

## **GRADISCA D'ISONZO (GO)**

Il nome è di probabile origine slava: gradisce, "luogo fortificato" e, per estensione, paese, forte, castello. Secondo alcuni potrebbe avere origine gotica o longobarda: warda, o wardicula, cioè "piccolo posto di osservazione".



### **La Storia**

Il toponimo deriva dallo sloveno gradišce che significa "luogo fortificato". Viene nominato per la prima volta nel 1160, appunto come luogo fortificato della gastaldia di Farra. Però bisogna aspettare il sec. XV perché Gradisca acquisti importanza. Sino al 1473 infatti era formata da alcune capanne, abitate da contadini alle dipendenze del castello feudale di Farra d'Isonzo.

Venezia decise di costruire nel luogo una fortezza, sia per contrastare le invasioni turche ma soprattutto, per frenare l'espansione dei conti di Gorizia e quindi le mire dell'Austria. Nonostante le proteste, del conte Leonardo, la fortezza fu costruita nel territorio della contea goriziana. La cinta muraria con sette torri fu compiuta nel 1496-98 ed obbligò i Turchi nel 1499 a deviare il loro itinerario verso il Friuli. Nel 1500 fu consultato anche Leonardo da Vinci per le opere di rafforzamento.

Nel 1509 Massimiliano d'Asburgo sconfisse Venezia ed entrò in possesso di Gradisca che sarebbe rimasta austriaca, divenendo contea sovrana sotto il dominio dei principi Eggemberg sino alla prima guerra mondiale, nonostante i tentativi di Venezia di riprenderla durante la "Guerra di Gradisca" (1615-17).

Il 25 febbraio 1647 l'imperatore Ferdinando III la vendette, assieme a 43 comuni, e con il titolo di contea principesca, a Gianantonio Eggemberg, con il patto che, quando questo casato fosse estinto, la contea sarebbe ritornata alla Casa d'Austria. Ebbe propri ordinamenti, propria moneta ed un'amministrazione esercitata dagli Stati Gradiscani (piccolo parlamento locale). I principi di Eggemberg non furono mai qui ad abitare.

Il loro casato si estinse nel 1717 e la contea ritornò nel 1754 sotto il dominio imperiale, mantenendo però intatti i suoi privilegi.

Alcuni dei suoi Capitani si resero benemeriti: come Nicolò II della Torre che completò le fortificazioni esistenti; Giacomo Attems, che non solo costruì gran parte della cinta del castello ma dotò la fortezza di nuovi ordinamenti giuridici con i quali Gradisca si resse anche quando entrò a far parte della contea di Gorizia; Francesco Ulderico della Torre, certamente il più famoso ed intraprendente dei capitani, fece costruire fra l'altro la Loggia dei Mercanti, il grande Palazzo Torriani, e il Monte di Pietà.

La città fu anche interessata nelle guerre napoleoniche e nel 1797 fu conquistata da Napoleone. Da Gradisca nel 1813 Eugenio Beauharnais lanciò un famoso proclama.

Nel 1818 il castello che da tempo era stato convertito in caserma, fu adibito ad ergastolo di detenuti condannati al lavoro. Così nel periodo del Risorgimento vi languirono molti patrioti italiani. Gradisca, nella Prima Guerra mondiale, fu testimone dei maggiori avvenimenti che si svolsero sulle alture carsiche, davanti a Gradisca, tra Castelnuovo, Sagrado e il Monte San Michele. Gradisca seguì poi le vicissitudini degli altri comuni del Friuli.

Nella Seconda Guerra mondiale subì i bombardamenti anglo-americani e l'occupazione tedesca. Oggi è un attivo centro dove si sono sviluppate varie attività vinicole, commerciali, artigianali e industriali.



### Riepilogo ...

- **1176**, il documento che segna l'ingresso di Gradisca nella storia parla di un villaggio agricolo di sette famiglie di origine slava e latina, tributarie del Patriarca di Aquileia. Le tracce di questo nucleo primitivo si perderanno poi per oltre 300 anni.
- **1420**, la Repubblica di Venezia sconfigge il Patriarcato di Aquileia.
- **1479-1511**, il periodo veneziano inizia con la (ri)fondazione stessa della città, pensata come baluardo di cristianità contro i turchi. La Serenissima, infatti, ha da poco occupato il Friuli e si appresta a organizzare il territorio. Nel giro di pochi anni il piccolo villaggio agricolo si trasforma in una prestigiosa città fortezza. Nel 1500 Leonardo da Vinci, a Gradisca per incarico del Senato Veneto, mette a punto nuove armi e difese a protezione della fortezza.
- **1511**, i lanzichenecci di Massimiliano I prendono la fortezza: da questo momento Gradisca è austriaca. Dal 1615 al 1617 Venezia scatena contro gli Asburgo quella che viene chiamata la "guerra gradiscana" per riprendersi la città: la fortezza resiste e Gradisca si fa la fama di imprendibile, tanto da essere eletta capoluogo di una Contea principesca, e come tale venduta da Ferdinando III, per far fronte a esigenze di cassa, al principe Giovanni Antonio di Eggenberg.
- **1647-1717**, sotto i principi di Eggenberg Gradisca vive il suo periodo d'oro: si arricchisce di palazzi e di istituzioni pubbliche. Il piccolo Stato, amministrato saggiamente da uomini come Francesco Ulderico della

Torre, ha proprie leggi, misure e monete. Nel 1717, con l'estinzione della linea maschile del casato degli Eggenberg, ritorna con la sua Contea all'Impero.

- **1754**, sotto Maria Teresa, Gradisca è annessa alla Contea goriziana, perdendo di fatto ogni autonomia.
- **1855**, il maresciallo Radetzky consente l'abbattimento di un tratto di mura richiesto dai cittadini per aprirsi al verde, all'esterno. Viene così creata nel 1863 la "Spianata", che con i suoi caffè diventa subito il cuore della vita sociale.
- **1915-18**, durante la prima guerra mondiale Gradisca è data alle fiamme. Finita la guerra, il 6 gennaio 1921 è annessa all'Italia.
- **1945**, a maggio la comunità gradiscana teme l'annessione alla Jugoslavia di Tito, ma il 12 giugno ogni timore viene fugato.



## **Un salotto mitteleuropeo racchiuso da poderose mura**

Quattro sono i periodi di Gradisca: il quattrocento veneto, il Seicento austriaco, l'Ottocento asburgico e il Novecento italiano.

Concepita dalla Repubblica di Venezia come baluardo contro le incursioni turche, che in Friuli erano furiose e frequenti, fu edificata dagli architetti della Serenissima come un borgo fortificato con strade larghe che si intersecano ad angolo retto (per facilitare le manovre dei soldati) e che vanno a formare un tessuto edilizio regolare, suddiviso in compatti isolati di case.

L'edilizia civile quattrocentesca è andata perduta. Del periodo più antico di Gradisca restano la Casa dei Provveditori veneti (ora sede dell'Enoteca Regionale) e il Palazzo del fisco (chiamato anche Palazzo Coassini), edificato tra il 1479 e l'83, che in facciata presenta alterazioni recenti.

Tra la seconda metà del XVI sec. e il primo quarto del XVII è da situare Palazzo Strassoldo, prototipo per numerose altre dimore nobiliari edificate a Gradisca nel corso del Sei-Settecento.

Il governo dei principi di Eggenberg (1647-1717) è il periodo d'oro di Gradisca, che conosce un notevole sviluppo economico, civile, demografico ed urbanistico. Muta dunque l'aspetto anche dal punto di vista

edilizio, con il borgo fortificato d'origine tardo-quattrocentesca che si trasforma in cittadella residenziale dall'aspetto signorile.

Tra il 1650 e il 1750 sono edificati quasi tutti i palazzetti nobiliari che ancora oggi caratterizzano il centro storico. Entro la fine del XVII sec. erano probabilmente già terminati Casa de' Portis, Casa de' Salamanca, Casa Wassermann, e uno degli edifici più importanti della cittadina, Palazzo de' Comelli-Stuckenfeld, severo e massiccio, che prende in prestito da Palazzo Strassoldo l'impaginato della facciata.

Nei decenni successivi sorgono altre dimore nobiliari come Casa de' Brumatti, Casa Spangher e Casa Ciotti: con le ultime due si entra nel Settecento. Sono tutte costruzioni chiuse e compatte, con un bel portale rustico sulla facciata, il cui stile si rifà al tardomanierismo e al barocco veneziano.

Ma qui siamo in provincia, al chiuso di una fortezza: il che spiega l'aspetto un po' severo, sdrammatizzato sicuramente da due "ciàcole" in osteria, e il livello un po' più basso rispetto ai grandi modelli veneziani - anche se sin troppo alto rispetto agli standard costruttivi friulani dell'epoca.

Oltre ai palazzetti nobiliari, il centro storico si arricchisce, durante il capitanato di Francesco Uldarico della Torre (1656-95), di due edifici, su iniziativa pubblica: la Loggia dei mercanti, pensata come luogo d'incontro della nobiltà locale e poi divenuta punto di riferimento della classe mercantile, e il Palazzo del Monte di Pietà, costruito per contrastare l'usura praticata dagli ebrei. La prima si trova di fronte al Palazzo dei Provveditori e presenta al piano terra una graziosa loggia con tre archi bugnati; il secondo, imponente, ha un elegante portale sovrastato da un baldacchino dentro cui campeggia una scultura barocca raffigurante la Pietà.



Durante il governo della Torre prese forma anche Palazzo Torriani (1710-30), la residenza gradiscana della casata nobile, splendida villa suburbana che sta tra il palazzo di città e la dimora di campagna. L'edificio, ora sede del municipio, è senz'altro il più importante di Gradisca: d'ispirazione palladiana, può esser letto come avamposto della cultura veneta nel Friuli orientale.

Notevoli sono inoltre Casa Toscani, con un imponente portale rustico appena ingentilito dal balconcino con ringhiera, Palazzo de Fin-Patuna, di sensibilità già rococò, e comunque transalpina, e Palazzo Lottieri, la cui facciata è la ristrutturazione del precedente assetto quattrocentesco.

Nel 1863, con l'abbattimento di un tratto delle mura difensive, Gradisca si apre al verde del parco, alla piana friulana, liberandosi dell'ossessione militare.

La "Spianata", centro della vita sociale della cittadina, attraeva i forestieri, nell'800, con parate militari di austriaci a cavallo e concerti della Società Filarmonica. Dopo la guerra sorsero i caffè di tradizione asburgica.

Passeggiando lungo il tracciato delle mura venete, che furono studiate da Leonardo da Vinci, si contano sei torrioni possenti e due porte: Porta Nuova e Porta del Soccorso. All'interno delle mura si trova il Castello, il cui nucleo principale è rappresentato dal Palazzo del Capitano.

Per quanto riguarda infine gli edifici religiosi, sono da visitare il Duomo dalla bella facciata barocca e la Chiesa dell'Addolorata, costruita alla fine del Quattrocento.

## **I prodotti tipici**

Basta una visita all'Enoteca Regionale La Serenissima per rendersi conto dell'eccellenza dei vini di questa regione, pensati già in vigna e poi affinati in cantina. D'altronde, la vite in Friuli è ovunque. E dappertutto ci sono trattorie e osterie dove assaporare il tesoro di queste terre.



In particolare, la fertile pianura bagnata dall'Isonzo e che ha per centro Gradisca produce vini che rientrano nella Doc "Isonzo del Friuli": il meglio è dato dai rossi, come il robusto Cabernet, il fragrante Merlot e il corposo Refosco (foto); tra i bianchi, il meraviglioso Pinot.

Sono un ricordo di Gradisca anche gli oggetti in ceramica realizzati dalla bottega artigiana La Felce.

## I piatti tipici



Il territorio comunale di Gradisca d'Isonzo si estende nella parte orientale della pianura friulana e anche qui, come in tutte le aree pianeggianti e fertili, si sono particolarmente sviluppate le attività legate alla coltivazione della terra. Per molti secoli la vita dei campi ha imposto i suoi ritmi a tanta parte della popolazione, forgiandone le abitudini e le tradizioni alimentari. Ma anche le vicende storiche di questa zona, che si è trovata, più volte, lungo qualche linea di confine e che ha subito l'alternanza di diverse dominazioni ed il passaggio di tanti eserciti, hanno lasciato tracce indelebili nelle tradizioni gastronomiche.

Già in "De re coquinaria", la principale fonte superstita sulla cucina dell'antica Roma, si nominavano le "pulsae iulianae", cioè le polente, che allora si basavano prevalentemente sulla farina di farro e che, con il tempo, conobbero altri cereali come miglio, avena e segale.

E la stessa fonte cita anche le rape conservate nell'aceto misto a miele e con l'aggiunta di bacche di mirto.

Ancor'oggi la polenta (ora di mais) e la brovada, cioè le rape grattugiate e macerate nella vinaccia, sono due tipiche preparazioni della cucina friulana particolarmente diffuse in tutta la zona, così come diffusa è la minestra di orzo e fagioli e la jota, un minestrone di probabile derivazione carno-celtica, fatto di cappucci acidi, patate, fagioli e irrobustito dalle cotenne di maiale.

E dal maiale derivano anche altri prodotti tipici di questa cucina di matrice contadina, come il lardo, che, tagliato in sottili fette, insaporisce i crostini caldi, o come il muset, il cotechino, che nella stagione fredda accompagna quasi sempre la brovada. Tradizioni rustiche e popolari si manifestano pure nella preparazione della panada, una minestra che utilizza il pane raffermo o nel brut brustulat, che insaporisce le minestre, ricorrendo alla farina fritta nel grasso di maiale.

Dalla cucina multietnica degli Asburgo provengono gli gnocchi di patate, di derivazione boema, compresi quelli con il ripieno di susine o albicocche, conditi con burro fuso e cannella.

Di ispirazione austro-boema e con un nome che trae origine dal termine sloveno "guba", cioè piega, è la gubana, un dolce di pasta lievitata e farcita con frutta secca, uva passa, spezie insaporite nel liquore, che viene avvolto su se stesso a forma di chiocciola. Varianti della gubana e diffuse su tutto il territorio sono anche la putizza, sempre a pasta lievitata, farcita e arrotolata a spirale, nonché il presnitz, una sfoglia ripiena e di forma circolare, creato per celebrare la presenza della principessa Sissi al Castello di Miramare.

L'uso della ricotta, sia nello struccolo di spinaci e ricotta, sia nello struccolo di ricotta e uvetta, risente invece dell'influenza ungherese. E di origine ungherese è anche il robusto gulasch.

Di provenienza austriaca sono le patate “in tecia”, rosolate in padella con la cipolla, in uso nella cucina dell’esercito asburgico, nonché le minestre in brodo con gli gnocchi di semolino o di pane. Tra i dolci di derivazione austriaca, sono sicuramente molto noti i krapfen, ma anche altri dolci come il kugelhupf o la torta Sacher. Forse nella forma a mezzaluna dei kipfeln, che si ritrovano sia nella versione dolce, che in quella salata, si riconosce la tradizione turca, mediata dall’influenza austriaca.

Dalla tradizione veneta derivano i “risi e bisi” e i dolci fritti di Carnevale, come “fritole” e crostoli, nei quali, alcuni riconoscono qualche influenza della cucina ebraica. Da Venezia sono giunte anche diverse creme, come lo zabaione e dalla costa deriva sicuramente l’uso del pesce, in tutte le sue varianti fatte di zuppe e brodetti.

Il tronchetto di Natale o “roulade” è un retaggio derivante dal passaggio dei francesi. Alle campagne napoleoniche si deve anche la diffusione delle preparazioni dolci a base di zucchero. Furono infatti dei chimici francesi a determinare un metodo che consentì di ricavare lo zucchero, fino ad allora estratto dalla canna, anche dalle barbabietole nostrane. Ciò accadeva proprio durante l’embargo subito dai francesi, che aveva determinato il blocco delle importazioni di canna. L’applicazione su larga scala di tale metodo, determinò il crollo del prezzo dello zucchero, che, di conseguenza, fu utilizzato da una più ampia parte della popolazione.

E dunque, in questo territorio, tradizioni aristocratiche provenienti dalla cucina mitteleuropea degli Asburgo, nonché da quella della Serenissima, si fondono con le più autoctone tradizioni contadine, dando così origine ad una variegata gastronomia, dove il vino locale, già apprezzato dagli antichi Romani, fa da comun denominatore.

In particolare la fertile pianura gradiscana produce vini che rientrano nella doc “Isonzo del Friuli”, di cui, tra i rossi, il robusto Cabernet, il fragrante Merlot e il corposo Refosco, e tra i bianchi, il Pinot.

Ma la gastronomia locale si arricchisce anche con i vini bianchi provenienti dalla vicina zona doc del Collio, come il Tocai friulano, il Sauvignon, la Malvasia istriana, il Pinot bianco e grigio, la Ribolla gialla, nonché il prestigioso Picolit, il vino della grande nobiltà europea e, insieme a questi “flaconi di territorio”, diventano ancor più importanti gli incroci di gusti e sapori, tipici di questa zona.

Ottimi i salumi e i formaggi, e tra i primi la jota, una sostanziosa zuppa a base di fagioli, patate, cotenne, costine di maiale affumicate e crauti.

Tra i classici della cucina isontina ci sono il gulasch (foto sopra), le trippe, il baccalà e, nella stagione fredda, il cotechino (che qui si chiama “musetto”) servito con le rape acide.

I dolci a Gradisca rivestono un ruolo importante e, su tutti, lo strudel di mele e la gubana.

Quest’ultima contiene in un involucro di pasta una farcitura a base di noci, zibibbo, uvetta, pinoli, cioccolato, e viene servita a fette irrorata con grappa.

Un dolce barocco, come i palazzetti gradiscani.



## **Sagre e Manifestazioni da non perdere ...**

**MOSTRA ORNITOLOGICA** - "CITTA' DI GRADISCA D'ISONZO" - parco della Rotonda - agosto - L'Associazione Ornitologica Giuliana in collaborazione con l'Amministrazione Comunale locale, organizza la MOSTRA ORNITOLOGICA "CITTA' DI GRADISCA D'ISONZO" che tradizionalmente si tiene ad Agosto presso il parco della Rotonda.

**MARATONA D'EUROPA** - MAGGIO - Maratona d'Europa (42.195 km) - ore 8.55 partenza atleti disabili da Gradisca d'Isonzo (GO) - ore 9.00 partenza maratona da Gradisca d'Isonzo (GO) inoltre .... Maratonina Europea dei Due Castelli (21.097 km) - ore 10.15 da Duino (TS) - Trasporti alla partenza tramite mezzi dell'organizzazione (bus). Maggior Info [http://www.bavisela.it/viewpage.php?folder\\_id=78](http://www.bavisela.it/viewpage.php?folder_id=78) - GESTIONE E INFO ISCRIZIONI - Timing Data Service Srl - Via delle Macchine 14 - 30038 Spinea (VE) - Fax. +39/ 041 - 50 85 168 - [bavisela@tds-live.com](mailto:bavisela@tds-live.com) - [www.tds-live.com](http://www.tds-live.com)



**NATALE IN FORTEZZA** - Calendario delle Manifestazioni del Dicembre Gradiscano - Dal 3 Dicembre al 5 Gennaio - Gradisca d'Isonzo (GO) - Amministrazione Comunale, Pro Loco Gradisca, in collaborazione con la Parrocchia di Gradisca d'Isonzo e le Associazioni Gradiscane

**Da 10/11 dicembre all'Epifania**

### **INAUGURAZIONE PRESEPI**

I presepi si possono vedere anche nelle chiese e cappelle cittadine, in particolare a Santo Spirito e in punti del centro storico, delle vie e piazze adiacenti. A cura del gruppo "Amici dei Presepi in Fortezza" e con il patrocinio della Parrocchia dei Santi Pietro e Paolo.

**3 Dicembre**

Nuovo Teatro Comunale



Ore 20.45

Concerto dell'Orchestra Civica di fiati "Città di Gorizia"

**4 Dicembre**

Presso la sala riunioni del Palazzo del Monte di Pietà Concertino di arie natalizie. A seguire degustazioni con i prodotti tipici del territorio di Mortegliano e vini gradiscani.

A cura delle Pro Loco Gradisca e Mortegliano

**7 Dicembre** - Nuovo Teatro Comunale

Gradisca 4 una visita al Teatro - Visita guidata all'interno del Nuovo Teatro Comunale agli alunni delle scuole secondarie di primo grado.

**8 Dicembre** - Giovedì Piazza Unità - Accensione delle luci di Natale e dell'albero nel centro storico e nei borghi. Musiche e cori carinziani e italiani e accensione delle luci dell'albero di Natale donato alla città di Gradisca dalla Regione Carinzia - Dal mattino al tramonto - Mercatino di Natale a cura dell'Associazione "Gradisca è4"

**10 Dicembre** – Mercatino di Natale a cura dell'Associazione "Gradisca è4" dal mattino al tramonto

**11 Dicembre** - Mercatino di Natale a cura dell'Associazione "Gradisca è4" dal mattino al tramonto  
Aperitivo in musica

Ore 18:00 Interventi musicali rinascimentali a cura dell'"Accademia Juffrè Rudel".

**16 Dicembre** – Mercatino di Natale a cura dell'Associazione "Gradisca è4" dal mattino al tramonto

Gustando la Tradizione - Ore 18:30 Presso l'atrio del Palazzo del Monte di Pietà

Felcaro e vini gradiscani Gli Artigiani del Gusto: Andrea Felchero Medea, (Brovada, cotechino, insaccati) Beppino Zoff (Latteria di Borgnano).

Vini e spumanti di: Bortoluzzi, Franco Visintin, Giovanni Blason, degustazioni guidate dai Produttori.

A cura della Pro Loco di Gradisca



**17 Dicembre** – Mercatino di Natale a cura dell'Associazione "Gradisca è4" dal mattino al tramonto  
Ore 18:00 centro commerciale "La Fortezza " scambio di auguri a del "Circolo Zorutti" e "Nueva Clave"  
Ore 21:00 Concerto scuola di musica Vivaldi di Monfalcone

**18 Dicembre** - Mercatino di Natale a cura dell'Associazione "Gradisca è4" dal mattino al tramonto

**21 Dicembre** - Mercatino di Natale a cura dell'Associazione "Gradisca è4" dal mattino al tramonto  
Donatori di sangue "Babbo Natale nelle scuole materne"  
ore 11,00 Scuola materna Gradisca d'Isonzo

**22 Dicembre** - Mercatino di Natale a cura dell'Associazione "Gradisca è4" dal mattino al tramonto

**23 Dicembre** - Mercatino di Natale a cura dell'Associazione "Gradisca è4" dal mattino al tramonto  
Ore 20,45 Concerto di Natale in Duomo "Nativitas"  
Messa pastorale e brani della tradizione natalizia eseguiti dal coro "Città di Gradisca", dalla Coral di Lucinis con un'orchestra di archi.

**24 Dicembre** - Mercatino di Natale a cura dell'Associazione "Gradisca è4" dal mattino al tramonto  
Babbo Natale nella sede dei Donatori di Sangue  
Ore 17:30 in via Dante 29, Palazzo del Monte di Pietà  
Organizzato dall'Associazione Donatori di Sangue

**1 Gennaio** – Mercatino di Natale a cura dell'Associazione "Gradisca è4" dal mattino al tramonto  
CONCERTO DI CAPODANNO  
Ore 17:00 presso il Nuovo Teatro Comunale - Concerto - Ingresso libero

**5 Gennaio** - Mercatino di Natale a cura dell'Associazione "Gradisca è4" dal mattino al tramonto  
Ore 20,45 presso Sala Bergamas - Commedia in 3 atti - A cura della Pro Loco di Gradisca e Gradisca 4il Teatro - Ingresso a pagamento prenotazioni Ufficio lat



**ChocoFest** - Gradisca d'Isonzo (GO) - novembre - A Gradisca d'Isonzo (GO) a novembre torna ChocoFest. Nella cornice di Gradisca, elegante per la sua storicità, culturale per le rappresentazioni teatrali e musicali, commerciale per i numerosi negozi e vivace per la presenza dei caffè e ristoranti, sarà ospitata ChocoFest, la festa più dolce di Gradisca d'Isonzo, da cui si innalzerà il profumo del cioccolato che, espandendosi tra le vie di tutta la cittadina, con il suo magico potere incanterà i numerosi amanti del cibo degli dei. ChocoFest è una tradizione ormai consolidata per la Città di Gradisca d'Isonzo, riconosciuta da tutti.

## Dove mangiamo ?

**RISTORANTE AL PONTE** - Viale trieste, 122 - 34072 - Gradisca d'isonzo (GO)

**RISTORANTE TRATTORIA ALLE VIOLE** - Via gorizia, 44 - 34072 - Gradisca d'isonzo (GO)

**AL LEON D'ORO** - Via ciotti, 25 - 34072 - Gradisca d'isonzo (GO)

**TRATTORIA AL COMMERCIO** - Via campagnola, 6 - 34072 - Gradisca d'isonzo (GO)

**RISTORANTE ALL'UNIONE** - Via palmanova, 32 - 34072 - Gradisca d'isonzo (GO)



## Dove sostare ...

### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

**AA – GRADISCA D'ISONZO** - Area comunale attrezzata in Viale Trieste con annesso parcheggio gratuito. La sosta e' consentita per un massimo di 48 ore ed il centro storico si raggiunge a piedi in pochi minuti. Info Comune 0481.99629 - 99543.

**PS - GRADISCA D'ISONZO** - Punto sosta presso "Agriturismo Ai Feudi", Via Venuti 13, laterale destra SS 252, vicino Ipercoop - 0481.961105 - Sosta da concordare, acqua, illuminazione, giochi bimbi, servizi, ristorante, aperto da giovedì a domenica, chiuso durante la vendemmia.

### **Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**Agriturismo MARIZZA MONICA E VILLI S.S.** - Via Roma 64 - 34072 GRADISCA D'ISONZO (GO)  
tel. 0481 99988

**Agriturismo Azienda Agricola S. ELENA S.R.L.** - Via L.Gasparini 1 - 34072 GRADISCA D'ISONZO (GO) - tel. 0481 92388

**Agriturismo MARIZZA MONICA E VILLI S.S.** - Via VENUTI PADRE E FIGLIO 10 - 34072 GRADISCA D'ISONZO (GO) - tel. 0481 961105

### **Info Turistiche ...**

**Ufficio Informagiovani:** via Dante Alighieri, tel. 0481961383

### **Fonti ...**

Borghi d'Italia - Camperweb – Proloco Gradisca – Wikipedia – Comune di Gradisca .

