

## Eine Reise in die Galaxie der Michelin-Sterne der Region Friaul-Julisch Venetien

**Auf wenigen Quadratkilometern bietet die Region eine echte Geschmackskonzentration für diejenigen, die gehobene Küche suchen und gleichzeitig ein einzigartiges Gebiet von den Alpen bis zu den Klippen an der Adria entdecken möchten.**

**Bei der Annäherung an zwei der wichtigsten regionalen Städte finden wir 2-Michelin-Sterne-Köche:**

**In Udine bestätigt Chefkoch Scarello sein Talent und seine zwei Sterne zum neunten Mal in Folge, während Chefkoch Metullio seinen zweiten begehrten Stern in Triest gewinnt.**

Villa Chiozza in Cervignano del Friuli, 18. Dezember 2020 - Die **Liebhaber der Haute Cuisine und des Reisens** finden in der Region Friaul-Julisch Venetien **ein Konzentrat ihrer Leidenschaften**: Mit einer Karte in der Hand werden sie in der Lage sein, die reiche Artenvielfalt eines sich radikal verändernden Gebiets zu entdecken, **von den Gipfeln der Karnischen Alpen bis zur Adria bei Triest**. Und folglich **ändern sich** auch die gastronomischen Traditionen und Gerichte, die die regionalen Restaurants anbieten können, um die Rohzutaten aufs Beste zu veredeln. Es handelt sich um eine Entdeckungsreise in Bezug auf die regionale Speise- und Weintradition, wenn man am Tisch in einem **der durch den Michelin-Führer ausgezeichneten Restaurants Platz nimmt, die sich im Friaul-Julisch Venetien auf wenigen Quadratkilometern konzentrieren**.

Die Reise beginnt am Meer und bei der **Neuigkeit in diesem Jahr: Harry's Piccolo** in Triest hat gerade den zweiten und begehrten Michelin-Stern dank seines jungen Küchenchefs Matteo Metullio und seiner Gerichte gewonnen, die das umliegende Gebiet, das Meer sowie den saisonalen Gemüsegarten interpretieren, jedoch auch Speisen und Aromen einschließen, die an den Fernen Osten erinnern. Eine Widmung an **Triest**, Treffpunkt zahlreicher Kulturen und Völker, die der Stadt noch heute Charakter verleihen, da man dort eine Atmosphäre genießen kann, die sowohl mitteleuropäisch als auch mediterran ist. Von den Fenstern von Harrys Piccolo aus können Sie die im Herzen der Stadt gelegene Piazza Unità d'Italia mit Blick auf das Meer sehen.

Wir bewegen uns entlang der Küste und ein paar Kilometer vom Meer entfernt ist die **Osteria Altran** im Dorf Ruda einen Zwischenstopp wert: ein kleines Gourmet-Paradies unter der Leitung von Guido Lanzellotti, das für Feinschmecker konzipiert und in die grüne Landschaft Friaul-Julisch Venetiens eingebettet ist. Nach dem Essen sollte ein Besuch in **Aquileia** nicht fehlen: Unesco-Kulturerbe aufgrund der Bedeutung der archäologischen Ausgrabungsstätte und der Schönheit der Bodenmosaiken, die dort zu finden sind. Anschließend gelangt man nach **Grado**, einer eleganten Küstenstadt mit einer venezianisch anmutenden Altstadt, die sich entlang kleiner Plätze und Gassen entfaltet, die von den malerischen Fischerhäusern überragt werden.

Die Reise führt weiter entlang sanfter Hügel, die mit Weinreben bepflanzt sind, bis Sie im **Collio-Gebiet** ankommen, dem Spitzen-Weinbaugebiet der Region Friaul-Julisch Venetien. Es gilt auch international als eines der bekanntesten Weinbaugebiete und bietet zwei Geschmackserlebnisse, die beide Ausdrucksformen dieses Landes sind, das eine so großzügige Auswahl an Agrar- und Lebensmittelerzeugnissen bietet. In **Cormons**, einem der Hauptzentren dieses DOC-Gebiets, befindet sich La Subida, ein Country Resort, das mitten im Grünen

zwischen Weinbergen und Wäldern liegt und dessen stolzes Flaggschiff die **Trattoria Al Cacciatore** ist. Hier bieten die Familie Sirk und der Küchenchef Alessandro Gavagna lokale Gerichte an, die in einem Gebiet an der Grenze zu Slowenien, das historisch mit Österreich verbunden ist, sehr reich und vielfältig sind. Auf der Reise durch die Weinberge erreicht man schließlich **Dolegna del Collio** und die Küche von Antonia Klugmann, die hier in einer restaurierten ehemaligen Mühle das Restaurant **L'Argine di Vencò** eröffnet hat: Ihre Gerichte haben ihre Wurzeln oft in einem Gemüse- und Obstgarten rund um das Restaurant, den man während des Speisens durch die Fenster der Räume mit Blick aufs Grüne zu berühren scheint. Der Besuch im Collio-Gebiet kann zwischen kleinen Dörfern, Schlössern, Kirchen und Routen fortgesetzt werden, die für aktive Reisebegeisterte ausgelegt sind, und sich mit Besuchen in Weinkellern abwechseln, was den Aufenthalt von Weintouristen zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Wir befinden uns immer noch in den Hügeln, aber diesmal in dem Gebiet nördlich der Stadt Udine, in dem sich zahlreiche Orte befinden, die zu den schönsten Dörfern Italiens zählen. In **Colloredo di Monte Albano** steht eine der spektakulärsten Burgen der Region Friaul-Julisch Venetien, die als Residenz des Schriftstellers Ippolito Nievo berühmt ist, der hier das Werk „Bekenntnisse eines Italieners“ schrieb. Teil dieses symbolischen Ortes ist **La Taverna**, ein Restaurant unter der Leitung von Küchenchef Ivan Bombieri, das aus Orangerien, Gewächshäusern und eindrucksvollen, historischen Räumlichkeiten besteht und einen Blick auf den Garten bietet. Von dort aus schweift der Blick über die gesamte Region. Die Gerichte werten die Rohzutaten auf und folgen den Jahreszeiten der Erzeugnisse sowie dem Rhythmus der Natur. Weintouristen sollten es nicht versäumen, von hier aus den nahe gelegenen Ort **San Daniele del Friuli** zu besuchen, der international für die Herstellung eines Schinkens bekannt ist, der das Ergebnis einer tausendjährigen Tradition und eines einzigartigen Mikroklimas ist.

Wenn wir zwei der wichtigsten Städte Friaul-Julisch Venetiens erreichen, können wir zwei weitere Perlen der Gastronomie entdecken, die vom Michelin-Führer ausgezeichnet wurden. In Udine, im Weiler **Godia**, finden wir **Agli Amici 1887**, das seine beiden Sterne zum neunten Mal in Folge erhalten hat. Die Geschwister Michela und Emanuele Scarello haben inzwischen die Familienleitung für das große Restaurant mit dem in den 60er Jahren erhaltenen Namen übernommen. Michela achtet darauf, die Tradition der Gastfreundschaft fortzusetzen und lädt zur Entdeckung der Weine kleiner Winzer oder vergessener Weinberge ein. Emanuele erneuert das traditionelle Repertoire und stellt die Erzeugnisse der Region in den Vordergrund, in denen sich das Meer und die Berge mit einem Hauch von origineller Kreativität in seinen kulinarischen Werken vereinen. Das Restaurant Agli Amici befindet sich in unmittelbarer Nähe der Altstadt von **Udine**, einer Stadt, in der Giambattista Tiepolo seine künstlerische Reife erreicht hat und in der man über Plätze mit venezianischem Charme und antiken Gebäuden schlendern kann: von der Piazza Libertà, die als „der schönste venezianische Platz auf dem Festland“ bezeichnet wird, bis zur Piazza San Giacomo oder Piazza delle Erbe, die von Arkaden gesäumt ist und den Eindruck eines Wohnzimmers im Freien vermittelt.

Ein paar Kilometer von **Pordenone** entfernt, **der Stadt, in der man in Italien laut einer jährlichen Rangliste, die von ItaliaOggi und der Universität La Sapienza in Rom erstellt wird, am besten lebt**, ist eine Etappe in **San Quirino** unvermeidlich, im Herzen des Gebiets der Magredi. Dort befindet sich **La Primula**, ein Restaurant mit einer über 140 Jahre langen Geschichte. Das Restaurant wurde 1873 eingeweiht und wird noch immer von der Familie Canton geleitet. Es bietet Gerichte mit Zutaten vom Land und aus dem Meer, die sorgfältig und mit

harmonischen Aromen zubereitet werden. Nach dem Essen kann man **Pordenone** und die Altstadt erreichen, die zu Fuß erkundet werden kann, um sich von der Eleganz der bemalten Paläste und den langen Arkaden verführen zu lassen. Alternativ ist es möglich, zwischen einer Besichtigung von **Burgen und mittelalterlichen und Renaissance-Kleinstädten** oder der Entdeckung einer Naturlandschaft zu wählen, und zwar den **Magredi**, einem besonderen Ökosystem, das zu den wenigen in Europa existierenden Steppen zählt.

Die Reise in die Galaxie der Sterne-Restaurants in der Region Friaul-Julisch Venetien endet in **Karnien**, und zwar in **Sappada**, einer deutschen Sprachinsel, die sich bis in das obere Piavetal erstreckt. Im Herzen von Sappada Vecchia kann man in die Geschichte des Tals eintauchen und das Restaurant **Laite** kennenlernen. Hier bietet Fabrizia Meroi ein Menü, das sich durch die Aromen dieses Gebiets auszeichnet. Die Speisen werden in zwei kleinen und romantischen Holzstuben in einem typischen Berghaus serviert. Im **Sommer** bezaubert Sappada mit den Farben der Felder und blühenden Balkone, dem kristallklaren Wasser, das man auf Ausflügen bewundern kann, und dem Duft von Holz und lokalen Qualitätserzeugnissen. Im **Winter** verleiht die weiße Schneedecke dem Dorf einen noch größeren Zauber.

Die Region Friaul-Julisch Venetien ist ein Reiseziel, das sich dem Speise- und Weintourismus widmet, und zwar dank der Route „**Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia**“, einer einzigartigen Weinroute, die **durch die gesamte Region** führt und dazu dient, den Tourismus zu fördern sowie regionale Erzeugnisse und Weine bekannt zu machen. Der Weintourist trifft auf Weinberge und andere Anbauflächen, Viehzuchthöfe, Bauernhöfe, Reiseunterkünfte und Restaurants, Weinbars, typische und hochwertige Produktionen sowie traditionelle Agrar- und Lebensmittelerzeugnisse.