geograficznej izolacji doliny i uprawianiu go w przydomowych ogródkach, zwłaszcza przez kobiety, masze babcie i mamy.](#)

albergo diffuso *m* ‘obiekt hotelowy goszczący turystów i innych przyjezdnych w kilku budynkach na określonym terenie, np. małej miejscowości; rozwiązanie powstałe i rozpowszechnione w rejonach górskich friulijskiej Karnii’: 1) Riposare, passeggiare, rigenerarsi, mangiare, sognare... Basta pensare a questo per far venir voglia di prendere e partire alla volta *dell’Albergo Diffuso Zoncolan*, nella regione montana del Friuli. > [Odpoczynek, spacer, relaks, jedzenie, dobry sen... Wystarczy o tym pomyśleć, by nabrać ochoty na wyjazd do obiektu „Albergo Diffuso Zoncolan” w górskim regionie Friuli.](#) 2) *L’Albergo Diffuso* è un progetto di ospitalità integrato nel territorio, nella sua cultura e nella sua comunità. È una proposta concepita negli anni ’80 in Friuli e messa a punto come modello di ospitalità originale negli anni ’90 in Sardegna e in altre regioni del nostro Paese. > [„Albergo Diffuso” to projekt hotelarski zintegrowany z terytorium, jego kulturą i społecznością. Koncepcja powstała w latach 80. we Friuli i została rozwinięta jako oryginalny model goszczenia w latach 90. na Sardynii oraz w innych regionach naszego kraju.](#) 3) *L’albergo diffuso* offre una serie di servizi alberghieri „tradizionali” (es. servizio di accoglienza e pulizie degli alloggi) integrandoli a diversi servizi „non convenzionali” come la possibilità di organizzare escursioni o partecipare ad eventi che vi daranno la



possibilità di conoscere il territorio e la comunità dalla quale verrete accolti. > *Hotel „rozproszony”*, wł. *albergo diffuso*, oferuje szereg „tradycyjnych” usług hotelowych (np. recepcji i sprzątanía pokoiów), łącząc je z różnymi „niekonwencjonalnymi” usługami, takimi jak możliwość organizacji wycieczek czy udziału w wydarzeniach dających możliwość poznania terytorium i społeczności lokalnej, która nas przyjmuje.

azienda vitivinicola *f* *ogól.* ‘przedsiębiorstwo produkcji wina dysponujące własną winnicą; winnica i wytwórnia wina, winnica i winiarnia’: 1) A pochi chilometri da Gorizia, la Tenuta Villanova è di fatto *l’azienda vitivinicola* più antica del Friuli. Nacque infatti nel lontano 1499, quando la famiglia Strassoldo acquisì la proprietà dal patriarcato di Aquileia. > *Kilka kilometrów od Gorycji mieści się „Tenuta Vilanova”, która jest obiektywnie najstarszą winnicą i wytwórnią wina we Friuli. Powstała ona rzeczywiście w odległym 1499 roku, kiedy rodzina Strassoldów nabyła majątek od patriarchatu Akwilei.* 2) La maniacale attenzione per la qualità, il rispetto e la valorizzazione dell’ambiente circostante, danno vita ad *un’azienda vitivinicola* moderna. > *Obsesyjna dbałość o jakość, szacunek dla środowiska i dbałość o nie są fundamentem nowoczesnego przedsiębiorstwa produkcji wina.*

B

bianchera *f* ‘rodzima friulijska i istryjska odmiana drzewa oliwnego pochodząca z rejonu miejscowości San Dorligo della Valle w prowincji Triestu, przy granicy ze Słowenią’: 1) Lis Fadis è situata sulle colline di Spessa di Cividale del Friuli nella zona DOC Friuli Colli Orientali. E’ possibile visitare la cantina e degustare i vini prodotti, conoscere i percorsi dedicati agli alberi da frutto antichi e all’olivo nelle sue varietà autoctone come *Bianchera*, Grignano e Gorgazzo. > *Lis Fadis znajduje się gminy Spessa pod Cividale del Friuli, w rejonie DOC Friuli Colli Orientali. Istnieje możliwość zwiedzania piwnicy skosztowania produkowanych win, poznania ścieżek poświęconych starym drzewom owocowym i oliwnym w ich rodzimych odmianach, takich jak *bianchera*, grignano i gorgazzo.* 2) L’olio che produciamo è qualitativamente ottimo, dalle caratteristiche organolettiche spiccate. Le varietà che abbiamo prediletto sono *la Bianchera* e il Gorgazzo storiche varietà locali, ingentilite dalla presenza, seppur minore, di altre varietà come il Leccino, il Frantoio, il Pendolino, il Maurino. > *Produkowany przez nas olej wyróżnia się jako doskonały jakościowo, o wyraźnych właściwościach organoleptycznych. Preferowane przez nas gatunki to *bianchera* i gorgazzo, historyczne odmiany lokalne, wzbogacone obecnością, choć nieznaczną, innych odmian, takich jak leccino, frantoio, pendolino, maurino.*

bora *f* ‘silny wiatr północno-wschodni, który w czasie zimy występuje w rejonie północnego Adriatyku’: L’area che si è originata per conseguenza dei trasporti glaciali, più di 600.000



anni fa, ospita terreni molto adatti alla viticoltura; mitigata da venti di *Bora* freschi e secchi produce vini bianchi e rossi di altissima nomea e ampissima diffusione. > *Obszar, który powstał w wyniku transgresji lodowcowych ponad 600 000 lat temu, obfituje w gleby wyjątkowo odpowiednie do uprawy winorośli; łagodzony przez chłodne i suche wiatry bora – daje wina białe i czerwone o bardzo dobrej renomie i szeroko rozpowszechnione.*

boreto a la graisana *m* ‘friulijska zupa rybna z węgorzy i białych ryb lub ryby w wywarze na ciepło; danie pochodzi z tradycji rybaków zamieszkujących tereny laguny Grado’: 1) *Da noi in Riviera, le strade del litorale sono infatti costellate di locali e ristoranti che propongono i piatti più tipici a base di pesce e crostacei appena pescati, come il boreto a la graisana, le seppie col nero e i sievoli sotto sal (cefali conservati sotto sale per due o tre mesi). Per un vero e proprio tuffo nei sapori più veri. > U nas na Riwierze nadmorskie ulice są wprost usiane lokalami i restauracjami, które proponują najcharakterystyczniejsze lokalne dania ze świeżo złowionych ryb i skorupiaków, takie jak boreto a la graisana (ryba w wywarze z białą polentą), seppie col nero (mątwy z ich czarnym barwnikiem) czy sievoli sotto sal (cefale zaprawiane w soli przez dwa lub trzy miesiące) – wszystko po to, by móc zanurzyć się w świecie autentycznych smaków. 2) Il Boreto a la Graisana è il vero simbolo della tradizione culinaria di Grado, città fortemente legata al mare e alla pesca, tanto che da inizio ottobre fino a fine novembre i ristoranti della località turistica propongono ai clienti la loro personale interpretazione e il piatto diventa il vero protagonista dell’autunno. > Boreto a la graisana to prawdziwy symbol tradycji kulinarnej Grado, miasta silnie związanego z morzem i rybołówstwem – do tego stopnia, że od początku października do końca listopada restauracje tej miejscowości turystycznej oferują klientom swoje własne jego wersje i danie to staje się w ten sposób prawdziwym bohaterem jesieni. <friul.>*

boreto alla gradese – *p.* boreto a la graisana

bottega fogól. ‘pomieszczenie, w którym gromadzi się i sprzedaje towary na sprzedaż, często także pracownia rzemieślnicza; sklepik’: 1) *La Bottega* offre una ricercata selezione di vini e prodotti del territorio, anche take away. > *Sklepik* oferuje wyrefinowany wybór win i produktów regionalnych, także na wynos. 2) Nella quiete del delizioso borgo di Prosecco, il Be Happy offre un’accogliente sala ed un ampio e ombreggiato giardino dove poter gustare le specialità preparate con prodotti genuini, BIOlogici, a KM 0, offerti con proposte che si sposano con la tradizione di Trieste e del suo Carso. Il Be Happy offre anche una fornita *Bottega dei Sapori* dove sono a disposizione i prodotti genuini con cui prepariamo i nostri piatti. > *W zaciszu uroczej miejscowości Prosecco restauracja Be Happy oferuje przytulną salę oraz duży i zacieniony ogród, gdzie można skosztować specjałów przygotowanych z produktów oryginalnych, „bio”, lokalnych „0 km”, zaserwowanych w wersjach, które pozostają w harmonii z tradycją Triestu i Krasu. Be Happy oferuje również dobrze*



zaopatrzoną „pracownię smaków”, gdzie dostępne są oryginalne produkty, z których przygotowuje swoje dania.

brovada *f* ‘typowe danie kuchni friulijskiej z posiekanej rzepy, najpierw poddanej maceracji w wycłoczynach winnych, następnie ugotowanej w wywarze z dodatkiem oliwy, liścia laurowego i kawałka tłustego mięsa; podaje się je z mięsem i winem’: 1) *La brovada* è una testimonianza della cucina tipica friulana. Gli ingredienti base sono le rape e la vinaccia. > *Brovada* jest świadectwem typowej kuchni friulijskiej. Podstawowymi składnikami są rzepa i wycłoki winogron. 2) Prodotti DOP come il Prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, l’olio Tergeste, *la Brovada*, dolci tipici come la Gubana o la Putizza, i Presidi Slow Food, i vini d’eccellenza, le birre artigianali, i distillati e il caffè, ti racconteranno il territorio come nessun altro (...) > Produkty DOP, takie jak prosciutto di San Daniele, ser montasio, oliwa tergeste, danie typu *brovada*, słodkości regionalne, m.in. gubana lub putizza, obiekty slow food, doskonałe wina, piwa rzemieślnicze i destylaty opowiedzą Ci ten obszar jak nikt (...). 3) Non c’è piatto natalizio più tipico nella storia enogastronomica friulana *della brovada*, la rapa bianca dal colletto viola fermentata nella vinaccia, servito insieme con il musetto, un insaccato simile al cotechino. > Nie ma bardziej typowego bożonarodzeniowego dania w historii friulijskiej enogastronomii niż *brovada*, biała rzepa z fioletowym kołnierzem fermentowana w wycłokach, podawana razem z musetto, kiełbasą podobną do cotechino. <friul.>

brut *ogól.* ‘o winie musującym bardzo wytrawnym; pol. brut’: Alexius Brut Ribolla Gialla. Vino bianco spumante *brut*, dal colore paglierino con un perlage fine. Il profumo è fresco. > Alexius Brut Ribolla Gialla. Wino białe musujące, wytrawne typu *brut*, o kolorze słomkowożółtym i drobnych bąbelkach.

C

canederli *m lm* ‘zaadaptowany do języka włoskiego germanizm oznaczający knedle; dania z knedli z chleba są charakterystyczne dla kuchni regionu Friuli-Wenecji Julijskiej; funkcjonuje też nazewnictwo opisowe: *gnocchi di pane*’: 1) Nella rinomata località per gli sport invernali ed estivi, ambiente grazioso e accogliente. Cucina tradizionale friulana rigorosamente stagionale che si esprime splendidamente nel menù degustazione o nelle imperdibili proposte a la carte. Deliziose specialità locali, piatti a base di funghi o radicchio delle nevi, canederli, selvaggina e gli immancabili strudel e tiramisù il tutto proposto dalle mani sapienti della cuoca Romy. Ampia selezione di vini. > Urocze i przyjazne miejsce w znanym kurorcie goszczącym sporty zimowe i letnie. W ofercie tradycyjna kuchnia friulijska, ściśle



sezonowa, co znakomicie wyraża się w menu degustacyjnym lub propozycjach a la carte nie do pominięcia. Wyśmienite lokalne specjały, dania z grzybów lub pędów roślinnych „radicchio delle nevi” (pol. cykorii śnieżnej), knedle „*canederli*”, dziczyzna oraz nieodzowny strudel i tiramisu, a wszystko to własnoręcznie przygotowane przez niezawodną kucharkę Romy. Duży wybór win. 2) Alle pendici di una delle aree più suggestive delle Alpi Carniche, propone le specialità della cucina carnica preparati utilizzando ingredienti rigorosamente locali. Tra i più conosciuti i cjarsons, *gli gnocchi di pane*, l’orzo e fagioli, il frico con la polenta, la selvaggina e i semplici dolci della tradizione. Ampia selezione di vini e distillati regionali. > Restauracja usytuowana na zboczach jednego z najbardziej sugestywnych obszarów Alp Karnickich oferuje specjały kuchni karnickiej przygotowywane ze ściśle lokalnych składników. Do najbardziej znanych należą: cjarsons, *gnocchi di pane* (rodzaj klusek z chleba), l’orzo e fagioli (zupa z jęczmienia i fasoli), frico z polentą, dziczyzna i proste tradycyjne desery; w ofercie także szeroki wybór regionalnych win i destylatów. <niem.>

cantina *f ogól.* ‘pomieszczenie służące do składowania wina; także kompleks pomieszczeń przystosowanych do poszczególnych procesów produkcji wina oraz lokal, w którym odbywa się degustacja i sprzedaż wina; pol. piwnica, piwnica winna, winiarnia’: 1) L’azienda vitivinicola Rive Col de Fer, si trova nel cuore di Caneva in un territorio ricco di storia e tradizioni, votato all’accoglienza. In *cantina* si possono visitare, in compagnia dei proprietari, *la cantina* ed i vigneti, ma anche fare delle passeggiate per arrivare al castello medioevale o solamente visitare i dintorni, immersi nella tranquillità e nella bellezza del paesaggio. > Winnica i winiarnia Rive Col de Fer znajduje się w sercu gminy Caneva, na terytorium obfitującym w historię i tradycje – i z natury gościnne. Na terenie *winiarni* można zwiedzać – w towarzystwie właścicieli – *piwnicę winną* i uprawę winorośli, a także oddawać się spacerem w stronę średniowiecznego zamku i tak po prostu po okolicy, zanurzonej w spokoju i pięknie krajobrazu. 2) Sia la vigna che *la cantina* sono attrezzate con le più moderne tecnologie che servono per esaltare le caratteristiche intrinseche dell’uva e quindi del vino del territorio. > Zarówno winnica, jak i *piwnica winna* są wyposażone w najnowocześniejsze technologie, które służą wzmocnieniu wewnętrznych cech winogron, a tym samym tutejszego wina. 3) Sistemi d’impianto ad alto numero di ceppi per ettaro, potature castigate, concimazioni essenziali e inerbimento delle vigne sono alcune delle tecniche colturali adottate per ottenere uve con grandi concentrazioni di aromi; queste, vinificate in modo rigoroso, producono vini di eccellenza che i signori Buiatti, gentilmente, fanno degustare a quanti desiderano fare visita alla loro *cantina*. > Systemy prowadzenia uprawy gwarantujące wysoką liczbę winorośli na hektar, umiarkowane przycinanie, niezbędne nawożenie i zasiewanie trawy pośród winorośli to tylko niektóre z technik przyjmowanych w celu uzyskania winogron o dużej koncentracji aromatów; te, poddane ścisłej winifikacji, dają doskonałe wina, które państwo Buiatti z przyjemnością

przedstawiają do degustacji tym, którzy pragną zwiedzić ich *piwnicę*. 4) E' possibile visitare *la cantina*, degustare i vini e soggiornare nell'accogliente agriturismo Scacciapensieri. > Możliwe jest zwiedzanie *piwnicy winnej*, degustacja win i pobyt w przytulnym agroturystycznym gospodarstwie Scacciapensieri.

cappuccina *f ogól. tech.* 'system uprawy winorośli': 1) I terreni di origine eocenica, sono costituiti da marne e arenarie stratificate (in loco chiamate ponche) e quindi fortemente vocate alla viticoltura per la loro giacitura e composizione. Il sistema di allevamento è *cappuccina* corta e guyot, che danno basse rese e alta qualità. > Tereny pochodzenia eoceńskiego zbudowane są z warstwowego margla i piaskowca (lokalnie nazywanych „ponche” – „ponkami”) i dlatego ze względu na swoje strukturę i skład bardzo dobrze nadają się do uprawy winorośli. System uprawy to krótka „*cappuccina*” i „guyot”, które dają niskie plony i wysoką jakość. 2) L'allevamento a guyot e a *cappuccina*, l'alta densità di barbatelle e la bassa produzione per ceppo costituiscono la base essenziale per la buona riuscita dei vini. > Uprawa w systemie Guyot i *cappuccina*, wysoka gęstość sadzonek i niska produkcja na winorośl stanowią niezbędną podstawę, by z sukcesem uzyskać wina.

Carso *m* 1) 'nazwa płaskowyżu w Słowenii i we Włoszech, położonego pomiędzy doliną rzeki Wipawy a wybrzeżem Adriatyku; słoweń. i pol. Kras': Nel nord-est Italia c'è un territorio molto particolare: il *Carso*. Si trova a cavallo tra la provincia di Trieste, Gorizia e la Slovenia; un territorio di confine, aspro, fatto di pietre e grotte, un paradiso per i geologi, ma anche un territorio che offre panorami fantastici, con le falesie a picco sul mare e i profumi tipici della macchia mediterranea. > W północno-wschodnich Włoszech leży pewna szczególna kraina: *Kras*. Znajduje się pomiędzy prowincjami Triestu i Gorycji a Słowenią; to teren pogranicza, surowy, zbudowany z kamieni i jaskiń, raj dla geologów, ale także obszar oferujący fantastyczne krajobrazy, z klifami z widokiem na morze i charakterystycznymi zapachami śródziemnomorskich zarośli w typie makii. 2) – *p.* Friuli Carso.

Charmat – *p.* metodo Martinotti-Charmat

Cialla *f* 1) 'nazwa miejscowa małej doliny na terenie gminy Prepotto, znajdującej się na zachód od Udine, przy granicy ze Słowenią': Cialla è rimasta intatta perché un po' fuori dal mondo com'era in antico quando fu chiamata Cela. Cela, nella lingua slava del posto, significa "Riviera", il nome le fu dato proprio perchè godeva di un microclima così esclusivo e felice che ancor'oggi vi cresce l'ulivo. > Cialla pozostała nienaruszona, ponieważ pozostała trochę poza światem, tak jak to było w dawnych czasach, gdy nazywano ją Cela. Cela, w miejscowym słowiańskim języku, oznacza „zakątek”, a nazwę tę nadano temu miejscu właśnie dlatego, że charakteryzowało się tak szczególnym i łagodnym mikroklimatem; do

dziś rośnie tu drzewo oliwne. 2) ‘nazwa oznaczenia DOCG win wytwarzanych na terenie prowincji Udine wyłącznie ze szczepów rodzimych regionu Friuli’: La famiglia Rapuzzi è custode della sottozona *Cialla* dei Colli Orientali del Friuli. > Pod opieką rodziny Rapuzzich znajduje się podtyp *Cialla* oznaczenia DOCG Colli Orientali del Friuli. 3) ‘wino oznaczone tą etykietą’: Il Cialla è prodotto in purezza con uve Picolit, mentre le altre varianti posseggono almeno l’85% di uve Picolit con l’aggiunta di altri vitigni a bacca bianca autorizzati fuorchè il Traminer aromatico. > Wino Cialla jest produkowane w wyłącznie z winogron picolit, podczas gdy inne warianty zawierają przynajmniej 85% winogron picolit, ale z dodatkiem innych dozwolonych odmian białych winogron, za wyjątkiem aromatycznego traminer. | Il *Cialla* Bianco è un vino bianco friulano a base di Ribolla Gialla, Verduzzo e Picolit, affinato in barrique per quasi un anno. Profumi freschi di frutta, vaniglia e gelsomino e aromi ricchi e intensi si integrano in un profilo ricco e di buona struttura. > *Cialla* Bianco to friulskie białe wino wytworzone ze szczepów ribolla gialla, verduzzo i picolitu, leżakujące w beczkach przez prawie rok. Świeże zapachy owoców, wanilii i jaśminu oraz bogate i intensywne aromaty tworzą całość o bogatym profilu i dobrej strukturze. <słow.>

cjarsons *m lm* ‘typowo friulijskie danie na ciepło wywodzące się z kuchni Alp Karnickich; jest to rodzaj podawanych na maśle i wędzonej ricotcie pierożków z mąki lub ziemniaków z beżowym nadzieniem słodko-słonym (z ziemniaków, ziół, rodzynek, cynamonu)’: 1) Alle pendici di una delle aree più suggestive delle Alpi Carniche, propone le specialità della cucina carnica preparati utilizzando ingredienti rigorosamente locali. Tra i più conosciuti i *cjarsons*, gli gnocchi di pane, l’orzo e fagioli, il frico con la polenta, la selvaggina e i semplici dolci della tradizione. Ampia selezione di vini e distillati regionali. > Restauracja usytuowana na zboczach jednego z najbardziej sugestywnych obszarów Alp Karnickich oferuje specjały kuchni karnickiej przygotowywane ze ściśle lokalnych składników. Do najbardziej znanych należą: *cjarsons*, gnocchi di pane (rodzaj klusek z chleba), l’orzo e fagioli (zupa z jęczmienia i fasoli), frico z polentą, dziczyzna i proste tradycyjne desery; w ofercie także szeroki wybór regionalnych win i destylatów. 2) La poesia della cucina carnica è rappresentata dall’accostamento dolce e salato *dei cjarsons* (ma anche *cjalsons* e *cjalzons* secondo le zone) che in lingua friulana significa calzoni. > Poezja kuchni karnickiej jest reprezentowana przez słodko-słoną kombinację pod nazwą *cjarsons* (czasem także *cjalsons* i *cjalzons*, w zależności od obszaru), co w języku friulskim oznacza *spodnie* (wł. *calzoni*). 3) Dal frico alla carne cotta nel camino, dal *cjarsons* alla polenta, il menu del ristorante e pizzeria Al Cjâriesar a Tricesimo offre le migliori pietanze della cucina friulana, preparate secondo le antiche ricette della tradizione e con un pizzico di estro e creatività che lo chef, esperto e qualificato, applica ai suoi piatti per esaltarne gli ingredienti. > Od frico po mięso gotowane w kominku, od *cjarsons* po polentę: menu restauracji i pizzerii Al Cjâriesar w



Tricesimo oferuje najlepsze dania kuchni friulijskiej, przygotowywane według dawnych tradycyjnych przepisów i ze szczyptą inwencji i kreatywności, które wykwalifikowany i znający się na rzeczy szef kuchni dodaje do swoich potraw, aby uwydatnić ich składniki.
<friul.>

Colli Orientali del Friuli Picolit *flm* ‘nazwa oznaczenia DOCG win produkowanych na terenie prowincji Udine ze szczepu picolit’: I vigneti destinati alla produzione del vino *a denominazione di origine controllata e garantita* «*Colli Orientali del Friuli Picolit*» devono rispondere, per condizioni ambientali di coltura, a quelle tradizionali della zona di produzione e comunque devono essere atti a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. > Winnice przeznaczone do produkcji wina *oznaczanego etykietą DOCG „Colli Orientali del Friuli Picolit”* muszą spełniać normy tradycyjnych czynników środowiskowych uprawy tego obszaru produkcji i bezwzględnie stwarzać warunki, by winogrona i wytworzone z nich wina nabierały określonych cech jakościowych.

Colli Orientali *flm – p.* Friuli Colli Orientali

Collio *m* 1) ‘nazwa geograficzna obszaru obejmującego teren wzgórz zlokalizowanych na pograniczu włosko-słoweńskim w rejonie miasta Gorycja’: All’estremo lembo orientale della regione, in provincia di Gorizia e a ridosso del confine con la Slovenia, il Collio è una zona di produzione di pregiati vini ai quali, fra i primi in Italia, è stata riconosciuta fin dal 1968 la Denominazione d’origine Controllata. > Collio, najbardziej wysunięty na wschód kraniec regionu, w prowincji Gorycji i blisko granicy ze Słowenią, to obszar produkcji doskonałych win, który jako jeden z pierwszych we Włoszech jest uznawany od 1968 r. za obszar DOC. 2) ‘obszar DOC uprawy winorośli wielu odmian i produkcji wina białego, rozciągający się na terenie wzgórz zlokalizowanych w prowincji Gorycji; także: DOC Collio (Goriziano)’: 1) Un mondo di sensazioni, di volti, di sapori e di antichi saperi che si schiude in un insieme di strade che si intersecano senza confini dalla Riviera alle Dolomiti Friulane, dal *Collio* al grande fiume Tagliamento, dai Magredi al Carso fino alle dolci colline attorno a San Daniele del Friuli e Udine. > W ofercie mnóstwo wrażeń, niuansów, smaków oraz dawnej wiedzy, łączących się w całość szlaków, które krzyżują się bez granic od Riwieri do Dolomitów Friulijskich, od rejonu *Collio* do wielkiej rzeki Tagliamento, od niziny Magredi do Krasu i aż do łagodnych wzgórz otaczających San Daniele del Friuli i Udine. 2) La Rajade è situata nella zona più settentrionale della *DOC Collio*, nella valle dello Judrio lungo il confine sloveno quasi a ridosso dei primi boschi dove la natura domina e scandisce il ritmo del tempo. > La Rajade znajduje się w najbardziej wysuniętym na północ rejonie obszaru *DOC Collio*, w dolinie Judrio wzdłuż granicy słoweńskiej, prawie w bezpośrednim sąsiedztwie pierwszych lasów, gdzie dominuje natura i to ona wyznacza tu rytm czasu.

cuc di mont *m* – p. formaggio di malga

D

delle Venezie ‘nazwa oznaczenia IGT obejmującego wina pochodzące z regionów Wenecji Euganejskiej i Friuli-Wenecji Julijskiej oraz prowincji Trydentu, które spełniają określone przepisami kryteria’: 1) La Ribolla Gialla Igt *delle Venezie* Folini Vintage è un vino bianco secco e fermo che va servito ad una temperatura di 10-12 gradi. Si presta ad un consumo nel giro di tre anni. Perfetta con antipasti, aperitivi leggeri, stuzzichini vari con verdure e formaggi, si accosta anche a primi piatti come tortelli con ricotta, risotto ai frutti di mare, tagliolini gamberi e zucchine ed in genere a molluschi e pesci marinati. > [Ribolla gialla IGT delle Venezie](#) marki Folini Vintage to wytrawne, niegazowane białe wino, które należy podawać w temperaturze 10–12 stopni. Zaleca się jego spożycie w ciągu trzech lat. Idealne do przystawek, lekkich aperitifów, różnych zakąsek z warzywami i serami; pasuje również do pierwszych dań, takich jak tortellini z ricottą, risotto z owocami morza, makaron z krewetkami i cukinią oraz ogólnie z małżami i marynowanymi rybami. 2) Nel nome, il Refosco *delle Venezie* IGT “Grandarella”, etichettato Masi, vuole ricordare l’acino di uva appassita sui graticci, che in dialetto locale viene appunto chiamato “Grandarella”. Complesso e robusto, è elevato in botti di rovere di Allier e Slavonia. > [Nazwa tego refosco delle Venezie IGT, „Grandarella”, marki Masi, odsyła do winogrona suszonego na stojakach, które w lokalnym dialekcie nazywa się „grandarella”. Złożone i solidne, dojrzewające w beczkach z dębu z Allier i dębu sławonia.](#)

DOC fogól. skrót. 1) ‘skrótowiec wyrażenia *denominazione di origine controllata*, stosowany do oznaczenia wina lub produktów żywnościowych spełniających ściśle normy w zakresie jakości i pochodzenia z określonego przepisami terytorium’: Benvenuti nel sito del Consorzio Tutela Vini DOC *Friuli Aquileia*, Vi invitiamo a scoprire le caratteristiche dei vini DOC Friuli Aquileia prodotti dalle nostre aziende vitivinicole associate, le loro proposte e le peculiarità del nostro territorio. > [Witamy na stronie Konsorcjum Ochrony Wina DOC Friuli Aquileia](#), zapraszamy do odkrywania właściwości win oznaczanych DOC Friuli Aquileia produkowanych przez stowarzyszone u nas przedsiębiorstwa winiarskie, ich propozycji oraz specyfiki naszego terytorium. 2) ‘wtórnie: jako przydawka podkreślająca prawdziwość, autentyczność jakiejś cechy, także ludzkiej lub nadzwyczajną jakość jakiegoś wytworu’: 1) > La cantina produce esclusivamente con le uve dei vigneti di sua proprietà nella zona *DOC* dei Friuli Colli Orientali. > [Firma produce wyłącznie z winogron pochodzących z jej własnych upraw zlokalizowanych na obszarze *DOC* Friuli Colli Orientali.](#) 2) Conosco Loris Pantarotto e il suo salumificio da anni. Vale anche nei salumi come per il vino il detto:

“assomiglia a chi lo fa”. Loris è un friulano *DOC*, caparbio, fiero e allo stesso tempo umile.
> Od lat znam Loris Pantarotta i jego wytwórnę wędlin. Powiedzenie dotyczące wina, że „upodabnia się do tego, kto je robi”, dotyczy także wędlin. Loris to *stuprocentowy* Friulijczyk, uparty, dumny i jednocześnie pokorny. *Nb.* Grafia w języku włoskim jest nieustabilizowana i spotyka się w źródłach różne warianty zapisu *DOC*: *D.O.C.*, *D.o.c.*, *d.o.c.*, *Doc*, *doc*; w przekładach na język polski, ze względu na reguły ortograficzne dotyczące skrótowców, lepiej konsekwentnie stosować zapis wielkimi literami bez kropek.

DOCG *f ogól. skrót.* ‘skrótowiec wyrażenia *denominazione di origine controllata e garantita*, stosowany do oznaczania win o szczególnej wartości, skrzętnie kontrolowanych ze względu na pochodzenie ze ściśle określonego przepisami terytorium; najwyższy stopień we włoskim systemie apelacji’: *Il Picolit DOCG viene prodotto in Friuli più precisamente nella Provincia di Udine, questo spettacolare vino bianco è chiamato “Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG” ed è prodotto mediante la vinificazione di almeno l’85% di uve Picolit, alla quale si aggiunge una piccola quantità di uve di altri vitigni autoctoni della zona geografica di coltivazione che invece possono raggiungere complessivamente una percentuale massima del 15%.* > *Picolit DOCG* jest produkowany we Friuli, dokładniej – w prowincji Udine, a to wielkie białe wino występujące pod nazwą „Colli Orientali del Friuli Picolit *DOCG*” zostało wytworzone przez winifikację przynajmniej 85% winogron picolit, do których dodano niewielką ilość winogron z innych rodzimych winorośli obszaru geograficznego uprawy – ich udział w całości może osiągnąć maksymalnie poziom 15%. *Nb.* Grafia w języku włoskim jest nieustabilizowana i spotyka się w źródłach różne warianty zapisu *DOCG*: *D.O.C.G.*, *D.o.c.g.*, *Docg*, *d.o.c.g.*, *docg*; w przekładach na język polski, ze względu na reguły ortograficzne dotyczące skrótowców, lepiej konsekwentnie stosować zapis wielkimi literami bez kropek.

DOP *f ogól. skrót.* ‘skrótowiec wyrażenia *denominazione di origine protetta* stosowany do oznaczania produktów żywnościowych, których właściwości są bezpośrednio powiązane z oryginalnym terytorium produkcji’: *Prodotti DOP come il Prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, l’olio Tergeste, la Brovada, dolci tipici come la Gubana o la Putizza, i Presidi Slow Food, i vini d’eccellenza, le birre artigianali, i distillati e il caffè, ti racconteranno il territorio come nessun altro (...)* > *Produkty DOP*, takie jak prosciutto di San Daniele, ser montasio, oliwa tergeste, danie typu brovada, słodkości regionalne, m.in. gubana lub putizza, obiekty slow food, doskonałe wina, piwa rzemieślnicze i destylaty opowiedzą Ci ten obszar jak nikt (...). *Nb.* Grafia w języku włoskim jest nieustabilizowana i spotyka się w źródłach różne warianty zapisu *DOP*: *D.O.P.*, *d.o.p.*, *Dop*, *dop*; w przekładach na

język polski, ze względu na reguły ortograficzne dotyczące skrótowców, lepiej konsekwentnie stosować zapis wielkimi literami bez kropek.

E

enoteca *f ogól.* ‘zbiór butelek dobrego wina różnych gatunków; także miejsce, w którym taki zbiór jest wystawiony, na sprzedaż lub do degustacji; sklep z winami, winiarnia, enoteka’: 1) Nella splendida Piazza XXIV Maggio, all’interno del palazzo Locatelli che ospita anche il municipio della cittadina collinare, ci sono i prestigiosi locali dell’*Enoteca* di Cormons. Dal 1984 è punto di riferimento enologico con finalità di promozione e valorizzazione vitivinicola e turistica di questa ricca e fertile terra. Accanto a splendidi vini si possono assaggiare ed acquistare piccole nicchie gastronomiche del Friuli Venezia Giulia. > Na wspaniałym Piazza XXIV Maggio, wewnątrz pałacu Locatelli, w którym mieści się również ratusz tego miasteczka na wzgórzu, znajdują się prestiżowe pomieszczenia *Enoteki* w Cormons. Od 1984 r. jest to wyspecjalizowane centrum enologii, którego celem jest promowanie i docenianie działalności winiarskiej i turystyki na tej bogatej i żyznej ziemi. Obok wspaniałych win można skosztować i kupić wybrane perełki gastronomii Friuli-Wenecji Julijskiej. 2) Nell’*enoteca* c’è un’ampia scelta dei migliori vini locali e nazionali e un servizio di cucina per un pasto veloce e informale con piatti deliziosi e sfiziosi spuntini. > W winiarni oferujemy szeroki wybór najlepszych win lokalnych i krajowych oraz bufet z obsługą na szybki i nieformalny posiłek z pysznych dań i przekąsek.

F

fagiolo di San Quirino *m* ‘gatunek fasoli o wydłużonym kształcie i brązowym kolorze, pochodzący z rejonu Pordenone w prowincji Udine’: Dalle interviste fatte agli anziani e dai libri di storia di San Quirino, un piccolo centro del Pordenonese, è emerso che già all’inizio dell’800, in questo territorio si coltivavano fagioli, lenticchie e fave. Il valore economico *dei fagioli di San Quirino*, a quel tempo, era alto: al mercato di Pordenone il prezzo superava quello dell’avena e dello stesso granoturco. > Z wywiadów ze starszymi osobami oraz z książek historycznych o San Quirino, małej miejscowości w rejonie Pordenone, wynika, że już na początku XIX wieku uprawiano na tych ziemiach fasolę, soczewicę i bób. Wartość *fasoli San Quirino* była w tamtym czasie wysoka: na rynku w Pordenone jej cena przewyższała cenę owsa i tym samym kukurydzy.

fasolari *m lm* ‘gatunek małż obficie występujących i odławianych zwłaszcza w rejonie Górnego Adriatyku’: 1) Noi approfittiamo dell’enoteca adiacente la torre per un aperitivo con *fasolari* crudi e ribolla gialla spumantizzata, all’enoteca come accompagnamento di un buon calice di vino *i fasolari* ci son sempre. E per pranzo la scelta ricade su un ristorante a pochi metri dalla torre dove immancabilmente scegliamo spaghetti *ai fasolari*. > *My wybieramy się do winiarni przylegającej do wieży na aperitif z małż fasolari na surowo i musującej ribolli gialli; w winiarni jako dodatek do kieliszka dobrego wina fasolari są zawsze. A na obiad wybór pada na restauracyjkę położoną kilka metrów od wieży, gdzie bez dwóch zdań wybieramy spaghetti z fasolari.* 2) Il palato si delizierà con il pesce di valle della laguna di Marano, tra *fasolari*, cefali, orate, branzini e anguille, allevati a bassa densità. Partiamo dalle terre di risorgiva dove scorre il limpido fiume Stella in cui si trovano numerosi allevamenti di trota, che porta fino alla laguna di Marano. > *Podniebienie zachwycisz owocami morza i rybami z doliny laguny Marano, takimi jak: małże fasolari, cefale, dorady, okonie morskie i węgorze z hodowli o małym zagęszczeniu. Zacznijmy od Stelli, źródła krystalicznej rzeki, w której znajdują się liczne hodowle pstrąga, i która prowadzi aż do laguny Marano.*

figomoro di Caneva *m* ‘gatunek figi pochodzący z rejonu miejscowości Caneva w prowincji Pordenone’: Il figomoro di Caneva è un fico nero caratterizzato da forma molto allungata rispetto al comune fico e da polpa tenera, saporita e notevolmente più dolce rispetto alle altre specie note. > *Figomoro di Caneva to czarna figa odznaczająca się bardzo wydłużonym kształtem w porównaniu z figą pospolitą oraz delikatnym miąższem o smaku wyraźnie słodszy od tego, który charakteryzuje inne znane gatunki.*

flysch <niem.> – *p. ponca*

formadi di mont *m – p.* formaggio di malga

formadi frant *m* ‘ser dojrzewający wywodzący się z kuchni alpejskiej rejonu Karnii; produkowany jako mieszanka podgrzanych wcześniej i wyrobionych na jednolitą masę skrawków różnych lokalnych górskich serów’: 1) Emoziona sia bevuto da solo, conversando, sia gustato – qui si fa inarrivabile – sui tartufi di mare ed ostriche. Suntuoso sul foie gras appena scottato col Picolit stesso, sui formaggi potenti e grassi come *il Formadi frant* di Carnia o lo Jamar del Carso. > *Picolit zachwyca zarówno pity bez przekąsek, przy rozmowie, jak i degustowany – tu staje się niedościgniony – z mięczakami tartufi i ostrygami. Wyśmienity sam w sobie do świeżo sparzonego foie gras, mocnych i tłustych serów, takich jak formadi frant z Karnii czy jamar z Krasu.* 2) La Carnia, zona tra le più intatte dal punto di vista naturalistico dell’intero arco alpino, deve anche all’isolamento e all’estrema povertà delle sue valli la consuetudine di non sprecare mai nulla di ciò che poteva servire per la

sussistenza. *Il Formadi Frant* è senza dubbio una delle più emblematiche ed interessanti di queste: un procedimento adottato per salvare le forme di formaggio di malga “difettose” o che semplicemente non potevano essere avviate alla stagionatura, perché magari gonfiate o con la crosta spaccata. > *Karnia, jeden z najbardziej nienaruszonych przyrodniczo obszarów w całym łuku alpejskim, zawdzięcza właśnie izolacji i skrajnemu ubóstwu swoich dolin zwyczaj niemarnowania niczego, co mogłoby się jeszcze przydać do przeżycia. Formadi frant, ser frant, jest niewątpliwie jednym z najbardziej charakterystycznych i interesujących z nich: jako procedura przyjęta w celu zachowania „wadliwych” egzemplarzy sera typu malga lub takich, które po prostu nie mogły być przeznaczone do dojrzewania ze względu na niepożądane pęcherze lub uszkodzoną skórę.*

formaggio di Fagagna *m* ‘ser dojrzewający, półtwardy, o delikatnym smaku i delikatnie dziurkowany, produkowany w rejonie miejscowości Fagagna w prowincji Udine’: 1) *Il paese, oltre che essere uno dei Borghi più belli d’Italia, è noto per il gustoso „formaggio di Fagagna” > Miasteczko, poza tym że uchodzi za jedną z najpiękniejszych włoskich osad, słynie ze smacznego sera znanego jako „formaggio di Fagagna”. 2) La tipicità del formaggio Fagagna non deriva solamente dalle procedure di lavorazione, ma da tutte le componenti, dalle razze bovine al clima, dai terreni ai metodi di allevamento. > Typowość sera fagagna wynika nie tylko z technik przetwarzania, ale ze wszystkich czynników: od rasy bydła po klimat, od ziemi po metody uprawy.*

formaggio di malga *m* ‘ser „z pastwiska”, dojrzewający, produkowany z surowego mleka od krów, owiec i kóz wypasanych okresowo na terenach wysokogórskich’: 1) *La Carnia, zona tra le più intatte dal punto di vista naturalistico dell’intero arco alpino, deve anche all’isolamento e all’estrema povertà delle sue valli la consuetudine di non sprecare mai nulla di ciò che poteva servire per la sussistenza. Il Formadi Frant è senza dubbio una delle più emblematiche ed interessanti di queste: un procedimento adottato per salvare le forme di formaggio di malga “difettose” o che semplicemente non potevano essere avviate alla stagionatura, perché magari gonfiate o con la crosta spaccata. > Karnia, jeden z najbardziej nienaruszonych przyrodniczo obszarów w całym łuku alpejskim, zawdzięcza właśnie izolacji i skrajnemu ubóstwu swoich dolin zwyczaj niemarnowania niczego, co mogłoby się jeszcze przydać do przeżycia. Formadi frant, ser frant, jest niewątpliwie jednym z najbardziej charakterystycznych i interesujących z nich: jako procedura przyjęta w celu zachowania „wadliwych” egzemplarzy sera typu malga lub takich, które po prostu nie mogły być przeznaczone do dojrzewania ze względu na niepożądane pęcherze lub uszkodzoną skórę. 2) *Il formaggio di malga è diffuso in tutta l’area montana transfrontaliera. Ha un gusto pronunciato, con leggero retrogusto amarognolo, ma comunque sempre piacevole. Può essere stagionato per un lungo periodo e in questo caso utilizzato come formaggio da grattugia. > Ser malga jest szeroko rozpowszechniony na całym transgranicznym obszarze górskim.**

Słownik

Odznacza się wyrazistym smakiem, o lekko gorzkim posmaku, choć zawsze przyjemnym. Może występować jako długo dojrzewający i wtedy służyć jako ser do tarcia na posypkę.

franconia *f ogól.* 1) ‘międzynarodowa odmiana winorośli o ciemnych owocach, używana do produkcji win czerwonych’: *Il Franconia è un vitigno rosso le cui origini non trovano concordi gli storici di botanica, che si dividono su due ipotesi principali che lo vedono comunque non autoctono del nostro paese. Tra i suoi sinonimi infatti troviamo due nomi stranieri, di origine tedesca, Blaufrankisch e Limberg. > Frankonia to winorośl czerwona, co do której pochodzenia nie ma zgody między historykami botaniki, wyznający pewne dwie główne hipotezy, w każdym razie nie upatruje się go w naszym kraju. Wśród synonimów nazwy są zresztą dwie zagraniczne, pochodzenia niemieckiego, Blaufrankisch i Limberg.* 2) ‘wino wytworzone z winogron tej odmiany’: 1) Tra i rossi, meritano la citazione un Merlot in purezza ed il “Plagnis”, un blend da Merlot, Refosco e *Franconia* che invecchiano almeno due anni in botti di rovere prima di essere assemblati. > Spośród czerwonych na uwagę zasługuje czysty merlot i „Plagnis”, mieszanka merlota, refosco i *frankonii*, które starzejają się przynajmniej dwa lata w dębowych beczkach przed połączeniem. 2) *Il Franconia* dell’azienda Zorzetting si presenta alla vista di colore rosso rubino. Profumo vinoso caldo e intenso con aromi di frutta rossa matura di sottobosco. > Wino *frankonia* firmy Zorzettig występuje w kolorze rubinowej czerwieni. Ciepły i intensywny winny bukiet z aromatami dojrzałych czerwonych owoców leśnych.

frico *m* ‘typowo friulijskie danie na ciepło wywodzące się z kuchni Alp Karnickich; występuje w formie smażonego – dość grubego i o sporej średnicy – placka z ziemniaków, cebuli i obowiązkowo dużej ilości regionalnych serów, takich jak montasio czy frant’: 1) Alle pendici di una delle aree più suggestive delle Alpi Carniche, propone le specialità della cucina carnica preparati utilizzando ingredienti rigorosamente locali. Tra i più conosciuti i cjarsons, gli gnocchi di pane, l’orzo e fagioli, *il frico* con la polenta, la selvaggina e i semplici dolci della tradizione. Ampia selezione di vini e distillati regionali. > Restauracja usytuowana na zboczach jednego z najbardziej sugestywnych obszarów Alp Karnickich oferuje specjalny menu kuchni karnickiej przygotowywane ze ściśle lokalnych składników. Do najbardziej znanych należą: cjarsons, gnocchi di pane (rodzaj klusek z chleba), l’orzo e fagioli (zupa z jęczmienia i fasoli), *frico* z polentą, dziczyzna i proste tradycyjne desery; w ofercie także szeroki wybór regionalnych win i destylatów. 2) Nei boschi e sulla tavola il menù cambia, in base ai frutti di stagione, ogni 30 giorni, ma formaggi, ricotta, yogurt e salumi ci sono sempre (anche in vendita), come gli gnocchi, *il frico* di patate e friabile, la selvaggina, il gulasch di manzo, i semifreddi... > Tak jak w lesie, tak i na stole menu złożone z owoców sezonowych zmienia się co 30 dni, ale sery, ricotta, jogurt i wędliny (także na sprzedaż) są zawsze, podobnie jak gnocchi, kruche ziemniaczane *frico*, dziczyzna, gulasz wołowy, desery na zimno... 3) Dal *frico* alla carne cotta nel camino, dal cjarsons alla

polenta, il menu del ristorante e pizzeria Al Cjâriesar a Tricesimo offre le migliori pietanze della cucina friulana, preparate secondo le antiche ricette della tradizione e con un pizzico di estro e creatività che lo chef, esperto e qualificato, applica ai suoi piatti per esaltarne gli ingredienti. > Od *frico* po mięso gotowane w kominku, od *cjarsons* po polentę: menu restauracji i pizzerii Al Cjâriesar w Tricesimo oferuje najlepsze dania kuchni friulijskiej, przygotowywane według dawnych tradycyjnych przepisów i ze szczyptą inwencji i kreatywności, które wykwalifikowany i znający się na rzeczy szef kuchni dodaje do swoich potraw, aby uwydatnić ich składniki.

friulano *m* 1) ‘rodzima odmiana winorośli o białych gronach, uprawiana na terenie Friuli-Wenecji Julijskiej i Słowenii; dawniej: *tocai friulano*’: Noto storicamente come *Tocai* o *Tocai friulano* (oggi anche solo *Friulano*), si tratta del vitigno che forse più di ogni altro identifica la propria regione, il Friuli Venezia Giulia. Non a caso è famoso il detto locale „cul *Tocai* a sparissin duc’i mai” e cioè che con il *Tocai* spariscono tutti i mali. > Odmiana historycznie znana jako *tocai* lub *tocai friulano* (dzisiaj również tylko *friulano*) to winorośl, która prawdopodobnie bardziej niż jakakolwiek inna wyraża tożsamość regionu, z którego pochodzi, czyli Friuli-Wenecji Julijskiej. Nie bez powodu znane jest lokalne powiedzenie: „cul *Tocai* a sparissin duc’i mai”, które oznacza, że tam, gdzie *tocai*, znika wszelkie zło. 2) ‘wino wytworzone z winogron tej odmiany’: *Il Friulano* è un vino fine, delicato, elegante, ricco di struttura ed equilibrato, ottenuto da uve prodotte in quantità da viti nodose e contorte. Il colore è giallo paglierino o dorato chiaro, luminoso. E’ un vino dall’ampio bouquet in cui si percepisce la prevalenza dell’armonia delle note vegetali del fieno, dei fiori di campo, del timo, della camomilla fusi a rimandi vinosi e minerali di esemplare pulizia. Quanto promette al naso, *il Friulano* lo conferma al gusto che individua la sua caratteristica principale nel sentore di mandorla gentile che lascia nel finale in bocca. > *Friulano* to szlachetne, delikatne, eleganckie wino, o bogatej strukturze i zrównoważone, pozyskiwane z gron produkowanych w znaczących ilościach przez sękate i poskręcane winorośle. Kolor ma słomkowożółty lub jasnożółty, jasny. Jest to wino o dużym bukacie, w którym wyczuwa się przewagę harmonii roślinnych nut siana, polnych kwiatów, tymianku i rumianku zmieszanych ze śladami winnymi i mineralnymi wzorowej czystości. To, co obiecuje nosowi, *friulano* tylko potwierdza zmysłowi smaku, który identyfikuje jego główną cechę w delikatnej nutce migdałowej, pozostającej w ustach na finiszu.

Friuli Annia *m* ‘obszar DOC uprawy winorośli i produkcji wielu typów win zlokalizowany na terenie niziny regionu Friuli-Wenecji Julijskiej w prowincji Udine, tam gdzie przecinałaby ją starożytna rzymska *Via Annia* prowadząca z dzisiejszej miejscowości *Adria*, przez *Padwę*, do *Akwilei*’: L’azienda Agricola *Casali Aurelia* fa parte del Consorzio DOC *Friuli Annia*, la cui area geografica è attraversata dalla strada statale 14, l’antica *Via Annia*, costruita nel

131 a.C. La vocazione vitivinicola della zona era già conosciuta ed apprezzata durante il periodo romano come da testimonianze di storici dell'epoca, nonché dal ritrovamento di anfore vinarie in molti siti archeologici (ville rustiche ed edifici abitativi). > Przedsiębiorstwo Rolne Casali Aurelia należy do Konsorcjum DOC *Friuli Annia*, którego obszar geograficzny przecina droga krajowa nr 14, starożytna Via Annia, zbudowana w 131 r.p.n.e. Właściwe uwarunkowania do produkcji wina tego rejonu były znane i doceniane już w okresie rzymskim, co poświadczają historycy tamtych czasów, a czego dowodem jest także odkrycie amfor do wina na terenie wielu stanowisk archeologicznych (w wiejskich posiadłościach i budynkach mieszkalnych).

Friuli Aquileia *m* 'obszar DOC uprawy winorośli i produkcji wielu typów win obejmujący szesnaście gmin w pasie od Akwilei do Trivignano Udinese': Benvenuti nel sito del Consorzio Tutela Vini DOC *Friuli Aquileia*, Vi invitiamo a scoprire le caratteristiche dei vini DOC Friuli Aquileia prodotti dalle nostre aziende vitivinicole associate, le loro proposte e le peculiarità del nostro territorio. > Witamy na stronie Konsorcjum Ochrony Wina DOC *Friuli Aquileia*, zapraszamy do odkrywania właściwości win oznaczanych DOC Friuli Aquileia produkowanych przez stowarzyszone u nas przedsiębiorstwa winiarskie, ich propozycji oraz specyfiki naszego terytorium.

Friuli Carso *m* 'obszar DOC uprawy winorośli i produkcji wielu typów win obejmujący tereny wzgórz położonych w prowincji Triestu i małej części terytorium należącego do prowincji Gorycji': Colja Jožko, nella zona DOC *Friuli Carso*, a pochi km dal mare e dalla Slovenia, nel piccolo borgo di Samatorza, produce e vende salumi, ortaggi e vini ottenuti da vitigni autoctoni affinati in una bella cantina scavata nella roccia. > W rejonie DOC *Friuli Carso*, kilka kilometrów od morza i Słowenii, w małej osadzie Samatorza, Colja Jožko produkuje i sprzedaje wędliny, warzywa i wina wytworzone z rdzennych winorośli i dojrzewające w pięknej piwnicy wydrążonej w skale.

Friuli Colli Orientali *m* 'obszar DOC uprawy winorośli i produkcji wielu typów win położony w pasie wzgórz prowincji Udine aż do granicy ze Słowenią': 1) Arte, cultura, storia e, naturalmente, vino: la zona di produzione dei vini DOC *Friuli Colli Orientali*, che ha in Cividale il suo capoluogo storico ed il centro più conosciuto fuori dai confini regionali, è ancora tutta da scoprire – o quasi – dal punto di vista turistico e paesaggistico. > Sztuka, kultura, historia i oczywiście wino: obszar produkcji win DOC *Friuli Colli Orientali*, który w Cividale ma swoją historyczną stolicę będącą jednocześnie jego ośrodkiem najbardziej znanym poza granicami regionu, wciąż pozostaje do odkrycia w całości – lub prawie – z punktu widzenia turystycznego i krajobrazowego. 2) Il territorio dei *Colli Orientali* conferisce ai vini bianchi un colore giallo paglierino con riflessi più o meno verdognoli o dorati oppure, nel caso del Pinot grigio è ammesso anche un riflesso ramato più o meno

accentuato. > Terytorium *Colli Orientali* nadaje białym winom kolor słomkowożółty z mniej lub bardziej zielonkawymi czy też złotymi refleksami lub, w wypadku pinot grigio, dopuszczalne jest również bardziej lub mniej zaakcentowane miedziane odbicie.

Friuli Grave *m* ‘obszar DOC uprawy winorośli i produkcji wielu typów win rozciągający się na terenie obu brzegów rzeki Tagliamento, pomiędzy prowincjami Pordenone i Udine’: 1) Con circa 300.000 hl la DOC *Friuli Grave* si pone al primo posto tra le Denominazioni regionali con oltre il 50% della produzione. > Ze względu na około 300 000 hl produkcji, które stanowią 50% całości w regionie, *Friuli Grave* zajmuje pierwsze miejsce wśród tutejszych obszarów DOC. 2) Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno *delle Grave*, lo riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all’effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle vite. > Góry, oprócz tego, że dały początek glebie terenów *Grave*, chronią je przed zimnymi wiatrami z północy. Fakt ten, w połączeniu z korzystnym wpływem Morza Adriatyckiego, przyczynił się do zaistnienia klimatu szczególnie odpowiedniego do uprawy winorośli.

Friuli Isonzo *m* ‘obszar DOC uprawy winorośli i produkcji wielu typów win rozciągający się na terenie środkowej i południowo-zachodniej części prowincji Gorycji’: La zona DOC *Friuli Isonzo* si presenta come un altopiano dolcemente digradante dalle colline del Collio e del Carso verso il mare Adriatico. > Obszar DOC *Friuli Isonzo* ma charakter łagodnie opadającego płaskowyżu, od wzgórz Collio i Krasu w kierunku Morza Adriatyckiego.

Friuli Latisana *m* ‘obszar DOC uprawy winorośli i produkcji wielu typów win obejmujący dwanaście gmin na południowym zachodzie prowincji Udine’: Se siete alla ricerca di un bel rosso capace di esprimere al meglio la sua vera essenza, tanto corrispondente alla varietà del frutto quanto peculiare del territorio, il Refosco dal Peduncolo Rosso della cantina Zaglia è la risposta giusta a tutte le vostre ricerche. A denominazione “*Friuli Latisana*”, è un rosso che matura parte in legno e parte in acciaio, per raccontare al sorso le più belle storie della riviera del Friuli. > Jeśli szukasz dobrego czerwonego wina, które jest w stanie jak najlepiej wyrazić swoją prawdziwą treść, odpowiadającą zarówno różnorodności owocu, jak i charakterystyce terytorium, refosco dal peduncolo rosso z piwnicy winnej „Zaglia” jest właściwym wyborem ze względu na wszystkie Twoje wymagania. Oznaczone jako „*Friuli Latisana*”, dojrzewa częściowo w drewnie, częściowo w stali, by z każdym łykiem opowiadać najpiękniejsze historie Riwiery Friuli.

frizzante *ogól.* ‘o winie lekko musującym; pol. lekko musujące’: La produzione di Malvasia però viene differenziata poiché una parte viene spumantizzata con metodo classico, ottenendo un Malvasia fresco e *frizzante*. > Jednak produkcja wina Malvasia jest

różnicowana, ponieważ część poddaje się winifikacji metodą klasyczną, w wyniku czego otrzymuje się wino świeże i *lekko musujące*.

G

glera *f* ‘odmiana winorośli o białych owocach używana m.in. do produkcji prosecco’: 1) Vitigno a bacca bianca di origine incerta: se vogliamo dare credito al Villafranchi, il vitigno proveniva dal territorio triestino, probabilmente prendendo il nome dal comune di Prosecco, dove era conosciuto sotto il nome di *Glera* e da dove sarebbe arrivato in seguito nel Trevigiano. > Odmiana winorośli o białych jagodach i niepewnym pochodzeniu: jeśli dać wiarę Villafranchemu, winorośl pochodzi z okolic Triestu, prawdopodobnie z gminy Prosecco, od której przejęła nazwę, gdzie była znana pod jako *glera*, i skąd później dotarła do rejonu Treviso. 2) La *Glera* è un vitigno a bacca bianca. Ha tralci color nocciola e produce grappoli grandi e lunghi, con acini giallo-dorati. La sua coltivazione prevede, oltre all’orientamento verticale dei germogli e all’eliminazione di quelli in soprannumero, anche interventi di cimatura e legatura per ottenere un microclima adatto all’accumulo di sostanze aromatiche sulla bacca. > *Glera* to odmiana winorośli o białych gronach. Ma pędy w kolorze orzecha laskowego i wytwarza duże i długie kiście, ze złocistożółtymi jagodami. Jej uprawa obejmuje, oprócz pionowego ukierunkowania pędów i eliminowania tych nadmiarowych, również ogławianie i wiązanie w celu uzyskania mikroklimatu odpowiedniego do akumulacji substancji aromatycznych na jagodzie. 3) Insieme alla *Glera*, fino ad un massimo del 15 %, vengono storicamente utilizzate altre varietà: Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, *Glera lunga*, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Pinot Nero, vinificato in bianco. > Wraz z *glera*, dawniej używane były, na poziomie do 15%, inne odmiany: verdiso, bianchetta trevigiana, perera, *glera long*, chardonnay, pinot bianco, pinot grigio i pinot nero, winifikowane na białe.

gorgazzo *m* ‘rodzima friulijska odmiana drzewa oliwnego’: 1) L’olio che produciamo è qualitativamente ottimo, dalle caratteristiche organolettiche spiccate. Le varietà che abbiamo prediletto sono la Bianchera e *il Gorgazzo* storiche varietà locali, ingentilite dalla presenza, seppur minore, di altre varietà come il Leccino, il Frantoio, il Pendolino, il Maurino. > Produkowany przez nas olej wyróżnia się jako doskonały jakościowo, o wyraźnych właściwościach organoleptycznych. Preferowane przez nas gatunki to bianchera i *gorgazzo*, historyczne odmiany lokalne, wzbogacone obecnością, choć nieznaczną, innych odmian, takich jak leccino, frantoio, pendolino, maurino. 2) Lis Fadis è situata sulle colline di Spessa di Cividale del Friuli nella zona DOC Friuli Colli Orientali. E’ possibile visitare la cantina e degustare i vini prodotti, conoscere i percorsi dedicati agli alberi da frutto antichi e all’olivo nelle sue varietà autoctone come Bianchera, Grignano e *Gorgazzo*. > Lis

Fadis znajduje się gminy Spessa pod Cividale del Friuli, w rejonie DOC Friuli Colli Orientali. Istnieje możliwość zwiedzania piwnicy skosztowania produkowanych win, poznania ścieżek poświęconych starym drzewom owocowym i oliwnym w ich rodzimych odmianach, takich jak bianchera, grignano i gorgazzo.

Grave *flm* 1) ‘nazwa geograficzna obszaru obejmującego teren wzdłuż rzeki Tagliamento, od przedgórze po wybrzeże Adriatyku w prowincjach Udine i Pordenone’: Le Grave danno il nome alla più vasta zona DOC della regione, che si estende nella parte occidentale del Friuli Venezia Giulia, dalla pedemontana al mare, è delimitata dal corso del fiume Tagliamento e dal confine con la regione Veneto. > Od terenu Grave wywodzi się nazwa najrozleglejszego obszaru DOC regionu, który rozciąga się w zachodniej części Friuli-Wenecji Julijskiej, od pogórza do morza, ograniczony biegiem rzeki Tagliamento i granicą z Wenecją Eugenejską. 2) – *p.* Friuli Grave. <łac. *gravis*>

grignano *m* ‘odmiana drzewa oliwnego rozpowszechniona na północy Włoch’: Lis Fadis è situata sulle colline di Spessa di Cividale del Friuli nella zona DOC Friuli Colli Orientali. E’ possibile visitare la cantina e degustare i vini prodotti, conoscere i percorsi dedicati agli alberi da frutto antichi e all’olivo nelle sue varietà autoctone come Bianchera, *Grignano* e Gorgazzo. > Lis Fadis znajduje się gminy Spessa pod Cividale del Friuli, w rejonie DOC Friuli Colli Orientali. Istnieje możliwość zwiedzania piwnicy skosztowania produkowanych win, poznania ścieżek poświęconych starym drzewom owocowym i oliwnym w ich rodzimych odmianach, takich jak bianchera, *grignano* i gorgazzo.

gubana *f* ‘tradycyjny wyrób cukierniczy regionu Friuli-Wenecji Julijskiej, pochodzący z okolic dolin dorzecza Natisone; jest to okrągły wypiek z ciasta drożdżowego nadziewany masą z orzechów, rodzynek, orzeszków piniowych, cukru, grappy i utartej skórki cytryny’: 1) In questo itinerario troverai anche le Valli del Natisone, una terra misteriosa e selvaggia ricca di leggende, feste tradizionali e prodotti tipici, tra cui *la gubana*. > Na tej trasie znajdziesz też doliny dorzecza Natisone, krainy tajemniczej i dzikiej, bogatej zarazem w legendy, tradycyjne święta i produkty regionalne, takie jak *gubana*. 2) La Gubana e gli Strucchi sono i dolci tipici delle Valli del Natisone. Un tempo ogni famiglia faceva questi dolci in casa con gli ingredienti disponibili e in occasione di eventi importanti quali Natale, Pasqua o i matrimoni. > *Gubana* i strucchi to wyroby cukiernicze Dolin Natisone. Kiedyś każda rodzina wyrabiała te słodkie wypieki w domu z dostępnych składników oraz z okazji ważnych świąt i wydarzeń, takich jak Boże Narodzenie, Wielkanoc czy wesela. 3) Già negli anni ’30, Nonna Antonietta, vedova di Antonio Dorbolò, preparava *le sue gubane* nel forno di famiglia. La sua bravura era tale che nel secondo dopoguerra la signora Antonietta era soprannominata “Antonietta Hubanciarza”, ovvero “quella delle hubanze (*gubane*)” e i contadini delle valli le portavano gli ingredienti del ripieno, in modo che potesse deliziare tutto il paese. > Już

Słownik

w latach 30. Babcia Antonietta, wdowa po Antonim Dorbolò, piekła swoje *gubany* w rodzinnym piecu. Jej umiejętności były tak doskonałe, że w czasach po II wojnie światowej pani Antonietta zyskała przydomek „Antonietty Gubanciary” lub „tej od huban (*guban*)”, a chłopci z pobliskich dolin przynosili jej składniki na nadzienie, aby mogła raczyć całą okolicę. 4) ESPERIENZA: *Una gubana da portarsi a casa: a partire dall’ompasto, pronto in precedenza, i nostri ospiti potranno pesare il panino per una gubana, pesare il ripieno e sotto le nostre indicazioni, formare la propria gubana. Dopo la lievitazione e la cottura potranno portarla a casa.* > WARSZTATY: *Gubana do zabrania do domu: ciasto przygotowane jest wcześniej na miejscu, a nasi goście mogą zważyć urobioną kulkę, odmierzyć nadzienie i według naszych wskazówek uformować własną gubanę. Po wyrośnięciu i upieczeniu zabiera się ją do domu.*

Guyot *m ogól. tech.* ‘system uprawy winorośli’: 1) I terreni di origine eocenica, sono costituiti da marne e arenarie stratificate (in loco chiamate ponche) e quindi fortemente vocate alla viticoltura per la loro giacitura e composizione. Il sistema di allevamento è cappuccina corta e *guyot*, che danno basse rese e alta qualità. > Tereny pochodzenia eoceńskiego zbudowane są z warstwowego margla i piaskowca (lokalnie nazywanych „ponche” – „ponkami”) i dlatego ze względu na swoje strukturę i skład bardzo dobrze nadają się do uprawy winorośli. System uprawy to krótka „cappuccina” i „*guyot*”, które dają niskie plony i wysoką jakość. 2) L’allevamento a *guyot* e a cappuccina, l’alta densità di barbatelle e la bassa produzione per ceppo costituiscono la base essenziale per la buona riuscita dei vini. > Uprawa w systemie *Guyot* i cappuccina, wysoka gęstość sadzonek i niska produkcja na winorośl stanowią niezbędną podstawę, by z sukcesem uzyskać wina. | I sistema di allevamento utilizzato è il *Guyot* monolaterale o bilaterale con una densità media di 5000 ceppi per ettaro. > Stosowany system uprawy to jednostronny lub dwustronny *Guyot* o średniej gęstości 5000 sadzonek na hektar. <franc. – od nazwiska Jules’a Guyota>

I

IGP *f ogól. skrót.* ‘skrótowiec wyrażenia *indicazione geografica protetta*, stosowanego do oznaczania produktów rolnych i żywnościowych, które wykazują pożądane właściwości uwarunkowane oryginalnym terytorium produkcji, pol. *ChOG* – *chronione oznaczenie geograficzne*; wina oznaczone we Włoszech IGT także zostały na poziomie UE włączone do kategorii zbiorczej IGP’: Una ricca e variegata produzione casearia e di insaccati, tra cui il formaggio DOP Montasio, prodotto in regione dal 1200, che ha preso il nome proprio dall’omonimo altopiano, il Prosciutto di Sauris e la Pitina entrambi insigniti della certificazione *IGP*. > W ofercie bogata i zróżnicowana produkcja wyrobów mleczarskich i

wędliniarskich, takich jak ser montasio (DOP), wytwarzany w tych stronach od roku 1200 i o nazwie pochodzącej od homonimicznej nazwy tutejszego płaskowyżu, czy też szynka z Sauris i pitina, obie oznaczone certyfikatem *IGP* (ChOG). *Nb.* Grafia w języku włoskim jest nieustabilizowana i spotyka się w źródłach różne warianty zapisu *IGP*: *I.G.P.*, *i.g.p.*; w przekładach na język polski, ze względu na reguły ortograficzne dotyczące skrótowców, lepiej konsekwentnie stosować zapis wielkimi literami bez kropek.

IGT *f ogól. skrót.* ‘skrótowiec wyrażenia *indicazione geografica tipica*, stosowanego do oznaczania win spełniających określone wymagania, których produkcja odbywa się na określonym terytorium, zwykle dość rozległym’: 1) I vini Venezia Giulia *IGT* possono essere facilmente divisibili in: bianco (frizzante), rosato (frizzante) e rosso (frizzante e novello) e vengono prodotti nella regione del Friuli Venezia Giulia, in particolar modo nelle provincie di Trieste, Pordenone, Gorizia e Udine. > Wina „Venezia Giulia *IGT*” można łatwo podzielić na: białe (lekko musujące), różowe (lekko musujące) i czerwone (lekko musujące i nowe) i są produkowane w regionie Friuli-Wenecji Julijskiej, zwłaszcza w prowincjach Triestu, Pordenone, Gorycji i Udine. 2) Il Venezia Giulia Ribolla Gialla *IGT* “Vinnæ” 2015 dei Jermann è un bianco di medio corpo, piacevole e ricco di acidità. > Wino „Venezia Giulia Ribolla Gialla *IGT* Vinnæ 2015” firmy Jermann to wino białe, o średnim ciele, przyjemne i bogate w kwasowość. *Nb.* Grafia w języku włoskim jest nieustabilizowana i spotyka się w źródłach różne warianty zapisu *IGT*: *I.G.T.*, *i.g.t.*, *Igt*, *igt*; w przekładach na język polski, ze względu na reguły ortograficzne dotyczące skrótowców, lepiej konsekwentnie stosować zapis wielkimi literami bez kropek.

Isonzo *m* 1) ‘nazwa rzeki przepływającej przez Włochy i Słowenię, mającej źródła w Alpach Julijskich i uchodzącej do Zatoki Weneckiej w rejonie miejscowości Monfalcone; pol. Socza’: Le uve provengono esclusivamente da propri vigneti che si estendono per circa 17 ettari dalle pendici del Monte Quarin all’alta pianura *dell’Isonzo*. La natura dei terreni dei vigneti del Collio è prevalentemente di origine eocenica marnosa, mentre quella dei vigneti *dell’Isonzo* è frammista a ciottoli. > Użyte w produkcji winogrona pochodzą wyłącznie z własnych winnic, które rozciągają się na około 17 hektarach – od zboczy Góry Quarin po wysoką równinę *Soczy*. Charakter gleb winnic Collio, głównie pochodzenia eoceńskiego, jest marglisty, natomiast winnic nad *Soczq* – kamienisty. 2) *p.* Friuli Isonzo.

J

jamar *m* ‘ser o intensywnym smaku i zapachu, dojrzewający przez kilka miesięcy w jaskiniach krasowych; produkowany w Duino’: 1) Assaggia il formaggio *Jamar*, stagionato per almeno quattro mesi in fondo a una grotta carsica e gli altri prodotti del Carso: i sottaceti, il prosciutto crudo del Carso, i formaggi tipici, magari accompagnati dal miele di Marasca, molto diffuso nella zona, la porcina, il pane fatto in casa, il tutto abbinato ad un calice di Terrano o di aromatica Vitovska. > Posmakuj sera *jamar*, dojrzewającego przez co najmniej cztery miesiące we wnętrzu jaskini krasowej, a także innych produktów regionalnych Krasu, takich jak: marynaty octowe, surowa szynka „Carso”, lokalne sery, także z dodatkiem bardzo rozpowszechnionego w tych stronach miodu „Marasca”, triesteńska „porcina” (wieprzowina) czy chleb domowego wypieku – w połączeniu z kieliszkiem wina terrano lub vitovska. 2) C’è lo *Jamar* che è un formaggio stagionato per alcuni mesi nelle grotte carsiche, dal gusto intenso, quasi pungente. La pasta è friabile, priva di occhiature, dal colore paglierino, umida e grassa. > Jest *jamar*, czyli ser dojrzewający przez kilka miesięcy w jaskiniach krasowych, o intensywnym, niemal ostrym smaku. Jego konsystencja jest krucha, bez dziur, o kolorze słomkowym, wilgotna i tłusta. 3) Emoziona sia bevuto da solo, conversando, sia gustato – qui si fa inarrivabile – sui tartufi di mare ed ostriche. Suntuoso sul foie gras appena scottato col *Picolit* stesso, sui formaggi potenti e grassi come il Formadi frant di Carnia o lo *Jamar* del Carso. > *Picolit* zachwyca zarówno pity bez przekąsek, przy rozmowie, jak i degustowany – tu staje się niedościgniony – z mięczakami tartufi i ostrygami. Wyśmienity sam w sobie do świeżo sparzonego foie gras, mocnych i tłustych serów, takich jak formadi frant z Karnii czy *jamar* z Krasu. <słoweń.>

jota *f* ‘klasyczna zupa z rejonu Triestu z kapusty kiszzonej, fasoli i ziemniaków’: 1) Entra nelle osmize o nei ristoranti e assaggia *la jota*, una tradizionale minestra di fagioli e crauti. > Zajrzyj do „ośmicy” (wł. osmiza, słow. osmica) lub którejś restauracji i spróbuj *joty*, tradycyjnej zupy z fasoli i kapusty kiszzonej. 2) *La jota* resta la zuppa triestina più popolare, in casa, nei ristoranti di tutte le categorie e nei tipici buffet. > *Jota* to najpopularniejsza zupa triesteńska, w domu, w restauracjach wszystkich kategorii i w typowych bufetach. 3) Questa vera e propria festa dedicata alla jota è rivolta naturalmente a tutti gli amanti nostrani del noto piatto della tradizione, ma vuole arrivare gustosa e fumante soprattutto nei piatti dei turisti presenti in città: sono circa una quarantina i locali tra ristoranti, trattorie, caffè storici e buffet tipici che hanno aderito all’iniziativa. > To prawdziwe święto poświęcone *jocie* jest naturalnie skierowany do wszystkich lokalnych miłośników znanej tradycyjnej potrawy, ale ona – smaczna i parująca – chce trafić na talerze turystów przebywających w mieście: do inicjatywy dołączyło około czterdziestu lokali, od restauracji, przez trattorie, historyczne kawiarnie – po typowe bufety.

L

Lison *m* 1) ‘nazwa oznaczenia DOCG win produkowanych w regionach Wenecji Euganejskiej i Friuli-Wenecji Julijskiej, a dokładnie – w kilku gminach Wenecji oraz w prowincji Treviso i Pordenone, spełniających ściśle określone kryteria’: L’area dei vini a denominazione *Lison*, situata nella pianura a pochi chilometri dal litorale veneziano, fra i fiumi Tagliamento e Livenza, è da sempre testimone della coltivazione della vite a garanzia della tipicità e della peculiarità dei vini del territorio. > *Obszar win z oznaczeniem Lison, położony na nizinie kilka kilometrów od wybrzeża weneckiego, między rzekami Tagliamento i Livenza, jest odwiecznym świadkiem uprawy winorośli i stanowi w ten sposób gwarancję odpowiedniej charakterystyki i wyjątkowości tutejszych win.* 2) ‘wino oznaczone taką etykietą’: *Lison* DOCG ha una personalità delicata, pertanto si abbina con cibi poco strutturati, come il pesce non troppo elaborato (come il branzino e l’orata) e le carni bianche. > *Lison* DOCG ma delikatną osobowość, dlatego dobrze komponuje się z prostszymi daniami, takimi jak niepoddane nadmiernej obróbce ryby (w rodzaju okonia morskiego i dorady) czy białe mięsa. *Nb.* W zn. 2 w przekładzie na język polski lepiej zastosować pisownię małą literą.

Lison Pramaggiore *m* ‘obszar DOC uprawy winorośli i produkcji win na obrzeżach prowincji Wenecji, Treviso i Pordenone, wchodzących w skład – odpowiednio – dwóch regionów: Wenecji Euganejskiej i Friuli-Wenecji Julijskiej’: Il vino Cabernet Rosso Secco Riserva che prende il nome di Lison Pramaggiore Cabernet Doc elogia la sua più grande fattura nella zona Doc del *Lison Pramaggiore* che si trova in Friuli Venezia Giulia e viene indicato come uno dei vini DOC. E’ proprio in questi luoghi che il Lison Pramaggiore Cabernet Doc viene prodotto maggiormente in quanto il suo principale vitigno il Cabernet Franc trova un ambiente molto adatto per la sua crescita maturazione. > *Wino czerwone wytrawne cabernet typu „riserva”, o nazwie Lison Pramaggiore Cabernet DOC, może pochwalić się swoją najlepszą teksturą w obszarze DOC Lison Pramaggiore, znajdującym się we Friuli-Wenecji Julijskiej, i jest wskazywane jako wino najprawdziwsze, wino w sensie ścisłym. Właśnie w miejscach, gdzie produkuje się najwięcej caberneta DOC Lison Pramaggiore, główna odmiana winorośli, z której owoców jest on wytwarzany, czyli cabernet franc, ma bardzo odpowiednie środowisko do wzrostu i dojrzewania.*

locanda *f ogól.* ‘lokal gastronomiczny w rodzaju gospody, także z ofertą noclegów; zajazd’: Immerso nel Collio e a metà strada fra mare e montagna, questo è il posto ideale sia per trascorrere una piacevole serata tra amici, che per uno splendido soggiorno all’insegna della natura, della buona tavola e del buon vino! Prenota il tuo soggiorno alla *Locanda*. > *Pośród wzgórz Collio, w połowie drogi między morzem a górami – to miejsce idealne, zarówno na spędzenie przyjemnego wieczoru z przyjaciółmi, jak i na wspaniały pobyt spod znaku natury, dobrego jedzenia i dobrego wina! Zarezerwuj pobyt w zajezdzie.* 2) *La Locanda* al Castello di Buttrio propone una cucina stagionale e privilegia i prodotti locali di qualità:

dagli ortaggi dell'orto del Castello a quelli delle aziende agricole vicine, dal pane del fornaio del paese, quando non addirittura fatto in casa, al macellaio fidato delle vicinanze. > *Zajazd* „Al Castello di Buttrio” oferuje dania sezonowe i wybiera wysokiej jakości produkty lokalne: od warzyw z ogrodu zamkowego po te z pobliskich gospodarstw, od chleba od miejscowego piekarza, a nawet domowej roboty, po zaufanego rzeźnika z okolicy.

M

Magredi *m lm* ‘nazwa geograficzna obszaru obejmującego zachodnią część niziny Friuli’: I terreni, di origine alluvionale, chiamati Magredi, simili a steppe, sono prevalentemente sassosi e ghiaiosi e si sono formati nel corso dei millenni da materiale di deposito dei fiumi Meduna, Cellina, Livenza e Tagliamento. In questo territorio trovi il più grande complesso vivaistico-viticolo del mondo: i Vivai Cooperativi di Rauscedo che producono ogni anno oltre 60 milioni di barbatelle. > *Przypominające stepy obszary pochodzenia aluwialnego pod nazwą Magredi pozostają w większości piaszczyste i żwirowe – jako powstałe przez tysiąclecia z osadów rzecznych Meduny, Celliny, Livenzy i Tagliamento. Na terytorium tym działa największy ośrodek szkółkarski winorośli na świecie „Vivai Cooperativi di Rauscedo”, w którym każdego roku produkuje się ponad 60 milionów sadzonek. <friul. magredo* *m* ‘dosł. *terra magra*, chuda ziemia’>

malvasia *f* – p. *malvasia istriana*

malvasia istriana *f* 1) ‘odmiana winorośli o białych gronach, o długiej tradycji uprawy, rozpowszechniona na terenie Friuli-Wenecji Julijskiej’: La Malvasia Istriana è un vitigno molto antico la cui origine si fa risalire all’antica Grecia, nell’antica città di Monemvassia nel Peloponneso. Da qui si diffuse in tutto l’Adriatico soprattutto per opera della Repubblica Marinara di Venezia. Già alcune fonti del 1300 riportano la coltivazione della Malvasia in Istria. > *Malvasia istriana to bardzo stara odmiana winorośli, której pochodzenie sięga starożytnej Grecji, a dokładnie starożytnego miasta Monemwazja na Peloponezie. Stąd rozprzestrzeniła się po całym rejonie Adriatyku, głównie za sprawą Republiki Morskiej Wenecji. Już niektóre źródła z 1300 roku zawierają wzmianki o uprawie szczepu malvasia na Istrii.* 2) ‘wino wytworzone z winogron tej odmiany’: *La Malvasia* di Raccaro è un vino bianco raffinato e luminoso. Complesso al naso, con sfumature varie di agrumi, lavanda, alloro e dalla intrigante nota pepata. Potente al palato, dalla vibrante sapidità, fresco e dal percorso aromatico di ritorno connotato da richiami agrumati e rocciosi. Vino fatto come una volta con metodi artigianali. > *Malvasia* marki Raccaro to wyrafinowane i jasne białe wino. W nosie złożone, z różnymi odcieniami cytrusów, lawendy, liścia laurowego i intrygującą nutą pieprzu. Na podniebieniu mocny, o intensywnym smaku, świeży i o ścieżce

aromatycznej powtórnie przywołującej skojarzenia z owocami cytrusowymi i nutami kamienistymi. Wino wytwarzane jak dawniej, metodami rzemieślniczymi.

Manzoni bianco *m* ‘odmiana winorośli o białych owocach, powstała w wyniku krzyżówki w latach 30. XX wieku w regionie Wenecji Euganejskiej; nazwa pochodzi od nazwiska twórcy – enologa, prof. Luigiego Manzoni’³: *Il Manzoni Bianco* 6.0.13 ha notevoli capacità di adattamento a climi e terreni anche molto diversi tra loro, preferendo quelli collinari, non compatti, profondi, freschi e fertili, ma con una produzione contenuta dovuta ai terreni argillosi delle nostre colline. > *Szczep Manzoni Bianco* 6.0.13 odznacza się niezwykłą zdolnością przystosowywania się do klimatów i terenów, także bardzo się między sobą różniących; woli te pagórkowate, mało zwarte, głębokie, świeże i żyzne, choć wtedy produkcja jest ograniczona (jak u nas, ze względu na gliniaste gleby tutejszych wzgórz).

marcundela *f* ‘rodzaj kielbasy przygotowanej z wnętrzości świni i przeznaczonej do spożycia po ugotowaniu w winie’³: 1) Entra nelle nostre aziende e scopri le antiche ricette che ogni norcino conserva con grande cura per produrre il salame friulano, la salsiccia, la soppressa, la pancetta, il lardo, *la marcundela* (trito di fegato, milza, reni e polmoni), il musetto. > Odwiedź naszych producentów i poznaj dawne receptury, które każdy rzeźnik starannie kultywuje, oferując takie wyroby, jak: salame friulano, soppressa, boczek, smalec, *marcundela* (mielonka z wątróbki, śledziony, nerek i płuc) czy musetto. 2) La cottura classica *della Marcundela* prevede una bollitura nel vino rosso, ma si può anche friggere in padella e irrorandola poi sempre con vino rosso. > Klasyczny sposób przygotowania *marcundeli* polega na ugotowaniu jej w czerwonym winie, ale można ją również usmażyć na patelni, po czym obowiązkowo podlać czerwonym winem.

Martinotti – *p.* metodo Martinotti-Charvat

metodo Martinotti-Charvat *m ogól. tech.* ‘nazwa techniki produkcyjnej prowadzącej do uzyskania wina musującego przez powtórna fermentację w specjalnych autoklawach (hermetycznych zbiornikach); pol. metoda Martinottiego, metoda Charmat, metoda Martinottiego-Charvat; także: wino wytworzone tą techniką’³: 1) (...) e il Vulpes Brut eccellente spumante secco *metodo Martinotti* a base di uve Pinot Bianco. > (...) oraz *Vulpes Brut*, doskonale wytrawne wino musujące uzyskane *metodą Martinottiego* na bazie winogron *pinot bianco*. 2) Gli spumanti riposano dieci mesi sui lieviti nelle nostre autoclavi per uno Charmat lungo di gran gusto e profumo (...). > Wina musujące odpoczywają przez dziesięć miesięcy na osadzie w naszych autoklawach, by uzyskać Charmat w wersji długiej o wspaniałym smaku i aromacie (...).



Montasio *m* 1) ‘nazwa płaskowyżu na północno-wschodnim krańcu prowincji Udine’: Il Montasio DOP è un formaggio tipico friulano , disciplinato da rigide regole di produzione che vengono controllate dal un apposito consorzio. Il nome deriva dalla zona originaria di produzione, l’altopiano del *Montasio*. > Montasio DOP to typowy ser friulski, którego produkcja podlega surowym zasadom kontrolowanym przez specjalne konsorcjum. Nazwa pochodzi od pierwotnego obszaru produkcyjnego, płaskowyżu *Montasio*. 2) ‘ser dojrzewający’: Prodotti DOP come il Prosciutto di San Daniele, *il formaggio Montasio*, l’olio Tergeste, la Brovada, dolci tipici come la Gubana o la Putizza, i Presidi Slow Food, i vini d’eccellenza, le birre artigianali, i distillati e il caffè, ti racconteranno il territorio come nessun altro (...) > Produkty DOP, takie jak prosciutto di San Daniele, *ser montasio*, oliwa tergeste, danie typu brovada, słodkości regionalne, m.in. gubana lub putizza, obiekty slow food, doskonałe wina, piwa rzemieślnicze i destylaty opowiedzą Ci ten obszar jak nikt (...). | Una ricca e variegata produzione casearia e di insaccati, tra cui *il formaggio DOP Montasio*, prodotto in regione dal 1200, che ha preso il nome proprio dall’omonimo altopiano, il Prosciutto di Sauris e la Pitina entrambi insigniti della certificazione IGP. > W ofercie bogata i zróżnicowana produkcja wyrobów mleczarskich i wędliniarskich, takich jak *ser montasio* (DOP), wytwarzany w tych stronach od roku 1200 i o nazwie pochodzącej od homonimicznej nazwy tutejszego płaskowyżu, czy też szynka z Sauris i pitina, obie oznaczone certyfikatem IGP (ChOG). | Le Alpi, il Friuli Venezia Giulia e il Veneto Orientale. Tre mondi che con la loro natura, la loro storia, la loro gente diventano un grande formaggio. *Il Montasio*. Un formaggio genuino oggi come oltre duecento anni fa, un capolavoro dell’esperienza, un autentico figlio del tempo. Un tempo fatto di amore, di fatica, di passione. Il risultato è speciale: un formaggio a pasta cotta, semidura, dal caratteristico sapore morbido e delicato, equilibrato, senza eccessi. > Alpy, Friuli-Wenecja Julijska i wschodnia Wenecja Euganejska. Trzy światy, które – z całą swoją przyrodą, historią i swoim ludem – stają się wielkością w serze. *Montasio*. Prawdziwy ser – dziś, tak jak ponad dwieście lat temu – arcydzieło doświadczenia, autentyczny produkt czasu. Dawniej wytwarzany z miłości, wysiłku, pasji. Rezultat wciąż mamy wyjątkowy: oto ser o podgrzewanej masie, półtwardy, o charakterystycznym łagodnym i delikatnym smaku, wyważonym, nieprzesadzonym. *Nb.* w języku polskim należałoby używać małej litery w zapisie nazwy gatunkowej sera.

moscato *m ogól.* 1) ‘wspólna nazwa rodziny wielu odmian winorośli, zarówno o owocach białych, jak i ciemnych, występujących na obszarach basenu Morza Śródziemnego’: La terra d’origine dei vari *moscato* sarebbe la Grecia. Già ai tempi dei Romani ne parlava Catone che le chiamava uve “apianae”, dal nome delle api che ne circondavano i grappoli più maturi, per il forte e intenso profumo che da essi veniva liberato. Dall’opera dell’uomo e dai numerosi incroci, nacquero vere e proprie varietà: *moscato* bianco, giallo, rosa e nero. >

Słownik

Ojczyzną różnych *moscatów* jest prawdopodobnie Grecja. Już w czasach rzymskich opowiadał o nich Katon, nazywając je winogronami „pszczelimi”, przez nawiązanie do nazwy gatunkowej pszczół, krążących wokół najdojrzałych kiści ze względu na silny i intensywny aromat, który te wydzielają. Dziełem człowieka i licznych krzyżówek powstały w końcu prawdziwe i właściwe odmiany *moscatu*: biała, żółta, różowa i czarna. 2) ‘wino wytworzone z winogron tej odmiany’: *Il Moscato* giallo è un sorprendente spumante dolce, che accompagna con successo dessert e brindisi importanti. > *Moscato* giallo to zaskakujące słodkie wino musujące, które z powodzeniem może towarzyszyć deserom i ważnym toastom.

musetto *m* ‘rodzaj kielbasy w naturalnej osłonce przygotowanej z chudego mięsa wieprzowego, w tym z pysków’: 1) Non c’è piatto natalizio più tipico nella storia enogastronomica friulana della brovada, la rapa bianca dal colletto viola fermentata nella vinaccia, servito insieme con *il musetto*, un insaccato simile al cotechino. > Nie ma bardziej typowego bożonarodzeniowego dania w historii friulijskiej enogastronomii niż brovada, biała rzepa z fioletowym kołnierzem fermentowana w wytłokach, podawana razem z *musetto*, kielbasą podobną do cotechino. 2) Entra nelle nostre aziende e scopri le antiche ricette che ogni norcino conserva con grande cura per produrre il salame friulano, la salsiccia, la soppressa, la pancetta, il lardo, la marcundela (trito di fegato, milza, reni e polmoni), *il musetto*. > Odwiedź naszych producentów i poznaj dawne receptury, które każdy rzeźnik starannie kultywuje, oferując takie wyroby, jak: salame friulano, soppressa, boczek, smalec, marcundela (mielonka z wątróbki, śledziony, nerek i płuc) czy *musetto*. <friul.>

O

olio Tergeste *m* ‘oliwa z oliwek pozyskiwana głównie z oliwek rodzimej odmiany bianchera, produkowana w regionie Friuli-Wenecji Julijskiej, zwłaszcza w okolicach Triestu, z którego się wywodzi’: 1) *L’Olio Tergeste* DOP è un prodotto tipico del Friuli Venezia Giulia che si produce in tutti i sei comuni della provincia di Trieste: Trieste, Duino-Aurisina, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle e Sgonico. > *Oliwa tergeste* DOP to typowy produkt regionalny Friuli-Wenecji Julijskiej, który jest wytwarzany we wszystkich sześciu gminach prowincji Triestu: w Trieście, Duino-Aurisinie, Monrupino, Muggii, San Dorligo della Valle i Sgonico. 2) La Bianchera conferisce *al Tergeste* DOP le sue principali caratteristiche. > *Bianchera* nadaje *oliwie tergeste* swoje główne właściwości. 3) Prodotti DOP come il Prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, *l’olio Tergeste*, la Brovada, dolci tipici come la Gubana o la Putizza, i Presidi Slow Food, i vini d’eccellenza, le birre artigianali, i distillati e il caffè, ti racconteranno il territorio come nessun altro (...) > *Produkty* DOP, takie jak prosciutto di San Daniele, ser montasio, *oliwa tergeste*, danie typu brovada,

słodkości regionalne, m.in. gubana lub putizza, obiekty slow food, doskonałe wina, piwa rzemieślnicze i destylaty opowiedzą Ci ten obszar jak nikt (...).

orzo e fagioli *m* ‘tradycyjna zupa z jęczmienia i fasoli, rozpowszechniona w całym regionie Friuli’: 1) Alle pendici di una delle aree più suggestive delle Alpi Carniche, propone le specialità della cucina carnica preparati utilizzando ingredienti rigorosamente locali. Tra i più conosciuti i cjarsons, gli gnocchi di pane, *l’orzo e fagioli*, il frico con la polenta, la selvaggina e i semplici dolci della tradizione. Ampia selezione di vini e distillati regionali. > Restauracja usytuowana na zboczach jednego z najbardziej sugestywnych obszarów Alp Karnickich oferuje specjały kuchni karnickiej przygotowywane ze ściśle lokalnych składników. Do najbardziej znanych należą: cjarsons, gnocchi di pane (rodzaj klusek z chleba), *l’orzo e fagioli* (zupa z jęczmienia i fasoli), frico z polentą, dziczyzna i proste tradycyjne desery; w ofercie także szeroki wybór regionalnych win i destylatów. 2) Il minestrone *orzo e fagioli* è una delle preparazioni più antiche e tipiche della cucina friulana. > Zupa *orzo e fagioli* – z jęczmienia i fasoli – jest jednym z najstarszych i najbardziej charakterystycznych dań kuchni friulijskiej.

osmiza *f* ‘degustacja i sprzedaż regionalnych produktów spożywczych i wina, prowadzone okazjonalnie, tradycyjnie przez osiem dni, bezpośrednio i na miejscu, przed gospodarstwa wytwarzające te produkty; także skromny lokal gastronomiczny oferujący takie degustacje i sprzedaż’: 1) Entra *nelle osmize* o nei ristoranti e assaggia la jota, una tradizionale minestra di fagioli e crauti. > Zjrzyj do „*osmicy*” (wł. *osmiza*, słow. *osmica*) lub którejś restauracji i spróbuj *joty*, tradycyjnej zupy z fasoli i kapusty kiszanej. 2) Ed infatti l’osmiza Coslovich non delude le aspettative! Non a caso uno dei periodi di apertura culmina con la giornata dedicata alla famosa regata velica “Barcolana”, che tradizionalmente si disputa la seconda domenica di ottobre. > I faktycznie, „osmiza” Coslovich nie zawodzi oczekiwań! Nie przez przypadek jeden z okresów otwarcia kończy się z dniem, w którym odbywają się słynne regaty żeglarskie „Barcolana”, tradycyjnie przypadające na drugą niedzielę października. 3) Infatti in questa osmiza, oltre a trovare una buona gamma di vini, si presta molta cura ed attenzione all’olio di oliva Bianchera, con i frutti che una volta raccolti (rigorosamente a mano) vengono messi subito “in lavoro” nel frantoio di proprietà, cosa che li contraddistingue in tutta la Provincia. > Rzeczywiście, w tej „osmizie”, poza tym że można wybierać w bogatej gamie win, wiele dbałości i uwagi poświęca się oliwie z oliwek gatunku bianchera, z owoców, które po zebraniu (bezwzględnie ręcznym), są natychmiast poddawane obróbce we własnej prasie, co wyróżnia ją w całej prowincji. <słoweń.>

osteria *fogól*. ‘lokal gastronomiczny serwujący proste dania i wino, skromniejszy niż trattoria czy jeszcze elegantsza restauracja; gospoda’: 1) Nella verde vallata di Verzegnis, a pochi



chilometri da Tolmezzo, si trova la storica *osteria* “Stella d’Oro”, già sede dell’alto comando Cosacco in Carnia durante la seconda guerra mondiale. > W zielonej dolinie Verzegnis, kilka kilometrów od Tolmezzo, znajduje się historyczna *gospoda* „Stella d’Oro”, dawniej siedziba naczelnego dowództwa kozackiego w Karnii podczas II wojny światowej. 2) Il ristorante nasce come *osteria* nel ‘63; era luogo d’incontro per viticoltori e contadini di Faedis e dintorni, zona rinomata per il suo Refosco. Seguendo le esigenze dei suoi ospiti, oggi, offre una piacevole opportunità per gustare, in un ambiente elegante e tranquillo, le pietanze che sono quelle della tradizione: la pasta tirata a mano, dolci e pane casalinghi e una fornita lista dei vini. > Restauracja powstała jako *gospoda, osteria*, w roku 63; było to miejsce spotkań winiarzy i rolników z Faedis i okolic, obszaru słynącego z refosco. Idąc za potrzebami swoich gości, dziś oferuje przyjemne warunki do kosztowania, w eleganckim i spokojnym otoczeniu, takich tradycyjnych potraw, jak: ręcznie robiony makaron, domowe ciasta i chleby, a także – win z rozbudowanej karty.

P

pan di sorc *m* ‘gatunek chleba wytwarzanego w rejonie miejscowości Gemona z określonej mieszanki mąk, w tym o nazwie *cinquantino*, lokalnie *sorc*, zawierającej zwłaszcza mąkę kukurydzianą’: Molti artigiani e operai partivano stagionalmente dal Gemonese per lavorare nelle fornaci di mezza Europa e tornavano a casa riportando usi e costumi stranieri, ma anche abitudini gastronomiche. Così si pensa sia nato *il pan di sorc*, un pane dolce e speziato, ricco di contaminazioni d’oltralpe che le famiglie gemonesi preparavano per le feste ma che si consumava e regalava in particolare in occasione del Natale. > Wielu rzemieślników i robotników wyjeżdżało sezonowo z rejonu Gemony, by pracować w cegielniach rozsianych po Europie, i wracało do domu, przywożąc zagraniczne wzorce i zwyczaje, w tym kulinarne. Uważa się, że w ten sposób powstał *pan di sorc*, chleb słodki i pikantny, bogaty w nawiązania z Alp, który rodziny z Gemony przygotowywały na specjalne okazje, a który spożywano i dawano w prezencie zwłaszcza w Boże Narodzenie.

pas dosé *ogól. tech.* ‘termin odnoszący się do techniki produkcji win musujących, a dokładnie procedury niedodawania cukru na pewnym etapie produkcji, do tzw. likieru uzupełniającego; określenia synonimiczne: *dosaggio zero, brut nature*’: La produzione dei vini, curata dal proprietario ed enologo Paolo Rodaro, è espressione della sua incredibile creatività, curiosità e attitudine all’innovazione. Metodi Classici Pas Dosé da vitigni internazionali, bianchi Sur Lie per 52 mesi, surmaturazioni di uve rosse autoctone in cassetina o bianchi freschi e profumati? La sua vita è dedicata alla ricerca e all’affinamento delle sue tecniche. > Produkcja win pod nadzorem właściciela i enologa Paola Rodara jest wyrazem jego

niezwykłej kreatywności, ciekawości i innowacyjności. Metody klasyczne „pas dosé” z międzynarodowych winorośli, białe „sur lie” na 52 miesiące, przejrzałe w skrzynce rodzime czerwone winogrona, czy też po prostu białe – świeże i pachnące? Jego życie poświęcone jest poszukiwaniu i udoskonalaniu swoich technik. <franc.>

pestat *m* ‘wyrób wędliniarski w osłonce z dużą zawartością wysokiej jakości wieprzowego smalcu, warzyw i ziół, będący podstawą wielu potraw i definiujący ich smak intensywnymi aromatami’: 1) Vieni da noi sui Colli, entra nelle nostre cantine, scopri come si produce il prelibato prosciutto di San Daniele, i gustosi formaggi di latteria tra cui rinomato è quello di Fagagna, il curioso *pestât* (presidio Slow Food) un condimento con tutti i profumi dell’orto e pregiato lardo (...). > Przybądź do nas na wzgórze, wstąp do naszych piwnic winnych, dowiedz się, jak wytwarza się doskonałą szynkę San Daniele, wyjątkowe sery mleczne, w tym tak rozpoznawalnych gatunków jak fagagna, czy charakterystyczny *pestât* (pod nadzorem zrzeszenia „Slow Food”), pełen aromatów warzyw i ziół dodatek do wielu potraw, którego podstawą jest wysokiej jakości smalec (...). 2) Propone la genuina cucina del territorio con materie prime di produzione propria. Si distingue per la produzione *del Pestat di Fagagna* presidio Slow Food. > Proponuje prawdziwą kuchnię lokalną z użyciem składników własnej produkcji. Wyróżnia się jako wytwórca *pestatu z Fagagni*, chronionego produktu „slow food”. 3) Alcune produzioni minori, storicamente legate alla presenza di una grande scuola di norcineria – siamo ad un passo da San Daniele – hanno resistito a questa trasformazione. Una di loro è il *pestât*, realizzato nel periodo della macellazione del maiale, in genere a livello familiare e oggi prodotto ancora da pochissimi macellai secondo la ricetta locale. > Niektóre pomniejszych wyroby, historycznie powiązane z istnieniem dużej „szkoły” rzemiosła rzeźniczego – jesteśmy jednak o krok od San Daniele – oparły się tym przemianom. Jednym z nich jest *pestât*, wytwarzany w okresie świniobicia, zwykle indywidualnie przez dane gospodarstwo domowe, a dziś nadal produkowany przez nielicznych rzeźników według lokalnej receptury. <friul.>

picolit *m* 1) ‘rodzima odmiana winorośli występująca wyłącznie na terenie Friuli, dająca białe winogrona, których tylko część w pełni dojrzewa; ceniona i znana na świecie’: *Il picolit* è un’uva veramente molto particolare, in quanto la sua produzione è davvero limitatissima, soprattutto alla sua caratteristica, a causa infatti di un “difetto” l’uva non riesce a svilupparsi completamente su tutto il grappolo, dando così una maggiore concentrazione di zuccheri agli acini restanti. > *Picolit* jest bardzo specyficznym winogronem, ponieważ jego produkcja jest ściśle ograniczona ze względu na jego charakterystykę, a konkretnie z powodu „wady” polegającej na tym, że winogrono nie może rozwinąć się w pełni na całej kłosie, co daje większą koncentrację cukrów pozostałym gronom. 2) ‘wino deserowe wytworzone z winogron tej odmiany’: Orgoglio del titolare Angelo sono le bottiglie più

antiche (al mondo) di *Picolit*: l'annata ancora leggibile sull'etichetta lo conferma, correva l'anno 1834! > Dumą właściciela, Angela, są najstarsze (na świecie) butelki *picolitu*: potwierdza to rok, jeszcze czytelny na etykiecie, a był to 1834! | Emoziona sia bevuto da solo, conversando, sia gustato – qui si fa inarrivabile – sui tartufi di mare ed ostriche. Suntuoso sul foie gras appena scottato col *Picolit* stesso, sui formaggi potenti e grassi come il Formadi frant di Carnia o lo Jamar del Carso. > *Picolit* zachwyca zarówno pity bez przekąsek, przy rozmowie, jak i degustowany – tu staje się niedościgniony – z mięczakami tartufi i ostrygami. Wyśmienity sam w sobie do świeżo sparzonego foie gras, mocnych i tłustych serów, takich jak formadi frant z Karnii czy jamar z Krasu. | Con il tempo e con i sacrifici di tutta la famiglia l'azienda è cresciuta e si è sviluppata. L'offerta della cantina è capace di assecondare qualsiasi palato, coprendo una gamma che va dai vini internazionali agli autoctoni, ai passiti di alto profilo come il prezioso *Picolit*, agli spumanti bianchi e rosè, per finire con il più autorevole Ubi Es, dal latino “ovunque sei”, unico vino rosso barricato particolarmente adatto all'invecchiamento. > Z biegiem czasu i przy poświęceniu całej rodziny firma powiększała się i rozwijała. Oferta piwnicy jest w stanie zadowolić każde podniebienie, gdyż obejmuje całą gamę win: od międzynarodowych – po wina rodzime, od niewątpliwej gratki, jaką jest cenny *picolit* – po wina musujące białe i różowe, wreszcie – po prawdziwy klejnot w postaci Ubi Es, z łaciny: „gdziekolwiek jesteś”, jedyne wino czerwone beczkowane i szczególnie nadające się do leżakowania. <friul.>

pignolo *m* 1) ‘rodzima odmiana winorośli o ciemnych gronach, uprawiana na terenie Friuli-Wenecji Julijskiej, wywodząca się z rejonu opactwa w Rosazzo’: *Il Pignolo* è un vitigno di antiche origini Friulane. Infatti già dal medioevo sono giunte notizie dell'esistenza di un vino con questo nome, che veniva prodotto nelle campagne attorno a Udine. *Pignolo* deriva da “pigna”, e sono diversi i vitigni il cui nome ha questa radice, e spesso sono confusi l'uno con l'altro. > *Pignolo* to winorośl o bardzo dawnym friulijskim pochodzeniu. Wzmianki o istnieniu wina o tej nazwie, które było produkowane w wioskach otaczających Udine, pochodziły już ze średniowiecza. *Pignolo* wywodzi się od wyrazu „pigna” (pol. szyszka sosnowa), natomiast istnieje wiele odmian winorośli, których nazwa ma ten źródłosłów; są one często ze sobą mylone. 2) ‘wino wytworzone z winogron tej odmiany’: *Il Pignolo* non è un vino molto tannico o corposo in stile Cabernet Sauvignon, tuttavia riesce a richiudere in sé una complessità favolosa e ricca di sfaccettature. > *Pignolo* nie jest winem bardzo tanicznym ani cielistym w stylu cabernet sauvignon, jednakże udaje mu się zamknąć w sobie bajeczną i wieloaspektową złożoność.

pitina *f* ‘wyrób wędliniarski pochodzący z rejonu Pordenone, którego podstawą jest mięso z owcy, kozy lub dziczyzna, dojrzewający i wędzony, spożywany na surowo lub po obróbce termicznej’: 1) Oggi *la pitina* è ingentilita da una parte di grasso di suino che smorza il sapore intenso e un po' selvatico della carne di capriolo, capra o pecora. L'affumicatura si

realizacja z różnych gatunków drewna aromatycznych, a w niektórych przypadkach mieszanych (z przewagą buka). > Dziś *pitina* jest wzbogacona słonią, która łagodzi nieco intensywny charakterystyczny smak dziczyzny, kozłiny lub baraniny. Wędzenie odbywa się przy użyciu różnych gatunków aromatycznego drewna, czasem zmieszanych ze sobą (ale z przewagą buka). 2) Una ricca e variegata produzione casearia e di insaccati, tra cui il formaggio DOP Montasio, prodotto in regione dal 1200, che ha preso il nome proprio dall'omonimo altopiano, il Prosciutto di Sauris e *la Pitina* entrambi insigniti della certificazione IGP. > W ofercie bogata i zróżnicowana produkcja wyrobów mleczarskich i wędliniarskich, takich jak ser montasio (DOP), wytwarzany w tych stronach od roku 1200 i o nazwie pochodzącej od homonimicznej nazwy tutejszego płaskowyżu, czy też szynka z Sauris i *pitina*, obie oznaczone certyfikatem IGP (ChOG).

ponca *f* 'typ terenu najbardziej rozpowszechniony na obszarze Friuli-Wenecji Julijskiej, wykazujący charakterystykę skały osadowej zbudowanej z wielu warstw piaskowca, piasków i margli pochodzących z eocenu; pol. flisz': 1) I terreni sono di origine eocenica, costituiti soprattutto da argille stratificate e marne calcaree. Questo tipo di terreno, che prende il nome di *ponca*, risulta particolarmente adatto alla coltivazione della vite in quanto ricchissimo di sali minerali e microelementi. > Tutejsze gleby pochodzenia eoceńskiego składają się głównie z glin warstwowych i margli wapiennych. Ich odmiana, która nosi nazwę „*ponca*”, jest szczególnie odpowiednia do uprawy winorośli, ponieważ odznacza się bardzo dużą zawartością soli mineralnych i mikroelementów. 2) Un terreno chiamato *Ponca*, composto da strati di marne e arenaria, regala vini di gran struttura e sapidità. Tutto il lavoro che parte dal vigneto e finisce in bottiglia è curato personalmente da questa famiglia. > Teren o nazwie „*ponca*”, złożony z warstw margla i piaskowca, daje wina o wspaniałej strukturze i smaku. Cała praca, która zaczyna się w winnicy, a kończy w butelce, odbywa się pod baczynym okiem członków tej właśnie rodziny. 3) La terra di *ponca* su cui crescono le viti, la leggera escursione termica tra il giorno e la notte, il caratteristico microclima e l'intensità di ceppi per ettaro, creano i presupposti ideali per un'ottima vinificazione. > Gleba, którą daje „*ponca*” i na której wzrastają winorośle, niewielka różnica temperatur pomiędzy dniem a nocą, charakterystyczny mikroklimat i zagęszczenie sadzonek na hektar stwarzają idealne warunki do doskonałej winifikacji. <friul.>

presidio slow food *m ogól.* 'chroniony produkt *slow food*; stowarzyszenie *slow food*; oznaczenie produktu regionalnego o istotnych walorach smakowych, często rzadkiego; także – stowarzyszenie producentów zajmujących się wytwarzaniem takiego produktu według ścisłej receptury lub taka receptura': 1) Propone la genuina cucina del territorio con materie prime di produzione propria. Si distingue per la produzione del Pestat di Fagagna *presidio Slow Food*. > Proponuje prawdziwą kuchnię lokalną z użyciem składników własnej produkcji.



Wyróżnia się jako wytwórca pestatu z Fagagni, *chronionego produktu slow food*. 2) Attenzione alla qualità delle materie prime sono il marchio distintivo dell'Osteria, un ristorante tradizionale con piatti fatti in casa utilizzando materie prime esclusivamente dei Piccoli Produttori Locali (PPL), *i presidi slow food* del Friuli Venezia Giulia ed assolutamente di stagione. > Dbalosc o jakośc składników to znak rozpoznawczy Osterii, tradycyjnej restauracji z daniami domowej roboty przyrządzonymi wyłącznie z produktów pochodzących od Małych Lokalnych Producentów (wł. Piccoli Produttori Locali – PPL), wyrobów *slow food* z regionu Friuli-Wenecji Julijskiej i koniecznie sezonowych. <slow food – ang.>

prosciutteria *f ogól.* ‘wędliniarnia oferująca szynki (por. salumeria ‘wędliniarnia, sklep z wędlinami)’: *La Prosciutteria* DOK Dall’Ava di San Daniele ha inaugurato a maggio del 2010 la sua nuova sede, direttamente collegata al Prosciuttificio DOK Dall’Ava (inaugurato nel 2007, produzione annua circa 30.000 pezzi) dando così vita al primo “Prosciutto Learning Center” del mondo. Qui si possono imparare tutte le cose che servono per fare, tagliare e mangiare il prosciutto. L’arredamento interno *della Prosciutteria* è stato ottenuto dal recupero dei legni del vecchio prosciuttificio in centro storico: avrete la possibilità di mangiare su tavoli impregnati di storia del prosciutto! > *Prosciutteria* DOK Dall’Ava w San Daniele w maju 2010 r. otworzyła swoją nową siedzibę, bezpośrednio połączoną z terenem zakładu produkcji szynki DOK Dall’Ava Prosciuttificio (istniejącym od 2007 r. i o rocznej produkcji około 30 000 sztuk), dając tym samym początek pierwszemu na świecie ośrodkowi „Prosciutto Learning Center”. Tutaj można dowiedzieć się wszystkiego o tym, co jest potrzebne, by zrobić, pokroić i zjeść szynkę. Wyposażenie wnętrza *prosciutterii* stanowią drewniane elementy odzyskane ze starej wytwórni szynki w historycznym centrum: będziecie mieli okazję zjeść na stołach przesiąkniętych historią wytwórstwa szynki! *Nb.* w języku polskim wyraz *szynkarnia*, pozornie analogiczny do *wędliniarnia*, to tradycyjnie synonim *szynku* ‘podrzednego lokalu gastronomicznego serwującego napoje alkoholowe’.

prosciuttificio *m ogól.* ‘wytwórnia szynki, zwłaszcza dojrzewającej, urządzona na kształt piwnicy winnej i wyposażona w salę do degustacji’: 1) Ubicato nel centro di San Daniele, la Casa del Prosciutto, storico *prosciuttificio* artigiano, è di proprietà della famiglia Alberti da 4 generazioni. La Casa del Prosciutto è oramai l’unico *Prosciuttificio* rimasto nella sommità del colle di San Daniele a due passi della piazza principale. La produzione rispetta le antiche regole di lavorazione con un minimo utilizzo di impianti, le strutture sono state recentemente ammodernate portando l’azienda ad una reale e naturale ottimizzazione energetica ricavando la maggior parte dei volumi di stoccaggio all’interno della collina mantenendo interrate la maggior parte delle celle in modo tale da sfruttare geotermicamente il sottosuolo come alternativa energetica. I saloni di stagionatura sono stati costruiti



rispettando il contesto paesaggistico del paese conservando lo storico posizionamento delle struttura che permette di utilizzare il naturale flusso delle preziose correnti d'aria della zona morenica di San Daniele del Friuli. > La Casa del Prosciutto, położona w centrum San Daniele zabytkowa rzemieślnicza *wytwórnia szynki*, jest własnością rodziny Albertich od 4 pokoleń. La Casa del Prosciutto jest obecnie jedyną *wytwórnią szynki*, która pozostała na szczycie wzgórza San Daniele, dwa kroki od głównego placu. Proces produkcyjny respektuje dawne zasady obróbki przy minimalnym wykorzystaniu maszyn, a obiekty zostały niedawno zmodernizowane, co pozwala firmie na realną i naturalną optymalizację energii, a to dzięki pozyskaniu większości objętości magazynowych wewnątrz wzgórza, przy jednoczesnym utrzymaniu pod ziemią większości komór, aby geotermalnie wykorzystać podziemną przestrzeń jako alternatywę energetyczną. Pomieszczenia przeznaczone do leżakowania szynki zostały skonstruowane w taki sposób, by wpisywały się w otoczenie i z zachowaniem historycznego położenia obiektu, które pozwala na wykorzystanie naturalnego przepływu cennych prądów powietrza strefy morenowej San Daniele del Friuli. 2) A San Daniele, ricavato all'interno dell'omonimo *prosciuttificio*, uno spazio accogliente ed elegante nel quale degustare una selezione di ottimi prosciutti nelle varie stagionature assieme a molti altri prodotti della a Regione. Un ambiente unico. Un open space dal quale è possibile osservare le varie fasi produttive stando seduti al proprio tavolo. > W San Daniele, Przytulna i elegancka przestrzeń degustacyjna, mieszcząca się we wnętrzu *wytwórni szynki* o tej samej nazwie w miejscowości San Daniele, to miejsce, gdzie można skosztować doskonałych szynek o różnym stopniu dojrzałości oraz wieku innych produktów regionalnych. Wyjątkowe otoczenie w formie otwartej przestrzeni, z której – siedząc przy swoim stoliku – można obserwować poszczególne fazy produkcji.

prosciutto di San Daniele m 'surowa szynka dojrzewająca, wytwarzana tradycyjnie wyłącznie na terenie gminy San Daniele del Friuli w prowincji Udine – ze względu na panujący tam mikroklimat; szynka z San Daniele, szynka San Daniele': 1) *Il Prosciutto di San Daniele* nasce dalle mani esperte di pochi mastri prosciuttai che attraverso una conoscenza antica e regole rigorose trasformano carne e sale in un capolavoro di gusto e delicatezza. Ogni prosciutto è il risultato di una lavorazione artigianale che avviene nel rispetto di una tradizione tramandata da secoli attraverso le famiglie e le generazioni. > *Prosciutto di San Daniele* wychodzi spod rąk kilku wyspecjalizowanych mistrzów wędliniarstwa, którzy dzięki dawnej wiedzy i z zachowaniem surowych zasad przekształcają mięso i sól w arcydzieło smaku i delikatności. Każda szynka jest wynikiem obróbki rzemieślniczej, odbywającej się z poszanowaniem tradycji przekazywanej od wieków przez rodziny i pokolenia. 2) Ogni assaggio è un'esperienza di bontà e delicatezza. Ogni fetta è frutto di una tradizione secolare che ha reso il San Daniele un'eccellenza italiana apprezzata in tutto il mondo. > Każdy kęs to doświadczenie pysznego smaku i delikatności. Każdy plasterk to owoc wielowiekowej tradycji, która uczyniła z *San Daniele* włoski rarytas doceniany na całym świecie. 3)

Prodotti DOP come *il Prosciutto di San Daniele*, il formaggio Montasio, l'olio Tergeste, la Brovada, dolci tipici come la Gubana o la Putizza, i Presidi Slow Food, i vini d'eccellenza, le birre artigianali, i distillati e il caffè, ti racconteranno il territorio come nessun altro (...)

> Produkty DOP, takie jak *prosciutto di San Daniele*, ser montasio, oliwa tergeste, danie typu brovada, słodkości regionalne, m.in. gubana lub putizza, obiekty slow food, doskonałe wina, piwa rzemieślnicze i destylaty opowiedzą Ci ten obszar jak nikt (...).

4) Vieni da noi sui Colli, entra nelle nostre cantine, scopri come si produce il prelibato *prosciutto di San Daniele*, i gustosi formaggi di latteria tra cui rinomato è quello di Fagagna, il curioso pestât (presidio Slow Food) un condimento con tutti i profumi dell'orto e pregiato lardo (...).

> Przybądź do nas na wzgórze, wstąp do naszych piwnic winnych, dowiedz się, jak wytwarza się doskonałą szynkę *San Daniele*, wyjątkowe sery mleczne, w tym tak rozpoznawalnych gatunków jak fagagna, czy charakterystyczny pestât (pod nadzorem zrzeszenia „Slow Food”), pełen aromatów warzyw i ziół dodatek do wielu potraw, którego podstawą jest wysokiej jakości smalec (...).

prosciutto di Sauris *m* ‘delikatnie wędzona surowa szynka produkowana na terenie gminy Sauris w prowincji Udine; szynka z Sauris’: 1) *Il Prosciutto di Sauris IGP* nasce dalla tradizione più vera di un antico popolo che, isolato geograficamente, ha portato ai nostri giorni il sapore di una lavorazione semplice, ma estremamente gustosa. Unico per la sua dolcezza e per la sua caratteristica e leggera affumicatura ottenuta con solo legno di faggio, è un prosciutto morbido e delicato, sorprendente e raffinato. > *Szynka z Sauris ChOG* wywodzi się z najprawdziwszej tradycji dawnej społeczności, która – odizolowana geograficznie – zachowała do naszych czasów smak wyrobu prostego, lecz niezwykle smacznego. Wyjątkowa ze względu na swą łagodność oraz charakterystyczne lekkie przywędzenie uzyskiwane wyłącznie z drewna bukowego, jest szynką miękką i delikatną szynką, zaskakującą i wyrafinowaną. 2) Una ricca e variegata produzione casearia e di insaccati, tra cui il formaggio DOP Montasio, prodotto in regione dal 1200, che ha preso il nome proprio dall'omonimo altopiano, *il Prosciutto di Sauris* e la Pitina entrambi insigniti della certificazione IGP. > W ofercie bogata i zróżnicowana produkcja wyrobów mleczarskich i wędliniarskich, takich jak ser montasio (DOP), wytwarzany w tych stronach od roku 1200 i o nazwie pochodzącej od homonimicznej nazwy tutejszego płaskowyżu, czy też *szynka z Sauris* i pitina, obie oznaczone certyfikatem IGP (ChOG).

Prosecco *m* 1) ‘obszar DOC uprawy winorośli i produkcji białego wina o ściśle określonych właściwościach, m.in. w 85% z odmiany glera, w regionach Wenecji Euganejskiej i Friuli-Wenecji Julijskiej; nazwa pochodzi od nazwy małej miejscowości Prosecco pod Triestem’: Le uve dell'area *Prosecco* DOC sia veneta che friulana – sottolinea Andrea Battistella del Consorzio di Tutela – in questo momento sono in piena fase di invaiatura (gli acini cominciano a maturare e a prendere colore); per le varietà destinate al taglio, come Pinot e

Chardonnay, l'inviatura è in uno stadio avanzato. > Winogrona z obszaru *Prosecco* DOC, zarówno w Wenecji Eugenejskiej, jak i we Friuli-Wenecji Julijskiej – podkreśla Andrea Battistella z Konsorcjum Ochrony DOC Prosecco – są obecnie w trakcie początkowej fazy dojrzewania „véraison” (skórka zaczyna nabierać koloru); w wypadku odmian przeznaczonych do mieszania, takich jak pinot i chardonnay, etap „véraison” jest na zaawansowany. 2) ‘białe wino oznaczone tą etykietą’: Il *Prosecco* è un vino a Denominazione di Origine Controllata prodotto secondo regole ben precise in 5 province del Veneto (Treviso, Venezia, Vicenza, Padova, Belluno) e in 4 nel Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine). Il Prosecco DOC è un vino che va degustato giovane per assaporare al meglio le sue caratteristiche di profumo e sapore. > *Prosecco* to wino z oznaczeniem DOC produkowane według precyzyjnych reguł w 5 prowincjach Wenecji Eugenejskiej (Treviso, Wenecja, Vicenza, Padwa, Belluno) i 4 we Friuli-Wenecji Julijskiej (Gorycja, Pordenone, Triest i Udine). *Prosecco* DOC jest takim winem, które powinno być degustowane jako młode, by móc jak najlepiej zasmakować jego cech zapachowych i smakowych. | Oltre ai vini bianchi, Fernanda Cappello produce anche piacevoli vini rossi, oltre a *Prosecco* ed altri spumanti di grande qualità. I vini si trovano in molti paesi del mondo ed il motivo principale è il sua eccezionale qualità a prezzi ragionevoli. > Oprócz win białych Fernanda Cappello produkuje również przyjemne wina czerwone, a także *prosecco* i inne wysokiej jakości wina musujące. Wina znajdują swych amatorów w wielu krajach na całym świecie, a głównym tego powodem jest ich wyjątkowa jakość w rozsądnych cenach. | Il *Prosecco*, vino spumante emblema di spensieratezza giovanile, allegria e disinvoltura che ha conquistato il mondo intero. Il suo dolce fruttato, la facilità di approccio, la capacità di stare bene ovunque ne fanno un vino modernissimo. > *Prosecco*, wino musujące będące symbolem młodzieńczej beztroski, radości, lekkości i swobody, które podbiło cały świat. Jego delikatna owocowość, przyjazność, zdolność dostosowania się do sytuacji niezależnie od miejsca sprawiają, że jest to wino wyjątkowo współczesne. *Nb.* W zn. 2 w przekładzie na język polski lepiej zastosować pisownię małą literą.

putizza *f* ‘znany także we Friuli-Wenecji Julijskiej wyrób cukierniczy pochodzący ze Słowenii; ciasto zwijane w formie strucla na kształt znanego w Polsce makowca, nadziewane masą z rodzynek, orzechów, migdałów, oliwy, białka kurzego, konfitury morelowej, czekolady w proszku, rumu’: 1) Prodotti DOP come il Prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, l’olio Tergeste, la Brovada, dolci tipici come la Gubana o *la Putizza*, i Presidi Slow Food, i vini d’eccellenza, le birre artigianali, i distillati e il caffè, ti racconteranno il territorio come nessun altro (...) > Produkty DOP, takie jak prosciutto di San Daniele, ser montasio, oliwa tergeste, danie typu brovada, słodkości regionalne, m.in. gubana lub *putizza*, obiekty slow food, doskonałe wina, piwa rzemieślnicze i destylaty opowiedzą Ci ten obszar jak nikt (...). 2) Ricette per la preparazione *della Putizza* sono riportate nel Manuale di cucina di

Katharina Prato, edito per la prima volta in lingua tedesca a Graz nel 1892. Infine, il prof. Kuhar, in occasione del convegno “Le Cucine della Memoria-Dal Tiepolo all’età Teresiana” (Udine, 1996), ha ricordato l’origine slovena del dolce risalente al Medioevo e già descritta nei ricettari della borghesia viennese nel XVIII secolo. > Przepisy na *putizzę* zostały zawarte w podręczniku gotowania Kathariny Prato, opublikowanym po raz pierwszy w języku niemieckim w Grazu w 1892 roku. Wreszcie prof. Kuhar, przy okazji konferencji „Kuchnie pamięci – od Tiepola do czasów panowania Marii Teresy z Habsburgów” (Udine, 1996), przypomniał o słoweńskim pochodzeniu ciasta, znanego już w średniowieczu i opisanego w zbiorach przepisów wiedeńskiego mieszczaństwa XVIII wieku. <śłoweń.>

R

radic di mont *m* ‘dosłownie: cykorja z gór, cykorja góraska; zwyczajowa friulijska nazwa jadalnych młodych pędów modrzyka górskiego (*cicerbita alpina*), zbieranych wiosną w górach regionu Friuli-Wenecji Julijskiej i spożywanych na surowo lub po ugotowaniu; istnieją różne włoskie warianty nazwy: radicchio delle nevi, radicchio dell’orso, zwłaszcza że tradycja konsumpcji tej rośliny jest rozpowszechniona także w innych rejonach górskich Włoch’: 1) I germogli *del radic di mont* sono sistemati sott’olio in piccoli vasetti di vetro seguendo il procedimento classico delle conserve, che prevede una pulizia accurata dell’ortaggio dai residui di terriccio e poi la scottatura brevissima in acqua, aceto, vino bianco, sale e un poco di zucchero: in questa fase qualcuno aggiunge anche cannella o chiodi di garofano. > Pędy *radic di mont* umieszcza się zanurzone w oleju w małych szklanych słoikach zgodnie z klasyczną metodą produkcji konserw, która polega na dokładnym oczyszczeniu warzyw z resztek ziemi, a następnie bardzo krótkim blanszowaniu w wodzie, occie i białym winie z dodatkiem soli i odrobiny cukru: na tym etapie niektórzy dodają też cynamon lub goździki. 2) Nella rinomata località per gli sport invernali ed estivi, ambiente grazioso e accogliente. Cucina tradizionale friulana rigorosamente stagionale che si esprime splendidamente nel menù degustazione o nelle imperdibili proposte a la carte. Deliziose specialità locali, piatti a base di funghi o radicchio delle nevi, canederli, selvaggina e gli immancabili strudel e tiramisù il tutto proposto dalle mani sapienti della cuoca Romy. Ampia selezione di vini. > Uroczę i przyjazne miejsce w znanym kurorcie goszczącym sporty zimowe i letnie. W ofercie tradycyjna kuchnia friulijska, ściśle sezonowa, co znakomicie wyraża się w menu degustacyjnym lub propozycjach a la carte nie do pominięcia. Wyśmienite lokalne specjały, dania z grzybów lub pędów roślinnych „radicchio delle nevi” (pol. cykorii śnieżnej), knedle „canederli”, dziczyzna oraz nieodzowny strudel i tiramisù, a wszystko to własnoręcznie przygotowane przez niezawodną kucharkę Romy. Duży wybór win.

Ramandolo *m* 1) ‘nazwa oznaczenia DOCG win deserowych produkowanych na terenie prowincji Udine z winogron odmiany *verduzzo friulano*’: E’ dall’inizio dell’Ottocento che i Coos producono vino sui colli di Ramandolo: cinque generazioni, almeno, di passione per i frutti di questa terra. > Rodzina Coosów produkuje wino na wzgórzach Ramandolo od początku XIX wieku: to co najmniej pięć pokoleń pasji do owoców tej ziemi. 2) ‘wino oznaczone taką etykietą’: Le uve, raccolte esclusivamente a mano, vengono prodotte sui colli di marna ed arenaria, terreni ideali per generare vini ed aromi finissimi. Il *Ramandolo*, splendida gemma tutta friulana, è l’orgoglio della cantina. Parlare di *Ramandolo* significa parlare di finezza, personalità, ma soprattutto di tipicità. > Winogrona, zbierane wyłącznie ręcznie, wzrastają są na wzgórzach zbudowanych z margla i piaskowca, glebach idealnych do tworzenia wina i bardzo delikatnych aromatów. *Ramandolo*, wspaniałe friulijski klejnot, jest dumą winnicy. Mówienie o *ramandolo* to opowiadanie o wyrafinowaniu, osobowości, ale przede wszystkim o ściśle lokalnym charakterze. *Nb.* W zn. 2 w przekładzie na język polski lepiej zastosować pisownię małą literą. <friul.>

refosco dal peduncolo rosso *m* 1) ‘rodzima odmiana winorośli o ciemnych gronach, uprawiana dziś nie tylko w regionie Friuli-Wenecji Julijskiej, ale także kilku innych włoskich regionach’: Il Refosco dal Peduncolo Rosso è un antico vitigno friulano e deve il suo nome alla particolare colorazione rossa del peduncolo in epoca di maturazione. > *Refosco dal peduncolo rosso* to sięgająca czasów starożytnych friulijska odmiana winorośli, która swoją nazwę zawdzięcza szczególnemu czerwonemu kolorowi szypułki w czasie dojrzewania. | *Il Refosco* è menzionato sin da tempi antichissimi come vino di grande rinomanza. In tutti i banchetti, dei quali si ha certezza storica, fra i vini del Friuli *il Refosco* era sempre presente in compagnia di Picolit, Ribolla e Ramandolo. Già i romani lodavano le sue qualità e il particolare colore del grappolo, intenso e scuro, tanto da denominarlo *Racimulus fuscus*, espressione poi tradotta nel volgare *ràp fosc*, grappolo scuro, da cui il nome attuale. > *Refosco* jest wymieniane już od czasów starożytnych jako wino o wielkiej renomie. Na wszystkich wielkich przyjęciach, co do których istnieje historyczna pewność, wśród win z Friuli *refosco* było obecne zawsze, w towarzystwie picolitu, ribolli i ramandolo. Już Rzymianie chwalili jego walory i specyficzny kolor kiści, intensywny i ciemny, do tego stopnia, że nazwano tę winorośl *Racimulus fuscus*, co później przetłumaczono język ludowy jako *ràp fosc*, kiść ciemna, stąd obecna nazwa. 2) ‘wino wytworzone z winogron tej odmiany’: *Il Refosco dal Peduncolo Rosso* è considerato il re tra i vini rossi friulani. Ha un profilo organolettico diverso a seconda del luogo di coltivazione. Sui Colli Orientali del Friuli esprime una struttura apprezzabile e un grado alcolico importante, mai eccessivo. > *Refosco dal peduncolo rosso* jest uważane za króla czerwonych win friulijskich. Jego profil organoleptyczny ściśle zależy od miejsca uprawy. Na terenie Colli Orientali del Friuli odznacza się wyraźną strukturą i właściwą, nigdy nadmierną, zawartością alkoholu. | Il

ristorante nasce come osteria nel '63; era luogo d'incontro per viticoltori e contadini di Faedis e dintorni, zona rinomata per il suo *Refosco*. Seguendo le esigenze dei suoi ospiti, oggi, offre una piacevole opportunità per gustare, in un ambiente elegante e tranquillo, le pietanze che sono quelle della tradizione: la pasta tirata a mano, dolci e pane casalinghi e una fornita lista dei vini. > Restauracja powstała jako gospoda, osteria, w roku 63; było to miejsce spotkań winiarzy i rolników z Faedis i okolic, obszaru słynącego z *refosco*. Idąc za potrzebami swoich gości, dziś oferuje przyjemne warunki do kosztowania, w eleganckim i spokojnym otoczeniu, takich tradycyjnych potraw, jak: ręcznie robiony makaron, domowe ciasta i chleby, a także – win z rozbudowanej karty. <łac.>

refosco di Faedis *m* 1) 'rodzima odmiana winorośli, pochodząca z terenu gminy Faedis w prowincji Udine': Il vitigno autoctono "*Refosco di Faedis*" è il prodotto originale, tradizionale, di un territorio che non sempre offre condizioni ottimali per la coltivazione della vite. L'orografia precollinare, le diverse esposizioni degli appezzamenti, l'estrema variabilità delle condizioni climatiche e della composizione dei terreni – ponca e argilla – costringono la pianta a un difficile lavoro di estrazione delle sostanze nutritive necessarie alla sua sopravvivenza. > Rdzenna winorośl *refosco di Faedis* jest oryginalnym i tradycyjnym wytworem ziemi, która nie zawsze oferuje optymalne warunki do uprawy winorośli. Ukształtowanie terenu właściwe przedgórzu, różne ekspozycje parceli, ekstremalna zmienność warunków klimatycznych i struktura gleb – ponki i gliny – zmuszają roślinę do ciężkiej pracy, aby wydobyć składniki odżywcze niezbędne do jej przetrwania. 2) 'wino wytworzone z winogron tej odmiany': *Il Refosco di Faedis*, versato in ampio calice, si presenta di colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento. Ricco di estratto, è di buona consistenza. > *Refosco di Faedis*, wlany do dużego kieliszka, ma intensywny rubinowy kolor z wyraźnymi fioletowymi refleksami, z tendencją do granatu w wypadku wina starszego. Bogaty w ekstrakt, ma dobrą konsystencję. | "Dietro l'etichetta un territorio". Ha sintetizzato con queste parole la presidente della Regione Friuli Venezia Giulia Debora Serracchiani il valore di un vino, il *Refosco di Faedis*, che "si identifica perfettamente con il territorio di produzione, ne racchiude immagine e caratteristiche, una tipicità locale frutto di moderne tecnologie e antichi retaggi". > „Za etykietą – terytorium” – tymi słowami przewodnicząca regionu Friuli-Wenecja Julijska Debora Serracchiani streściła wartość wina *refosco di Faedis*, które „doskonale wyraża tożsamość obszaru produkcji, zawiera jego obraz i cechy, lokalną charakterystykę, będącą owocem nowoczesnych technologii i dawnego dziedzictwa”.

ribolla gialla *f* 1) 'rodzima odmiana winorośli o białych gronach, występująca i uprawiana na terenie Friuli-Wenecji Julijskiej, Słowenii i Kefalinii na Morzu Jońskim': Il Ribolla Gialla è un vitigno robusto che ama la vita in collina. Sta bene infatti dove c'è un terreno argilloso, ricco di minerali, dove c'è un clima temperato con un po' di vento e soprattutto una buona

escursione termica tra giorno e notte. Fattore questo determinante per i vini bianchi. > Ribolla Gialla to solidna winorośl, która kocha życie na wzgórzach. Rzeczywiście dobrze się czuje tam, gdzie występuje gleba gliniasta, bogata w minerały, i gdzie panuje klimat umiarkowany z obecnością lekkiego wiatru i, przede wszystkim, korzystnym zakresem temperatur między dniem a nocą. Jest to decydujący czynnik dla win białych. 2) ‘wino wytworzone z winogron tej odmiany’: Questa *Ribolla Gialla* presenta un colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi. Il bouquet è fresco e molto intenso, con sentori di fiori di pesco, pruno, arancio e mughetto, accompagnati da note fruttate di pera e mela verde. Al palato risulta fresco, vivace, fluido e dalla piacevole acidità, con un retrogusto dalla sfumatura balsamica arricchita da ricordi di pera e mela renetta. > Ta *ribolla gialla* prezentuje kolor słomkowożółty z lekkimi zielonymi refleksami. Bukiet jest świeży i bardzo intensywny, z aromatami kwiatu brzoskwini, śliwki, pomarańczy i konwalii, którym towarzyszą owocowe nuty gruszki i zielonego jabłka. Na podniebieniu pozostaje świeży, żywy, płynny i o przyjemnej kwasowości, z balsamicznym posmakiem wzbogaconym elementami przypominającymi gruszkę i jabłko winno-kwaskowate typu reneta. 3) Noi approfittiamo dell’enoteca adiacente la torre per un aperitivo con fasolari crudi e *ribolla gialla* spumantizzata, all’enoteca come accompagnamento di un buon calice di vino i fasolari ci son sempre. E per pranzo la scelta ricade su un ristorante a pochi metri dalla torre dove immancabilmente scegliamo spaghetti ai fasolari. > My wybieramy się do winiarni przylegającej do wieży na aperitif z małż fasolari na surowo i musującej *ribolli gialli*; w winiarni jako dodatek do kieliszka dobrego wina fasolari są zawsze. A na obiad wybór pada na restaurację położoną kilka metrów od wieży, gdzie bez dwóch zdań wybieramy spaghetti z fasolari.

ribolla nera – p. schioppettino

rosa di Gorizia f ‘róża z Gorycji; róża gorycjańska; lokalna odmiana cykorii o wyglądzie rozkwitłej róży i charakterystycznym gorzkawym smaku’: 1) Vieni da noi sui Colli, entra nelle nostre cantine, scopri come si produce il prelibato prosciutto di San Daniele, i gustosi formaggi di latteria (...) e una particolarità per pochi, *la Rosa di Gorizia*, un radicchio di colore rosso intenso e variegature che portano verso il rosa dal sapore amarognolo e croccante. > Przybądź do nas na wzgórze, wstąp do naszych piwnic winnych, dowiedz się, jak wytwarza się doskonałą szynkę San Daniele, wyjątkowe sery mleczne (...); wreszcie znajdziesz tu osobliwość nie dla każdego – *różę z Gorycji*, odmianę cykorii w kolorze intensywnej czerwieni i odcieniach różu, chrupką i o gorzkawym smaku. 2) Siamo a ottobre, fra qualche mese *la Rosa di Gorizia* sboccherà e sarà nel pieno della sua maturazione. Come stanno in questo momento le 600.000 piantine di Rosa di Gorizia che ad agosto avevamo messo a dimora nei campi dell’Azienda Agricola Santinelli? > Jest październik, za kilka miesięcy róża z Gorycji rozkwitnie i osiągnie pełną dojrzałość. Jak prezentuje się obecnie

600 000 sztuk róży z Gorycji, które w sierpniu umieściliśmy w ziemi na polach Gospodarstwa Rolnego Santinelli?

Rosazzo *m* 1) ‘nazwa miejscowa rejonu wzgórz na wschód od Udine, na terenie gminy Manzano, od nazwy usytuowanego tam opactwa (Abbazia di Rosazzo)’: Storia di confini più volte cambiati, imperi scomparsi, guerre che sono passate, storie di genti che qui si sono fermate. Livio Felluga, alla fine degli anni cinquanta, inizia il suo “viaggio” tra le colline di *Rosazzo*. E’ subito amore. Il luogo ideale per far nascere i suoi vini. > Ziemia ta to historia kilkukrotnie zmienianych granic, znikających imperiów, wojen, które minęły, historii ludzi, którzy się tu zatrzymali. Livio Felluga pod koniec lat 50. rozpoczyna swoją „podróż” po wzgórzach *Rosazzo*. I od razu okazują się one jego miłością – jako miejsce idealne na narodziny jego win. 2) ‘nazwa oznaczenia DOCG win wytwarzanych z określonych odmian winorośli na terenie gmin San Giovanni al Natisone, Manzano i Corno di Rosazzo w prowincji Udine’: La DOCG *Rosazzo* è situata in una zona che rappresenta una delle più importanti realtà enologiche del Friuli Venezia Giulia. La zona interessata dalla *Rosazzo* DOCG si trova nei pressi dell’omonima Abbazia romanica di Rosazzo, situata non lontano da Udine e costruita fra il 1068 e il 1070. > *Rosazzo* DOCG znajduje się na obszarze, który reprezentuje jedno z najważniejszych „królestw” enologicznych Friuli-Wenecji Julijskiej. Obszar objęty oznaczeniem *Rosazzo* DOCG znajduje się w sąsiedztwie romańskiego Opactwa Rosazzo, mieszczącego się niedaleko Udine i zbudowanego w latach 1068-1070. 3) ‘wino oznaczone tą etykietą’: Il *Rosazzo* DOCG si abbina bene con i prodotti della tradizione friulana, come il Frico di patate o i Cialsons, tipici ravioli della Carnia. E’ inoltre adatto con i piatti a base di pesce, carni bianche e verdure. > Wino *rosazzo* DOCG dobrze komponuje się z tradycyjnymi produktami friulskimi, takimi jak ziemniaczane frico czy cialsons, typowe pierożki z Karnii. Nadaje się również do dań z ryb, białych mięs i warzyw. | Il *Rosazzo* è un vino bianco dalla grande personalità, con un tenore di acidità equilibrato. Si presenta giallo paglierino, più o meno intenso, con un profumo caratteristico e delicato e un sapore secco, armonico e vinoso. Il titolo alcolometrico minimo è di 12,00% vol. > *Rosazzo* to białe wino o wspaniałej osobowości i wyważonym udziale kwasowości. Odznacza się kolorem słomkowożółtym, mniej lub bardziej intensywnym, charakterystycznym delikatnym aromatem i wytrawnym, harmonijnym winnym smakiem. Minimalna zawartość alkoholu wynosi 12,00% obj.

S

salame friulano *m* ‘popularna we Friuli wędlna z określonych części mięsa wieprzowego, o konkretnych proporcjach między masą tłustą a „chudą”, dojrzewająca od miesiąca do kilku

miesiący': 1) Entra nelle nostre aziende e scopri le antiche ricette che ogni norcino conserva con grande cura per produrre *il salame friulano*, la salsiccia, la soppressa, la pancetta, il lardo, la marcundela (trito di fegato, milza, reni e polmoni), il musetto. > *Odwiedź naszych producentów i poznaj dawne receptury, które każdy rzeźnik starannie kultywuje, oferując takie wyroby, jak: salame friulano, soppressa, boczek, smalec, marcundela (mielonka z wątróbki, śledziony, nerek i płuc) czy musetto.* 2) *Il salame Friulano* è protagonista della cultura alimentare del Friuli Venezia-Giulia. Non manca mai in tavola, accompagnato da un calice di buon vino. > *Salame friulano to produkt reprezentatywny kultury kulinarnej Friuli-Wenecji Julijskiej. Nigdy nie brakuje go na stole, przy lampce dobrego wina.*

San Daniele *m – p.* prosciutto di San Daniele

schioppettino *m* 1) 'rodzima odmiana winorośli o ciemnych gronach, uprawiana na terenie Friuli-Wenecji Julijskiej i Słowenii': *Lo Schioppettino* è un vecchio vitigno friulano che nel territorio di Prepotto si è conservato col passare del tempo, sopravvivendo alle travagliate vicende politiche ed economiche che hanno interessato questa terra di confine e di contatto fra tradizioni agricole italiane, germaniche e slave. > *Schioppettino to stara winorośl friulijska, która zachowała się na terytorium Prepotto mimo upływu czasu i przetrwała burzliwe wydarzenia polityczne i gospodarcze, które dotyczyły tej ziemi pogranicza i styku tradycji rolniczych italskich, germańskich i słowiańskich.* 2) 'wino wytworzone z winogron tej odmiany': *Lo Schioppettino* di Prepotto, è il vino rosso friulano che si produce esclusivamente nel comune di Prepotto, in provincia di Udine, nella vocata DOC "Friuli Colli Orientali", dove il vitigno Schioppettino è coltivato da sempre. > *Schioppettino di Prepotto to czerwone wino friulijskie, które jest produkowane wyłącznie w gminie Prepotto, w prowincji Udine, w ramach rozpoznawanego DOC „Friuli Colli Orientali”, gdzie odmianę schioppettino uprawiano od zawsze.*

seppie col nero *f lm* 'mątwy przyrządzone na ciepło z użyciem sepii, tj. pochodzącego z nich barwnika; danie podawane jako główne, wywodzące się z tradycji weneckiej i popularne w całym pasie nadmorskim od Wenecji do Triestu; także: seppie al nero': Da noi in Riviera, le strade del litorale sono infatti costellate di locali e ristoranti che propongono i piatti più tipici a base di pesce e crostacei appena pescati, come il boreto a la graisana, *le seppie col nero* e i sievoli sotto sal (cefali conservati sotto sale per due o tre mesi). Per un vero e proprio tuffo nei sapori più veri. > *U nas na Riwierze nadmorskie ulice są wprost usiane lokalami i restauracjami, które proponują najcharakterystyczniejsze lokalne dania ze świeżo złowionych ryb i skorupiaków, takie jak boreto a la graisana (ryba w wywarze z białą polentą), seppie col nero (mątwy z ich czarnym barwnikiem) czy sievoli sotto sal (cefale*

zaprawiane w soli przez dwa lub trzy miesiące) – wszystko po to, by móc zanurzyć się w świecie autentycznych smaków.

sievoli sotto sal *m lm* ‘dawny sposób konserwowania ewentualnego nadmiaru odłowionych cefali, polegający na ich marynowaniu w soli’: La preparazione dei cefali sotto sale, analoga a quella delle acciughe per uso domestico, presuppone il ricorso a piccoli recipienti di vetro, alti 15 cm o più, sul fondo dei quali viene posto un poco di sale grosso. > Przygotowanie cefali w soli, podobnie jak sardeli na własny użytek, wymaga użycia małych szklanych pojemników o wysokości 15 cm lub wyższych, na których dnie umieszcza się odrobinę gruboziarnistej soli.

slow food – *p.* presidio slow food

soppressa *f ogól.* ‘rodzaj kielbasy w naturalnej osłonce przygotowanej z czystego mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw, czosnku, białego wina’: Entra nelle nostre aziende e scopri le antiche ricette che ogni norcino conserva con grande cura per produrre il salame friulano, la salsiccia, *la soppressa*, la pancetta, il lardo, la marcundela (trito di fegato, milza, reni e polmoni), il musetto. > Odwiedź naszych producentów i poznaj dawne receptury, które każdy rzeźnik starannie kultywuje, oferując takie wyroby, jak: salame friulano, *soppressa*, boczek, smalec, marcundela (mielonka z wątróbki, śledziony, nerek i płuc) czy musetto.

spumante *ogól.* ‘o winie musującym; pol. musujące’: Di particolare pregio la linea Vulpes : richiamo all’astuto mammifero ancora frequente nei boschi nell’Azienda ed al Rio Volpe che l’attraversa. Due uvaggi Vulpes Bianco (blend di Pinot Bianco, Pinot Grigio e Friulano) e Vulpes Rosso (blend di Merlot, Refosco e Cabernet Franc) e il Vulpes Brut eccellente *spumante* secco metodo Martinotti a base di uve Pinot Bianco. > Warta szczególnej uwagi jest linia Vulpes: odwołujemy się tu do bystrego ssaka, który wciąż często występuje w lasach przynależących do przedsiębiorstwa oraz do przecinającej je rzeki Rio Volpe, tj. dwie mieszanki: Vulpes Bianco (blend z pinot bianco, pinot grigio i friulano) i Vulpes Rosso (blend z merlota, refosco i cabernet franc) oraz Vulpes Brut, doskonale wytrawne *wino musujące* uzyskane metodą Martinottiego na bazie winogron pinot bianco.

strucchi *m lm* ‘ciastka drożdżowe nadziewane masą z orzechów, rodzynek, orzeszków piniowych, cukru, grappy i utartej skórki cytryny; produkt regionalny Friuli-Wenecji Julijskiej z okolic Dolin Natisone; struki’: 1) La Gubana e *gli Strucchi* sono i dolci tipici delle Valli del Natisone. Un tempo ogni famiglia faceva questi dolci in casa con gli ingredienti disponibili e in occasione di eventi importanti quali Natale, Pasqua o i matrimoni. > Gubana i *strucchi* to wyroby cukiernicze Dolin Natisone. Kiedyś każda rodzina wyrabiała te słodkie

wypieki w domu z dostępnych składników oraz z okazji ważnych świąt i wydarzeń, takich jak Boże Narodzenie, Wielkanoc czy wesela. 2) I prodotti proposti da Valeria sono il risultato di una ricerca di anni in giro per le valli tra le donne che facevano ancora in casa le Gubane e gli Strucchi, non solo con l'intento di farsi tramandare le ricette ma per cogliere l'essenza del dolce bandiera del Friuli. > Proponowane przez Valerię produkty są wynikiem wieloletnich poszukiwań wśród tych kobiet zamieszkujących doliny, które nadal piekły w domu gubanę i strucchi; poszukiwań czynionych nie tylko z prostym zamiarem uzyskania przepisów, ale także po to, by uchwycić esencję sztandarowego wypieku cukierniczego Friuli.

sur lie *ogól. tech.* 'termin odnoszący się do techniki produkcji win, a dokładnie procesu dojrzewania na drożdżowym osadzie; włoskie synonimy: colfondo, surlie, sui lieviti': La produzione dei vini, curata dal proprietario ed enologo Paolo Rodaro, è espressione della sua incredibile creatività, curiosità e attitudine all'innovazione. Metodi Classici Pas Dosé da vitigni internazionali, bianchi Sur Lie per 52 mesi, surmaturazioni di uve rosse autoctone in cassetina o bianchi freschi e profumati? La sua vita è dedicata alla ricerca e all'affinamento delle sue tecniche. > Produkcja win pod nadzorem właściciela i enologa Paola Rodara jest wyrazem jego niezwykłej kreatywności, ciekawości i innowacyjności. Metody klasyczne „pas dosé” z międzynarodowych winorośli, białe „sur lie” na 52 miesiące, przejrzałe w skrzynce rodzime czerwone winogrona, czy też po prostu białe – świeże i pachnące? Jego życie poświęcone jest poszukiwaniu i udoskonalaniu swoich technik. <franc. sur lies>

Sylvoz *m ogól. tech.* 'system uprawy winorośli': Il Sylvoz è una forma d'allevamento utilizzata soprattutto nell'Italia centro-settentrionale, specialmente nel Veneto e, nella variante Casarsa, in Friuli Venezia Giulia. Adatto a un terreno particolarmente fertile, ma in un ambiente freddo-umido. > Sylvoz to forma uprawy stosowana głównie w środkowo-północnych Włoszech, zwłaszcza w Wenecji Euganejskiej oraz, w wariacie Casarsa, we Friuli-Wenecji Julijskiej. Nadaje się do stosowania przy szczególnie żyznych glebach, ale w środowisku zimnym i wilgotnym.

T

tabor *m* 'ser dojrzewający produkowany z surowego mleka krowiego w okolicach Triestu': 1) Poi c'è il Tabor, formaggio a pasta di colore paglierino, con occhiatura piccola e diffusa con aromi delicati, ed altri formaggi aromatizzati con varie piante selvatiche. > Jest też tabor, ser o słomkowożółtej barwie, delikatnym aromacie i gęstej siatce drobnych dziurek, a także inne sery przyprawione różnego rodzaju dzikimi gatunkami. 2) Il formaggio Tabor

viene prodotto sul Carsotriestino da tempo immemorabile, trasformando il latte crudo con antiche tecnologie tradizionali. > *Ser tabor jest produkowany na Krasie w rejonie Triestu od niepamiętnych czasów z przekształcania surowego mleka według dawnych tradycyjnych technologii.*

tazzelenghe *m* 1) ‘rodzima i rzadka odmiana winorośli o ciemnych owocach, uprawiana na terenie Friuli-Wenecji Julijskiej’: Il *Tazzelenghe* è un vitigno autoctono friulano originario della zona collinare di Buttrio, a Cividale del Friuli (UD), appartenente al gruppo delle Corbine comuni. Nello scorso secolo era molto apprezzato, soprattutto come varietà da botte, e largamente diffuso in Friuli. > *Tazzelenghe to rodzima winorośl friulijska pochodząca z pagórkowatego obszaru Buttrio na terenie gminy Cividale del Friuli, należąca do gatunku corvin. W ostatnim stuleciu była bardzo ceniona, zwłaszcza jako odmiana beczkowa, i szeroko rozpowszechniona we Friuli.* 2) ‘wino wytworzone z winogron tej odmiany’: *Tazzelenghe* (in friulano *tace-lenghe*) significa “taglia lingua”, appellativo pienamente meritato per le sue uniche qualità. Assaporare *il Tazzelenghe* non è una cosa che si fa per piacere, per passare un momento spensierato con gli amici! Richiede dedizione, totale devozione, concentrazione e capacità di alienarsi dalla realtà per viverlo fino in fondo. *Il Tazzelenghe* non ha semplici appassionati o simpatizzanti! Sono ammessi solo veri adepti... gli altri finiscono con la lingua tagliata! > *Tazzelenghe (po friulsku „tace-lenghe”) oznacza „przecinacz języka”, co jest tytułem w pełni zasłużonym ze względu na wyjątkowe walory wina. Degustowanie Tazzelenghe nie jest czymś, co robi się dla przyjemności, aby spędzić beztrudnie chwilę z przyjaciółmi! Wymaga poświęcenia, całkowitego oddania, skupienia i umiejętności zdystansowania się od rzeczywistości, aby doświadczyć go w pełni. Tazzelenghe nie ma zwykłych fanów czy zwolenników! Przeznaczone jest tylko dla prawdziwych wyznawców... Inni kończą z obciętymi językami! <friul.>*

tergeste *m – p.* olio Tergeste

terrano *m* 1) ‘rodzima odmiana winorośli o czerwonych owocach, występująca na terenie Friuli-Wenecji Julijskiej i Słowenii’: *Terrano* è un vitigno vigoroso, con produzione buona e costante. Presenta media fertilità delle gemme basali e predilige potatura mista. Adatto per terreni poco fertili e freschi. *Terrano* presenta un grappolo medio, piramidale, alato, mediamente compatto. L’acino è medio, di colore blu intenso, forma leggermente ellittica. > *Terrano to winorośl żywotna, o solidnej i stałej produkcji. Charakteryzuje się średnią plennością krzewów podstawowych i preferuje cięcie mieszane. Nadaje się do gleb niezbyt żyznych i wilgotnych. Kiść odmiany terrano jest średnia, o kształcie piramidalnym, uskrzydłonym, średnio zwarta. Pojedyncze grono ma średni rozmiar, kolor ciemnoniebieski, kształt lekko eliptyczny.* 2) ‘wino wytworzone z winogron tej odmiany’: Il vino *Terrano* è un

tipico esempio di prodotto a diffusione locale. E' molto facile trovarlo nelle locande e nelle osterie che costellano le colline carsiche della provincia di Trieste. La piacevole "freschezza" che la sua naturale acidità gli conferisce lo rende compagno ideale di spuntini a base di affettati e formaggi locali o di secondi piatti a base di carne di maiale tritata ed insaporita con spezie (cevapcici). > Wino *terrano* jest typowym przykładem produktu lokalnego. Bardzo łatwo trafić na nie w zajazdach i gospodach rozsianych po krasowych wzgórzach prowincji Triestu. Przyjemna świeżość, którą nadaje mu naturalna kwasowość, sprawia, że jest idealnym towarzyszem przekąsek z lokalnych wędlin i serów lub drugih dań z mielonej przyprawianej po bałkańsku wieprzowiny (čevapčiči). <niem.>

toç in braide *m* 'danie na ciepło kuchni friulijskiej, podawane głównie jako przystawka, składające się z niewielkiej porcji polenty przykrytej sosem z serów regionalnych': 1) Un antipasto tipico del menù di Natale friulano è il "toc in braide": si tratta di una polentina tenera preparata con farina di mais ricoperta da una crema di formaggi di vario tipo, tra cui il Montasio, e guarnita con la "morchia", un intingolo di burro fuso mescolato con la farina di mais. > Typową zakąską friulijskiego menu bożonarodzeniowego jest „toc in braide”: jest to łagodna mała polenta przygotowana z mąki kukurydzianej pod pierzynką z różnych rodzajów serów, w tym montasio, i uzupełniona o „podkład” w postaci masy z roztopionego masła zmieszanego z mąką kukurydzianą. 2) *Il toc' in braide* è una ricetta friulana, ma di recente tradizione. Risale infatti agli anni 80, quando lo chef friulano Gianni Cosetti, ideò questo piatto a base di farina di mais e latte dando a questo piatto il nome "intingolo del potere". > *Toc in braide* to przepis friulski, ale o niedawnej tradycji. W rzeczywistości sięga lat 80. XX wieku, kiedy friulski szef kuchni Gianni Cosetti wymyślił to danie na bazie mąki kukurydzianej i mleka, nadając mu nazwę „sos mocy”. <friul. toç in braide>

tocai friulano – *p.* friulano

traminer aromatico *m – p.* traminer

traminer *m ogól.* 1) 'międzynarodowa odmiana winorośli o czerwonych owocach, uprawiana w prowincji Trydentu-Górnej Adygi i regionie Friuli-Wenecji Julijskiej': Meglio noto come Gewürztraminer, divide gli esperti per i suoi incerti natali. Due le ipotesi più accreditate: Alsazia o Sud Tirolo. Certa risulta invece essere la predilezione di questo vitigno per le zone ad alta latitudine di coltivazione della vite, cioè zone fredde e fresche. In Italia, le regioni in cui il vitigno è maggiormente coltivato sono il Trentino Alto Adige ed il Friuli Venezia Giulia, dove *il Traminer* si è perfettamente adattato ai terreni, al clima e all'esposizione, con ottimi risultati. > Lepiej znany jako Gewürztraminer, dzieli ekspertów ze względu na niepewne miejsce swojego pochodzenia. Istnieją dwie najbardziej prawdopodobne hipotezy: Alzacja lub Południowy Tyrol. Pewne natomiast jest upodobanie

tej winorośli do obszarów uprawy znajdujących się na szerokościach geograficznych o wyższych wartościach, czyli stref zimnych i chłodnych. We Włoszech regiony, w których winorośl ta jest uprawiana najczęściej, to Trydent-Górna Adyga i Friuli-Wenecja Julijska, gdzie *traminer* doskonale, ze świetnymi wynikami, przystosował się do gleb, klimatu i ekspozycji. 2) ‘wino wytworzone z winogron tej odmiany’: *Il Traminer della linea Signature di Puiatti* nasce nella località di Zuccole, situata nel comune goriziano di Romans d’Isonzo. Si compone esclusivamente di uve *Traminer Aromatico*, o *Gewürztraminer*, raccolte a mano nella seconda decade di settembre. > *Traminer* linii *Signature* di Puiatti pochodzi z miejscowości Zuccole, należącej do gminy Romans d’Isonzo w prowincji Gorycji. Składa się wyłącznie z winogron odmiany *traminer aromatico* znanej też jako *Gewürztraminer*, zbieranych ręcznie w drugiej dekadzie września.

Trevenuezie *m ogól.* 1) ‘nazwa oznaczenia IGP (dawniej IGT) win pochodzących z rozległej strefy produkcji, obejmującej regiony Wenecji Euganejskiej, Friuli-Wenecji Julijskiej i prowincję Trydentu’: *Il Trevenuezie IGP* con la specificazione di uno o più vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della regione Friuli Venezia Giulia, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale per almeno l’85% dai corrispondenti vitigni. > Oznaczenie *Trevenuezie IGP (ChOG)*, ze wskazaniem jednej odmiany winorośli lub ich większej liczby, które są odpowiednie do uprawy w regionie Friuli-Wenecji Julijskiej, jest zarezerwowane dla win otrzymywanych z winogron pochodzących z winnic złożonych i z jednego przedsiębiorstwa w ilości odpowiadającej przynajmniej 85% wymaganych odmian winorośli. 1) ‘nazwa wina tak oznaczonego’: *Il Trevenuezie IGT “Vertigo”* di Felluga è un rosso capace di sorprendere grazie ad un’intelaiatura di grande classe, che lo rende oggi apprezzabilissimo e capace di sorprendere anche a distanza di anni dalla vendemmia. > Wino *Trevenuezie IGT „Vertigo”* firmy Felluga to wino czerwone, które potrafi zaskakiwać dzięki wysokiej klasy ramie, która czyni je choćby dziś wartym docenienia i skłonnym do czynienia miłych niespodzianek nawet wiele lat po zbiorach.

Tre Venecie *flm ogól.* ‘tradycyjna nazwa miejscowa wskazująca obszar krain geograficznych Wenecji Euganejskiej, Wenecji Trydenckiej i Wenecji Julijskiej; także: Triveneto (*m*)’: Il nome di Venezia Giulia fu introdotto soltanto nel 1863. Ascoli propose i nomi di Venezia Tridantina (che corrisponde all’incirca al Trentino-Alto Adige), Venezia Euganea (più o meno il Veneto più il Friuli) e Venezia Giulia, che prese il nome dalle Alpi Giulie. Le „*Tre Venecie*”, infatti, vengono anche chiamate “Triveneto”. > Nazwa „Venezia Giulia” (pol. Wenecja Julijska) została wprowadzona dopiero w 1863 roku. Ascoli zaproponował nazwy „Venezia Tridantina” (co odpowiada mniej więcej Trydentowi-Górnej Adydze), „Venezia Euganea” (mniej więcej Wenecji Euganejskiej i Friuli) oraz „Venezia Giulia”, która wzięła



nazwę od Alp Julijskich (wł. Alpi Giulie). W rzeczywistości „*Tre Venezie*” są również nazywane „Triveneto”.

U

uvaggio *m ogól.* ‘zabieg mieszania winogron różnych odmian w celu uzyskania wina w procesie winifikacji; także: taka mieszanka’: 1) **PRODOTTI:** Friulano Sbilf, Chardonnay Guriut; Rosso Bergul (*uvaggio* di Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot antico), Merlot Gian, Refosco dal Peduncolo Rosso Pavar. > **PRODUKTY:** Friulano Sbilf, Chardonnay Guriut; Rosso Bergul (*mieszanka* schioppettino, refosco dal peduncolo rosso, merlot antico), Merlot Gian, Refosco dal Peduncolo Rosso Pavar. 2) Tra i rossi, ai classici Merlot Cabernet e Schioppettino DOC si aggiunge l’*uvaggio* Ubi Es, aromatico e profondo assolutamente da non mancare. > Spośród czerwonych – oprócz klasycznych merlota, caberneta i schioppettino DOC – należy wymienić *mieszankę* Ubi Es, aromatyczną i głęboką, w żadnym wypadku nie do pominięcia.

V

Venezia Giulia *f* ‘nazwa oznaczenia IGT obejmującego wina pochodzące z terenów prowincji Pordenone, Udine, Gorycji i Triestu, które spełniają określone przepisami kryteria’: 1) La millenaria storia vitivinicola della regione, dai Romani, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino “*Venezia Giulia*”. > Tysiącletnia historia winiarstwa tego regionu, od czasów Rzymian, przez średniowiecze, po współczesność, poświadczona licznymi dokumentami, jest podstawowym dowodem na ścisły związek i zależność między czynnikami ludzkimi a jakością i specyficznymi cechami wina „*Venezia Giulia*”. 2) I vini *Venezia Giulia* hanno ricevuto la denominazione IGT (Indicazione Geografica Tipica) e vengono prodotti attraverso l’utilizzo di uva che proviene da dei vigneti composti per circa l’85 %, e per circa il 15 % da dell’uva con lo stesso colore di bacca idonea alla produzione nel territorio del Friuli Venezia Giulia. > Wina „*Venezia Giulia*” otrzymały oznaczenie IGT (wł. *indicazione geografica tipica*) i są produkowane przy użyciu winogron pochodzących z winnic złożonych w proporcjach: około 85% i około 15% winogron o tej samej barwie owoców odpowiednich do produkcji na terytorium Friuli-Wenecji Julijskiej.

verdiso *m ogól.* ‘odmiana winorośli o białych owocach, rodzima rejonu Treviso w Wenecji Euganejskiej wykorzystywana do produkcji prosecco’: *Verdiso*: vitigno autoctono conosciuto

già ai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia che lo coltivava sulle colline Canevesi. > *Verdiso*: winorośl rodzima znana już w czasach Najjaśniejszej Republiki Wenecji, która uprawiała ją na wzgórzach Canevy.

verduzzo friulano – *p.* verduzzo

verduzzo *m* 1) ‘rodzima odmiana winorośli o białych gronach, uprawiana w większości na terenie Friuli-Wenecji Julijskiej’: *Il Verduzzo* è un vitigno indigeno della nostra regione, caratteristico e largamente coltivato, specialmente nelle zone collinari. Esistono due cloni principali: *il Verduzzo Verde* ed *il Verduzzo Giallo*. *Il Verduzzo Verde* è coltivato in pianura e dà origine a un vino bianco secco, mentre il Giallo, poco produttivo ma di grande qualità, coltivato in collina, è destinato alla produzione del vino passito. > *Verduzzo* to rodzime wino naszego regionu, charakterystyczne i powszechnie uprawiane, zwłaszcza na terenach pagórkowatych. Istnieją dwa główne klony: *verduzzo verde* (zielone) i *verduzzo giallo* (żółte). *Verduzzo verde* jest uprawiane na nizinie i daje białe wino wytrawne, natomiast „giallo”, niezbyt produktywne, ale doskonałej jakości, uprawiane na wzgórzach, jest przeznaczone do produkcji wina słodkiego. 2) ‘wino wytworzone z winogron tej odmiany’: *Il Verduzzo Friulano* di Specogna è un vino bianco dolce perfetto per accompagnare frolle e biscotti secchi. > *Verduzzo friulano* marki Specogna to słodkie białe wino idealne do kruchego ciasta i suchych ciasteczek. | *Il Verduzzo* di Bressan è un vino bianco secco, ampio e corposo, maturato sulle fecce fini in barrique per circa 8 mesi. Si tratta di una rara interpretazione di Verduzzo secco, dotato di grande personalità e potenza espressiva. Al naso è ricco di frutta gialla e bianca, al palato è asciutto, morbido, caldo e strutturato, con finissimi tannini. > *Verduzzo* firmy Bressan to białe wytrawne wino, pełne i treściwe, dojrzewające na drobnym osadzie w beczkach przez około 8 miesięcy. Jest to rzadkie wcielenie wytrawnego *verduzzo*, o wielkiej osobowości i sile wyrazu. W nosie – bogaty w żółto-białe owoce, na podniebieniu wytrawny, miękki, ciepły i ustrukturyzowany, z bardzo drobnymi taninami.

vigna *f* ogól. – *p.* vigneto

vigneto *m* ogól. ‘teren zajęty przez uprawę winorośli, pol. winnica’: 1) *Curare i vigneti* è il gesto più importante nella produzione dei vini della Tenuta Borgo Conventi, dal 1975. > *Opieka nad winnicami* jest najważniejszą czynnością w produkcji win firmy „Tenuta Borgo Conventi”, istniejącej od 1975 roku. 2) Giovanni, Alberto e Roberto gestiscono *i vigneti* con interventi mirati, volti ad esaltare l’equilibrio naturale fra pianta, terreno e clima. > Giovanni, Alberto i Roberto prowadzą *winnice* przy zastosowaniu ukierunkowanych działań mających na celu wzmocnienie naturalnej równowagi między rośliną, glebą i klimatem.

vinaccia *fogól*. ‘wytłoczyny; wytłoki winogron pozostałe z pierwszego etapu ich obróbki na wino, składające się ze skórek i pestek winogron, zawierające różne ilości moszczu lub wina’: La brovada è una testimonianza della cucina tipica friulana. Gli ingredienti base sono le rape e la *vinaccia*. > Brovada jest świadectwem typowej kuchni friulijskiej. Podstawowymi składnikami są rzepa i *wytłoki* winogron.

vite *fogól*. ‘winorośl’: Alberto e Renata forti di una tradizione lontana, radicata nella storia della coltivazione *della vite* friulana e forti anche della conoscenza tecnica acquisita in anni di studi specifici, esperienze dirette, riscontri concreti in molte zone viticole e raffronti in tutto il mondo, scelgono una viticoltura impegnata e seria, analitica e attenta ai minimi dettagli in ogni fase produttiva. > Alberto i Renata, umocnieni długą tradycją, zakorzenioną w historii uprawy *winorośli* friulijskiej, a także wyposażeni w wiedzę techniczną zdobytą przez lata szczegółowych studiów, bezpośrednich doświadczeń, konkretnych prób na wielu obszarach uprawy winorośli i porównań z całego świata, wybierają uprawę winorośli „zaangażowaną” i poważną, podporządkowaną podejściu analitycznemu i uważną na najdrobniejsze szczegóły na każdym etapie produkcji.

vitovska *f* 1) ‘rodzima odmiana winorośli o białych owocach, występująca na terenie Friuli-Wenecji Julijskiej i Słowenii’: Il vitigno autoctono della Vitovska cresce su un suolo con poca terra rossa, ferrosa e salmastra appoggiata sul calcare eroso dal mare e dal vento del Carso. Il vitigno è a bacca bianca: i grappoli grandi sono di forma piramidale con acini piuttosto piccoli e dal colore giallo chiaro, con netti riflessi verdi. > Rodzima winorośl „vitovska” rośnie na glebie z niewielką ilością czerwonej, żelaznej i słonawej ziemi spoczywającej na wapieniu ulegającym erozji pod wpływem działania morza i wiatru z Krasu. Winorośl jest odmianą o białych owocach; kiście są duże i mają kształt piramidowy z raczej małymi gronami w kolorze jasnożółtym, z wyraźnymi zielonymi refleksami. 2) ‘wino wytworzone z winogron tej odmiany’: La *Vitovska* di Castelvechio è prodotto dalla omonime uve raccolte dai vitigni autoctoni situati all’interno di un anfiteatro naturale di roccia calcarea e di terra rossa ricca di minerali ferrosi. Questo vino in passato era spesso combinato con altre uve tipiche dell’area carsica ed era raro trovarlo proposto in purezza. Oggi invece si assiste ad una riscoperta della versione libera, in purezza, con i pregi ed i difetti che ne conseguono. Il vino è di colore giallo paglierino con riflessi dorati. > Wino „*Vitovska* di Castelvechio” jest produkowane z winogron o tej samej nazwie zbieranych z rodzimych winorośli znajdujących się wewnątrz naturalnego amfiteatru z wapienia i czerwonej ziemi bogatej w minerały żelaza. Wino to w przeszłości często łączono z innymi odmianami winogron typowymi dla obszaru krasowego i rzadko można było spotkać je w czystej postaci. Dziś natomiast jesteśmy świadkami ponownego odkrywania go w czystej wersji i swobodzie, z wynikającymi z tego zaletami i wadami. <**słoweń.**>