

Esperienze enogastronomiche d'autunno in Friuli Venezia Giulia

Trieste, 23 settembre 2021 - Proseguono anche in autunno gli appuntamenti dedicati alle esperienze enogastronomiche in Friuli Venezia Giulia lungo la **Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia**: momenti pensati per scoprire i prodotti della regione in un momento dell'anno in cui la natura regala colori memorabili. Gli appuntamenti iniziati lo scorso maggio, infatti, **continuano fino a novembre con le date autunnali** per celebrare questo periodo dell'anno e la sua straordinaria ricchezza di specialità culinarie. L'avvento della **stagione autunnale in Friuli Venezia Giulia** porta con sé, infatti, colori e profumi che distinguono una vasta scelta di prodotti: la zucca, i funghi, le castagne, le rape, il radicchio, la verza, che trovano espressione in un territorio unico.

Le cantine e i birrifici diventano il palcoscenico di spettacoli di musica dal vivo con il format **Art&Taste**, il cui appuntamento conclusivo si terrà il **26 settembre** nell'azienda Modeano a Palazzolo dello Stella (Udine) con la **musica del trio vocale "Les Babettes"**, degustando una selezione di eccellenze del territorio in un menù basato su prodotti locali di stagione, creato ad hoc dall'agriturismo I Comelli di Nimis (Udine): sfogliatina salata alla rapa rossa e pancetta nostrana; polpettine di carne e verdure dell'orto; crocchette di zucca e rosmarino. Fra i piatti della tradizione regionale che esaltano i sapori autunnali ricordiamo in particolare gli gnocchi di zucca e i caratteristici gnocchi di susine, ma a dare il benvenuto all'autunno non possono mancare il gulasch, le costine di maiale con le verze, le patate in tecia e il frico.

Vanno avanti anche gli appuntamenti della rassegna **Pic&Taste**, che propone diversi **cestini da picnic con prodotti tipici da degustare tra le vigne**. Fino ad ottobre si potrà scegliere di partecipare ai picnic organizzati dalle cantine della regione, **da quelle della Doc Friuli Aquileia a quelle della Doc Friuli Grave e dei Colli Orientali del Friuli** per un'esperienza bucolica tra i filari, immersi fra i caldi colori autunnali dei vigneti.

Fra gli appuntamenti più attesi della stagione, **sabato 6 e domenica 7 novembre si terrà Cantine Aperte a San Martino** in varie località, nelle aziende aderenti al Movimento Turismo del Vino FVG, con visite in cantina, degustazioni ed esperienze suggestive, per scoprire le eccellenze enologiche in abbinamento alla gastronomia regionale: prodotti di stagione e gustose ricette d'autunno caratterizzate da ortaggi e frutti dai sapori e profumi avvolgenti. Fra i prodotti dell'orto troviamo in particolare il radicchio, le rape, i ravanelli, i fagioli e i porri; mentre fra gli squisiti frutti autunnali si distinguono l'uva, le castagne e i cachi. Lo stesso week-end si tornerà anche a visitare le **Fabbriche del Gusto per la quinta edizione autunnale dal vivo di WeFood**, la manifestazione che permette ai visitatori di esplorare le Fabbriche del Gusto, cioè laboratori e aziende produttrici di prodotti alimentari, cibi e vini di qualità che racconteranno e mostreranno dal vivo come nascono i loro prodotti. E che, naturalmente, li faranno degustare.

Ogni sabato e domenica fino a ottobre, nelle cantine e nei bellissimi vigneti della regione, prosegue anche l'iniziativa **Vigneti Aperti**, con esperienze all'aria aperta, visite, aperitivi in vigna, laboratori sensoriali, picnic, percorsi guidati nei vigneti, cene con il vignaiolo e concerti.

Grazie a **Family&Taste**, le fattorie didattiche e le aziende agricole e vitivinicole del territorio propongono momenti per passare una giornata diversa con i propri figli o nipoti, scoprendo le produzioni tipiche e i dolci tradizionali come la gubana e gli strucchi delle **Valli del Natisone**, attraverso laboratori di cucina per bambini; nonché visitando zone come il **Carso isontino**, l'altopiano pietroso conosciuto per essere stato il fronte italiano durante la Grande Guerra. Tra storia e natura incontaminata, vi affascinerà coi vivaci colori autunnali della sua vegetazione. Oppure la zona del **Pordenonese**, distinta da un mix unico di architetture rurali, corsi d'acqua limpidissimi, pittoreschi borghi, boschi, e soprattutto dai terreni di origine alluvionale, i Magredi, simili a steppe,

che si sono formati nel corso dei millenni da materiale di deposito dei fiumi. Presentano grandi varietà di flora e fauna, con splendidi colori verdi e rossastri che, durante l'autunno, spiccano tra le distese sassose.

Infine, per gli amanti del mare che desiderano scoprire nuovi prodotti, con l'esperienza **Sea&Taste** è possibile partire da Lignano Sabbiadoro, Grado o dal Golfo di Trieste alla scoperta dell'entroterra, visitando i suggestivi borghi Valvasone e Spilimbergo, la storica città di Aquileia con il suo grandioso retaggio romano oppure, tra il mare e il Carso, la bellissima Trieste. Nei ristoranti e nelle **osmize** della zona è possibile deliziarsi con i prodotti tradizionali come la jota (minestra di fagioli e crauti), il prosciutto crudo del Carso, il cotto di Trieste accompagnato dalla senape o dal kren, la porcina e i sottaceti, il tutto abbinato ad un ottimo calice di vino autoctono. In autunno, il paesaggio del **Carso triestino** si trasforma in un vero e proprio spettacolo col suo **foliage dai colori accesi**: il giallo, l'arancione e il rosso del sommaco tingono i terreni della landa carsica. Allo stesso modo è scenografica anche la **Val Rosandra, nei pressi di Trieste**, dove è possibile percorrere itinerari a piedi alla scoperta degli strepitosi colori della natura, nonché assaggiare prelibate pietanze come il salmone della Val Rosandra e il famoso olio extravergine DOP Tergeste, ottenuto dalla coltivazione dell'autoctona Bianchera.

Per maggiori informazioni sulle esperienze enogastronomiche in Friuli Venezia Giulia e prenotazioni è possibile consultare il sito della Strada del Vino e dei Sapori del FVG: www.tastefvg.it