



Agriturismo Là di Salvestri

Annesso all'Azienda Agricola Panigutti, l'Agriturismo **Là di Salvestri** nasce nel 2004 a Camino al Tagliamento ed è situato tra un tipico borgo rurale recentemente restaurato.

La famiglia Panigutti, arrivata ai primi anni del nuovo millennio, decide di convertire la vecchia stalla in Agriturismo, così da poter proporre al cliente un'offerta aggiuntiva rispetto all'ormai nota cantina. Il locale offre, oltre ad una degustazione guidata di un'ampia gamma di vini propri, degli abbinamenti con formaggi e salumi tipici Friulani **prodotti dall'Azienda stessa**.

I piatti sono semplici e rispettano la tradizione di un tempo; per chi invece volesse assaggiare qualcosa di speciale, la cucina organizza **serate a tema** con specialità stagionali e selvaggina della zona affiancate ovviamente ai vini della casa.

Oggi l'Agriturismo, di proprietà dell'Az. Agr. Panigutti, dispone di 70 posti all'interno e 20 posti all'esterno per la ristorazione e, in un futuro ormai prossimo, conta di restaurare la parte superiore mancante dell'edificio per adibirlo a camere e zona benessere.

Via Chiesa, 12 - 33030 Camino al Tagliamento (UD)
Tel. +39 338 8666637 - samuelepanigutti@gmail.com - www.panigutti.it



Sabato 18 Ottobre Cène da la Polente

A partire dalle ore 18,00 avrà luogo la
3ª FESTA della POLENTE.

Serata evento con i Polentai di Verzegnis
detentori, dal 1995 del record registrato sul
Guinness dei Primati, della polenta più grande del
mondo cotta in una sola volta.

La polenta, emblema nel nostro amato Friuli, sarà abbinata con tre tipici
piatti culinari friulani: **luagne in toç, gulasch e formaggi misti di Ezio
dal Dandul.** Faranno da cornice al tutto canti e filastrocche friulane.

Sabato 15 Novembre Cène dal Purcit

A partire dalle ore 18,00 avrà luogo la
3ª FESTA DEL MAIALE.

Serata evento con i Purcitaris di d'Arasin.

Cottura intera del maialino di
Cinta Senese sulle braci.

Carne di maiale cotta in giornata.

Folclore e sapori di un tempo.



Sabato 13 Dicembre Cène dal Mus



A partire dalle ore 20,00 avrà luogo la
FESTA DELL'ASINO.

Serata dedicata alla degustazione di piatti
a base di carne d'asino.

Dagli affettati al sugo e spezzatino di
"mus" cotti secondo la ricetta di Gigi
Salvestri.

Serata unica dove non si può mancare.



Essendo serate promozionali, l'Agriturismo intende far riscoprire
ai partecipanti i sapori e i profumi di un tempo.