

Mit „In rifugio c'è più gusto“ erklimmt die gute Küche Friaul-Julisch Venetiens luftige Höhen
Von 25. Mai bis 26. Juli stehen zehn Zwischenstopps in den Schutzhütten der Dolomiten sowie der Karnischen und Julischen Alpen auf dem Programm, um das Gebiet im Rahmen verschiedener Aktivitäten, Workshops und Rezepte zu erkunden und die zwischen Natur und Nachhaltigkeit angesiedelten Produkte der Region Friaul-Julisch Venetien kennenzulernen

Triest, 8. Mai 2025 – Die traditionelle Küche und die lokalen Produkte der Region erklimmen im Rahmen eines der mit größter Spannung erwarteten Events der Sommersaison luftige Höhen: Auch heuer wieder steht die Veranstaltungsreihe „In rifugio c'è più gusto“ (Auf der Hütte schmeckt's einfach besser) auf dem Programm, die im Rahmen von Aktivitäten, Workshops und köstlichen kulinarischen Kreationen zum Probieren typischer Aromen und Geschmacksvarianten einlädt. Und das an einem ganz besonderen Ort, inmitten der **Berge der Region Friaul-Julisch Venetien**.

Die von den zum UNESCO-Naturerbe erklärten **Friauler Dolomiten** bis zu den **Julischen und Karnischen Alpen und Voralpen** reichende Bergwelt der Region ist ein Gebiet von großer biologischer Vielfalt, in dem Sport, Natur und Traditionen untrennbar miteinander verbunden sind: Ein unberührter und geschützter Ort für all jene, die die Natur in vollen Zügen erleben und genießen möchten.

Auch in diesem Jahr wird die beliebte Eventreihe, die im Jahr 2023 aus der Zusammenarbeit von PromoTurismoFVG, Assorifugi FVG und Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG entstanden ist und **von 25. Mai bis 26. Juli ein buntes Programm an kulinarischen Ausflügen** bieten wird, insgesamt **zehn Etappen** umfassen.

Die Protagonisten der Eventreihe sind auch dieses Mal wieder die Schutzhütten, die bereit sind, Naturliebhaber und Feinschmecker, Familien und Kinder zu empfangen, um in die berühmtesten Gerichte der Berggastronomie einzutauchen. Doch damit nicht genug. Jeder **Workshop** wird einem repräsentativen Produkt eines Unternehmens gewidmet sein, das dessen Eigenschaften und Geheimnisse veranschaulicht, während sich die Schutzhütte um die Zubereitung des Menüs kümmert, das ein mit **Zutaten der Marke „Io sono Friuli Venezia Giulia“** zubereitetes Gericht und insbesondere das repräsentative Produkt des mit dem Workshop betrauten Unternehmens umfassen wird.

SCHON DIE ERSTE ETAPPE BRINGT EINE NEUHEIT

Der erste Termin, am Sonntag, dem 25. Mai, eröffnet den Veranstaltungskalender mit einer interessanten Neuheit: An diesem Tag werden nämlich gleich **drei Unternehmen** an den Workshops beteiligt sein und somit auch drei besondere Zutaten bei den zur Verkostung zubereiteten Gerichten zur Anwendung kommen. In der Schutzhütte **Tita Piaz** (Ampezzo) im **Val Lumiei**, einem der sieben Täler Karniens, werden der Metzgereibetrieb **Salumificio Zahre**, der Almbetrieb **Malga Losa** der Familie Petris und die Winzerei **Guerra Albano Wines** zu Gast sein und die Teilnehmer auf eine faszinierende Entdeckungsreise in die Welt einiger der beliebtesten Produkte der Region entführen. Der Metzgereibetrieb Zahre wird die Teilnehmer durch alle Phasen der Schinken- und Speckproduktion führen, der vom Schneiden über das Salzen bis hin zum Reifen reicht. Anschließend zeigen die Senner des Almbetriebs Malga Losa, wie erstklassiger Käse hergestellt wird, was übrigens auch für Kinder eine einzigartige Erfahrung ist. Der Winzerbetrieb Guerra Albano Wines präsentiert seine Weinreben und veranschaulicht, wie diese zu beschneiden sind, um ein Qualitätsprodukt zu erhalten. Für die älteren Teilnehmer endet der Tag mit dem Degorgieren des Ribolla und einer Verkostung der Weine des Unternehmens. Zu Mittag hingegen kann man in musikalischer Begleitung eines Akkordeonduos die Produkte der Unternehmen probieren, die gemeinsam mit den wilden Kräutern des Pura-Passes in der Küche dieser von einer einzigartigen Landschaft umgebenen Berghütte zu leckeren Gerichten verarbeitet werden.

DAS JUNI-PROGRAMM

Im Juni stehen fünf Termine auf dem Programm: Los geht's am Sonntag, dem 1. Juni, in der Schutzhütte **Pussa Claut** im Herzen des **Naturparks Friauler Dolomiten** inmitten der Tannen und Buchen des Val Settimana, wo der **Landwirtschaftsbetrieb Saliat** aus Claut einen Workshop mit ätherischen Ölen und aromatisiertem Salz anbieten wird, im Rahmen dessen die Teilnehmer

mehr über die Kunst der Destillation und die Geruchsverkostung von Ölen erfahren werden. Eine Erfahrung, die auch für kleine Kinder geeignet ist, um die Herstellung von aromatisiertem Salz näher kennenzulernen. Samstag, den 7. Juni, geht es dann weiter ins **Val Pesarina**, wo Desserts und Süßes die Hauptrolle spielen werden. Die Schutzhütte **De Gasperi Prato Carnico**, die als Ausgangspunkt für aufregende Wanderungen gilt und in der Anna typische Gerichte der Bergküche zubereitet, wird in Zusammenarbeit mit dem Konditorbetrieb **Il Laboratorio del Dolce** die Gelegenheit bieten, den Wert einer alten historischen Tradition zu entdecken und ihn mit Modernität und Innovation zu verknüpfen. Unter besonderem Augenmerk auf den Aspekt Nachhaltigkeit werden Workshops rund um das Thema „Süßes Dekorieren“ und eine Unternehmenspräsentation angeboten. Die Schutzhütte **Pian dei Ciclamini in Lusevera** hingegen wird am Samstag, dem 14. Juni, gemeinsam mit **Aurora Azzurra Gregorutti** als Gastgeber fungieren, um im Rahmen eines lehrreichen Mosaik-Workshops die Produktions- und Erntetechniken des „roten Goldes“ Safrans zu vermitteln: Die Blüten, aus denen dieses Gewürz gewonnen wird, werden in Majano nach den strengsten Regeln der nachhaltigen Landwirtschaft angebaut und nicht nur für Lebensmittel verwendet, sondern auch in kleine, individuell gestaltbare Geschenke eingearbeitet. Am Fuße der Gebirgskette Monte Musi, in einem der beeindruckendsten und wildesten Täler der Region, dem Alta Val Torre, liegt die von Simone und Rebecca geführte Hütte in einem Naturschutzgebiet in Lusevera, das als Paradebeispiel für die Artenvielfalt im Park der Julischen Voralpen gilt.

Samstag, den 21. Juni, werden Anna und Umberto in ihrer Schutzhütte **Fornas Tolmezzo**, die im Ortsteil Curiedi in einem zwischen den Karnischen Alpen eingebetteten Tal inmitten von Wäldern, Almen und Weiden liegt, die Imkerin Anna Brandolin und ihren Betrieb **AnnApi** willkommen heißen, um die Teilnehmer im Rahmen eines Workshops in die magische Welt der Bienen und des Honigs zu entführen und ihnen zu vermitteln, wie man aus Recyclingpapier „Samenbomben“ herstellen kann. Nachhaltige Bomben, die man werfen kann, um den für die Bestäuber wichtigen Blumen neues Leben zu schenken. Zum Abschluss des Juni-Programms wird die Schutzhütte **Tolazzi Forni Avoltri**, die an den Hängen des Monte Coglians an einer Kreuzung der Wanderwege zu verschiedenen Orten mitten im Wald liegt, am Sonntag, dem 29. Juni, den Imkereibetrieb **Apicoltura F.lli Comaro** willkommen heißen, der Honig aus nachhaltiger Bienenhaltung produziert und sich in verschiedenen Projekten zum Schutz der Umwelt und des Wohls der Bienen engagiert, um Jung und Alt die Welt der Bienen und des Imkers näherzubringen. Neben dem Gewinnen und Abzapfen des Honigs werden auch Kerzenwachs und Samenbomben zubereitet, um zum Schutz des Ökosystems der Bienen beizutragen.

AUCH IM JULI LOCKEN 4 WEITERE VERANSTALTUNGEN AUF DEN BERG

Fortgesetzt wird die Veranstaltungsreihe „In rifugio c'è più gusto“ am Sonntag, dem 6. Juli, dann in der Schutzhütte **Fabiani Paularo**, die sich im wildesten Teil der Karnischen Alpen befindet und wo die für ihre Freundlichkeit und Gastfreundschaft bekannten Betreiber Nino und Tiziana den Gaumen der Gäste mit traditionellen lokalen Gerichten und frischen, ursprünglichen Zutaten verwöhnen werden. Als Ehrengast gilt an diesem Tag der Imkereibetrieb **Apicoltura Rudy Screm** mit seinem pädagogischen Workshop „Das Haus der Bienen“: Rudy und seine Bienenstöcke vermitteln Wissenswertes rund um die Biene und ihre köstlichen Produkte, wobei Verkostungen und Sinneserlebnisse für eine noch intensivere Erfahrung sorgen.

Die Schutzhütte **Pradut in Claut**, ein wahres Juwel im Herzen der Friauler Dolomiten mit spektakulärem Blick auf die umliegenden Gipfel und perfekter Ausgangspunkt für verschiedene Wanderungen in die Natur, hat hingegen die Bäckerei **Panificio Giulio Marco** eingeladen, hier einen leckeren Workshop abzuhalten und den Teilnehmer die Möglichkeit zu geben, selbst Hand anzulegen und zu lernen, wie man aus Eiern, Mehl, Zucker und vielen anderen Zutaten einzigartige und köstliche Kekse herstellt.

Die letzten beiden Etappen der Initiative werden dann nochmals in den Schutzhütten Pussa Claut und Fornas Tolmezzo stattfinden. Samstag, den 19. Juli, wird sich in der Berghütte **Pussa Claut** alles um das typische Süßgebäck „Gubana della Nonna“ drehen. Im Rahmen eines Workshops wird die Zubereitung des typischen Desserts aus den Tälern des Natisone erklärt und erläutert, insbesondere was die Auswahl der Rohstoffe sowie die Zutaten und Geheimnisse betrifft, die diese Spezialität so einzigartig machen. Der letzte Termin in der Schutzhütte Fornas Tolmezzo hingegen wird ganz der Tierwelt gewidmet sein: Der Betrieb La Sisile (was auf Karnisch „Schwalbe“ bedeutet) wird sich in Begleitung des Ponys Zara und des Esels Maggie vorstellen, wobei die Teilnehmer die Mähnen dieser beiden freundlichen Tiere kämmen und die Produkte des Landwirtschaftsbetriebs La Sisile verkosten können.

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



Für weitere Informationen und Reservierungen: <https://www.turismofvg.it/it/in-rifugio-ce-piu-gusto>