

A close-up photograph of a plate of food. The plate is light-colored and contains several slices of prosciutto, which are pink and white, and several golden-brown fried ravioli. A silver fork is visible on the left side of the plate. In the background, there are other plates of food, including what looks like a whole piece of prosciutto and some bread. The lighting is warm and focused on the plate in the foreground.

GENUSS



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



www.turismofvg.it



Friaul-Julisch-Venetien kennenzulernen bedeutet auch, die Lebensweise der dort lebenden Menschen zu entdecken, die Geschichte und die Traditionen, die den Charakter und die Gewohnheiten der Region geprägt haben. Und was gibt es Interessanteres, als in die kulinarischen und weinbaulichen Genüsse einer Region einzutauchen, die so unterschiedliche Landschaften, Klimazonen und Kulturen umfasst? Um Ihnen einen idealen Vorgeschmack auf die Exzellenz unserer Region zu bieten, haben wir auf diesen Seiten die Etappen einer Route mit Weinen, Rezepten und Produkten zusammengestellt, die Sie bei Ihrer nächsten Reise zusammen mit der aufrichtigen und engagierten Gastfreundschaft der Erzeuger und Gastronomen genießen können. Viele köstliche Ziele, von den Bergen bis zu den Hügeln, von der friaulischen Ebene bis zum Meer.

Viele unumgängliche Termine, von den Gasthäusern von Udine bis zu den Buffets von Triest, von der Süße des Prosciutto di San Daniele bis zu den Duftnoten der in der ganzen Welt berühmten Weine. Gute Reise und guten Appetit.

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**



DIE ETAPPEN

Seite 16



JUWELEN, DIE ES IN DEN ALMHÜTTEN ZU ENTDECKEN GILT

Das Spektakel der Alpen und der Geschmack der außergewöhnlichen Zutaten, die diese Berge bieten

Seite 40



TAFELN ENTLANG DES TAGLIAMENTO

Der König der Alpenflüsse und die Rezepte, die man in dem Gebiet genießen kann, durch das er fließt

Seite 6



DER WEINBERG FRIAUL JULISCH VENETIEN

Die Entdeckung eines einzigartigen Gebiets und einer önologischen Tradition, zwischen DOC-Gebieten und visionären Erzeugern

Seite 46



DIE ELEGANZ DES SAN DANIELE DOP

Ein Besuch in San Daniele del Friuli, um den Schinken zu entdecken, der die Welt erobert hat

Seite 66



TRATTORIE UND GASTHÄUSER IN UDINE UND UMGEBUNG

Die Schönheit der Stadt Tiepolo und die unvergleichliche Gastfreundschaft ihrer typischen Gasthäuser

Seite 56



FRICO, EINFACH UND LECKER

Das berühmteste Gericht des Friauls, das man in all seinen Variationen mit einem guten Glas Rotwein probieren sollte

Seite 84



GORIZIA, EINE ROSE ZWISCHEN DEN HÜGELN

Ein geschätzter roter Radicchio ist das Aushängeschild einer Stadt, die reich an Charme und Tradition ist

Seite 90



AROMEN DES ADRIATISCHEN MEERES

Entlang der Küste, von Lignano Sabbiadoro bis Muggia, auf den Spuren der guten Meeresküche

Seite 96



SCHÖNES UND LECKERES AUS DER LAGUNE

Die unvergleichliche Natur fasziniert und begeistert mit ihren authentischen Geschmäckern

Seite 106



DIE CAFÉS VON TRIEST, EINE GROBE GESCHICHTE

Ein Treffen der Kulturen, auch der gastronomischen, und Erinnerungen an große Literaten in der Hauptstadt des Kaffees

Seite 100



DIE SPEZIALITÄTEN DES KARST UND AUS TRIEST

Eine große Stadt, die zu angenehmen kulinarischen Aufhalten einlädt, von der Küste bis ins Hinterland

Seite 110



OSMIZE AUF DER HOCHEBENE

Oberhalb von Triest, der Karst, seine großartigen Produkte und seine besondere Gastfreundschaft



**DIE WEINE VON
FRIAUL-JULISCH
VENETIEN, EINE
PERFEKTE UND
UNWIEDERHOLBARE
AUSGEWOGENHEIT**



MALVASIA ISTRIANA

in Wein aus einer historischen Rebsorte, der perfekt zu Fischgerichten passt



FRIULANO

Der ehemalige Tocai findet in allen DOC-Gebieten der Region seinen Platz



RIBOLLA GIALLA

Ein autochthoner Wein, der es versteht, frisch und sauber zu sein, perlend, trocken oder auf den Schalen mazeriert



VITOVSKA

Ein autochthoner Wein mit fruchtigem Aroma, das Aushängeschild des Triester Karsts



PINOT GRIGIO

Ein Wein mit weißer bis kupferfarbener Farbe, der aus der am häufigsten angebauten Rebsorte der Region gewonnen wird



PINOT BIANCO

Feinheit, Sanftheit und Zartheit in einem Wein ausgedrückt



SAUVIGNON

Ein Franzose auf Reisen, hier mit Frische, Geschmack und Eleganz angereichert



CHARDONNAY

Der beliebteste Weißwein der Welt wird hier mit hervorragenden Ergebnissen gekeltert



PROSECCO

Ein weltweiter Erfolg für den Sekt, der nach einem Ort im Karstgebiet benannt ist

RAMANDOLO

Immer bereit, Süße mit einer Fülle zu schenken, die jeder Paarung standhält



PICOLIT

Ein Wein von unvergleichlicher Eleganz und Feinheit, für raffinierte und anspruchsvolle Gaumen



EXZELLEENZ
Wo weltberühmte Weißweine geboren werden

Anfang der 1970er Jahre begann in der Region eine Revolution im Stil der Weißweinproduktion, die Kraft und Eleganz mit klaren Aromen verband. Innerhalb weniger Jahre wurden die Qualitätsparameter übertroffen, beiseitegelegt und neu geschrieben. Es dauerte nicht lange, bis einige Erzeuger die autochthonen Rebsorten wieder anpflanzten und verbesserten und damit einen Trend vorwegnahmen, der sich festigen sollte.



CABERNET SAUVIGNON

Ein Franzose, der in Friaul-Julisch Venetien ein perfektes Terroir gefunden hat



CABERNET FRANC

Kräftiger Tanningehalt und kräuterartiger Geschmack für einen Klassiker dieses Gebiets



PIGNOLO

an Tönen und Nuancen, ist dies der große Rotwein der Evolution aus den Colli Orientali del Friuli



TERRANO

Ein Rotwein aus dem Karst mit einer rubinroten Farbe, die an Erde und Blaubeeren erinnert



SCHIOPPETTINO

Aus Prepotto, in den Colli Orientali del Friuli, ein feiner und eleganter Rotwein



MERLOT

Rein oder in prestigeträchtigen Verschnitten ist er der am meisten verbreitete Rotwein in den DOC-Gebieten der Region



PINOT NERO

Der eleganteste der internationalen Rotweine zeigt auch hier hervorragende Leistungen



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Ein einheimischer, geradliniger und einladender Rotwein mit einer guten Struktur

ERFAHRUNG Die Entdeckung einer spannenden Tradition



Bereits in den letzten Jahren des 19. Jahrhunderts hatte die Geschichte des Weines in diesem Gebiet einen neuen Weg eingeschlagen, als Folge der Beschlüsse des 4. Österreichischen Önologenkongresses, der 1891 in Gorizia, damals Teil des Habsburgerreiches, stattfand. Der Kongress veränderte die Geschichte des Weinbaus in Friaul-Julisch-Venetien dank zweier wichtiger Schritte. Zum einen wurde die Reblaus bekämpft, indem europäische Sorten mit amerikanischen Rebstöcken veredelt wurden, die gegen die Blattläuse immun waren. Der zweite Schritt war die Entscheidung, Rebsorten hauptsächlich französischer Herkunft einzuführen, die im Laufe der Jahrzehnte gelernt haben, sich dank der Eigenschaften dieser Terroirs auf höchstem Niveau auszudrücken.

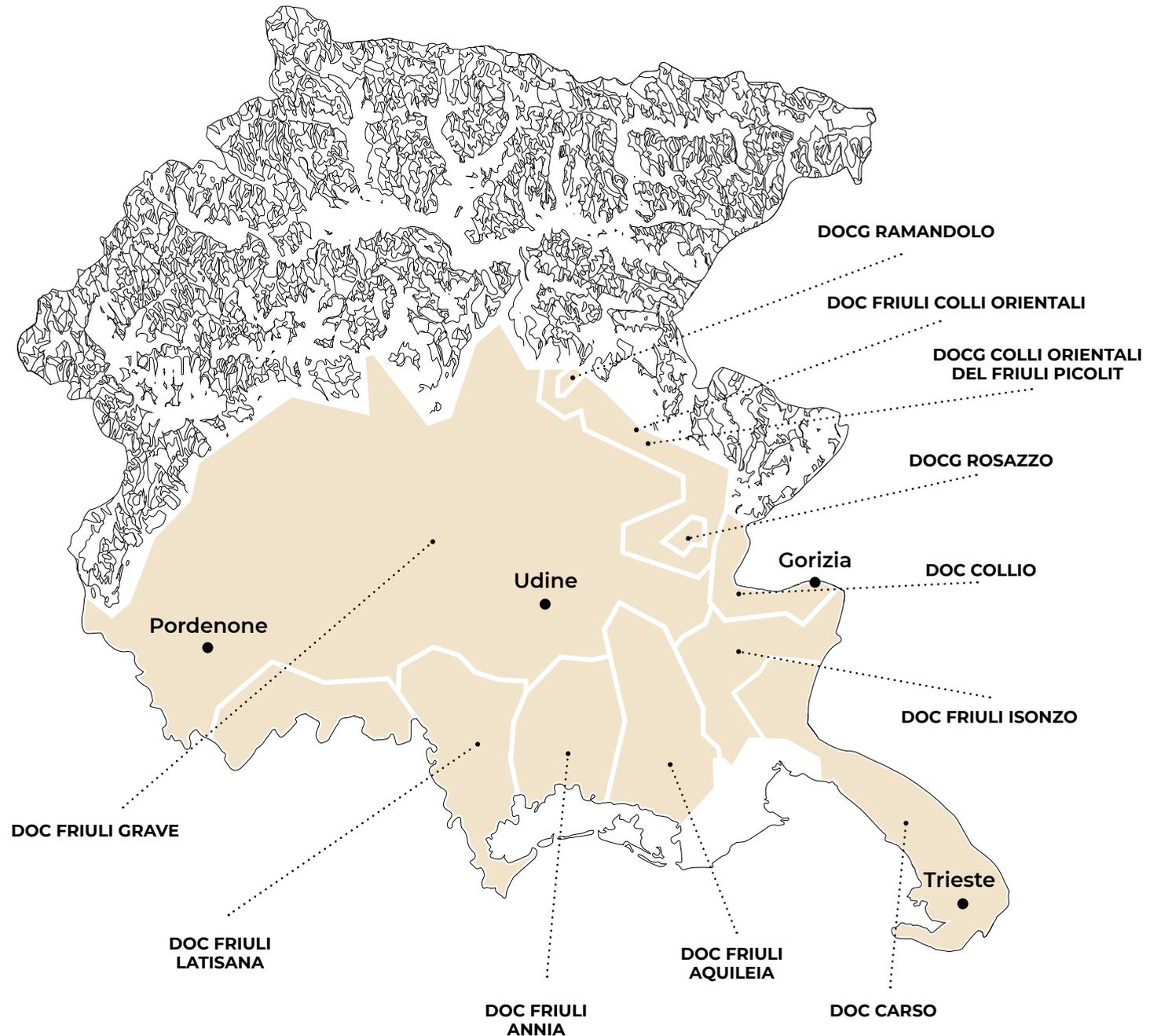
DIE DOC-GEBIETE VON FRIAUL-JULISCH VENETIEN

Der Respekt vor dem Territorium als gemeinsamer Nenner

Neben der DOC Friuli bzw. Friuli Venezia Giulia und der DOC Prosecco, die sich auf alle Weinbaugebiete der Region erstrecken, verteilt sich die Weinproduktion auf die DOC Friuli Grave, die sich über die Ebenen von Udine und Pordenone erstreckt, auf die DOC Friuli Latisana und die DOC Friuli Annia, auf die DOC Friuli Aquileia, die DOC Friuli Isonzo, die DOC Carso und die beiden DOC in den Hügeln: DOC Collio oder



Collio Goriziano, und DOC Friuli Colli Orientali. Dazu kommen noch drei DOCG: Ramandolo, Colli Orientali del Friuli Picolit und Rosazzo, sowie die DOCG Lison, in der Provinz Pordenone.





ZWISCHEN DEN ALPEN UND DEM ADRIATISCHEN MEER

Ein vielfältiges Gebiet, in dem autochthone, traditionelle und internationale Rebsorten angebaut werden



Die Exzellenz der friaulischen Weine ist das Ergebnis einer außergewöhnlichen Kombination von Umwelt- und Klimaelementen, die diesem Gebiet perfekte Bedingungen für den Anbau von Reben und die Herstellung von Weinen von außergewöhnlicher Qualität bieten. In dieser kleinen Region sorgen der Schutz der Alpenkette und die Brisen des Adriatischen Meeres für ideale Temperaturbereiche für die Entwicklung der Aromen. Die Grundlage für einige der Aromen und den Säuregehalt bildet ein Boden mit heterogenen Eigenschaften, der aus mineralreichem Mergel und Sandstein, Karstgestein oder auch Schwemmlandböden besteht und den Trauben ihren unverwechselbaren Charakter verleiht.

Eine Reihe von Gegebenheiten, die durch eine ausgefeilte ökologische Kultur, den Respekt vor dem Boden und das Können der Erzeuger in Weine verwandelt wurden, die in der ganzen Welt geschätzt werden. Das perfekte ökologische Gleichgewicht für den Weinanbau, das den Boden und das Klima Friaul-Julisch-Venetien charakterisiert, wird durch eine Weisheit und Voraussicht ergänzt, die dazu geführt haben, dass diese Weine die anspruchsvollsten Verbraucher und Experten in aller Welt überzeugen. Sie hier zu entdecken, wo sie geboren wurden, ist noch aufregender.



**KARNISCHE ALPEN
UND FRIAULISCHE
DOLOMITEN, EINE
NATUR, DIE ES ZU
RESPEKTIEREN UND
ZU GENIESSEN GILT**



Eine Küche, die auf Tradition und außergewöhnlichen Zutaten basiert



Die Cjarsons, kleine Teigtaschen, die die Aromen der friaulischen Berge in sich vereinen, sind eines der ikonischen Gerichte Friaul-Julisch-Venetiens. Sie werden zu Hause nach oft geheimen Rezepten zubereitet, wobei die Zutaten und Mengen je nach Ort variieren. Sie sehen aus wie Ravioli aus einem Teig, der mit Mehl, Wasser und Öl zubereitet wird. Nach dem Kochen in kochendem Salzwasser werden die Cjarsons mit Morchia serviert, einem typischen Gewürz aus Maismehl, das in geschmolzener Butter geröstet wird. Abgerundet wird das Gericht mit einer großzügigen Portion geriebenem, hart geräuchertem Ricotta-Käse.



Die für Karnien typischen Cjarsons sind ein erster Gang, bei dem ein weicher Weizenteig mit einer Füllung kombiniert wird, die sich durch den Kontrast zwischen süß und herzhaft auszeichnet. Die Zutaten sind Sultaninen, Kakao, Zimt, Spinat, Ricotta-Käse, Marmelade, Grappa, Petersilie, Trockenkekse, Eier und Milch.

Bild seitlich
Auf *Cjarsons* gehört geriebener geräucherter karnischer Ricotta-Käse zum guten Ton

Bilder oben
Zwei Slow-Food-Förderkreise: links die rote Zwiebel aus Cavasso und rechts der Knoblauch aus Resia



Auf den Wiesen der Ebenen, Hügel und Berge, die die Landschaft von Friaul-Julisch Venetien prägen, gibt es Tausende von Wildkräutern, eine Ressource, die uns die Tradition und die Notwendigkeit gelehrt haben, in einfachen und raffinierten Vorspeisen, Hauptgerichten und Beilagen zu verwenden.

In der Küche der Region ist Silene (friaulisch *Sclopit*), das für Omeletts, Risotto und andere erste Gänge verwendet wird, vielleicht das beliebteste Wildkraut. Ebenso beliebt ist der wilde Hopfen (*Urticiòn* auf Friaulisch), der in der Nähe von Wasserläufen wächst und sich durch seine charakteristischen grünen Triebe mit rötlicher Färbung auszeichnet, die die Grundlage für Risotto und Omelette bilden. Löwenzahn ist fast überall leicht zu finden und eignet sich hervorragend zum Kochen in der Pfanne oder zur geschmacklichen Bereicherung von Risotto, Omelette und herzhaften Pasteten. Die Brennnessel mit ihren wohltuenden Eigenschaften ist überall in der friaulischen Landschaft zu finden und ist der Protagonist schmackhafter

vegetarischer Rezepte und eines köstlichen Risottos mit Brennnesseln, einer delikaten und leicht bitteren Vorspeise. Ein weiteres Kraut, das in der Region wild wächst, ist der Bärlauch, der reich an Vitaminen und Mineralsalzen ist. In der Küche werden seine Blätter für die Zubereitung eines Pestos mit originellem Geschmack sowie für Suppen und Omeletts verwendet.



Suppen und Brühen, die in allen Gebieten der Region typisch sind, werden durch Wildkräuter mit unvergleichlichen Aromen und Geschmacksrichtungen bereichert.



Die Geschichte von *Toç in Braide* ist mit dem Gebiet verbunden und das Rezept wird seit Generationen weitergegeben

Der berühmte *Toç in Braide* (italienisch für "Soße auf dem Bauernhof") besteht aus einer weichen, warmen Polenta in Kombination mit einer cremigen Soße.

Die Geschichte des *Toç in Braide* ist mit dem Gebiet verbunden, und das seit Generationen überlieferte Rezept sieht vor, dass die Polenta

mit einer bestimmten Kombination von Zutaten kombiniert wird. Ursprünglich wurden die im Haus vorhandenen Käsereste zu einem

Fondue verarbeitet. Dieses wurde dann zusammen mit in Butter geröstetem Maismehl in einer Pfanne zu der Sauce gegeben.

Die Karnischen Alpen, die Friauler Dolomiten, das Tarvisio-Gebiet, das Val Canale und die Natisone-Täler gehören zum Kulturerbe von Friaul-Julisch-Venetien,

auch wegen der Schönheit der Landschaft, die durch die Liebe der Menschen, die in diesen Bergen leben, unversehrt geblieben ist. Die Käsesorten, die aus der Kuh-

Ziegen- und Schafsmilch der hier weidenden Tiere hergestellt werden, lassen den Gaumen dank des Futters, der Düfte und der Aromen der lokalen Flora

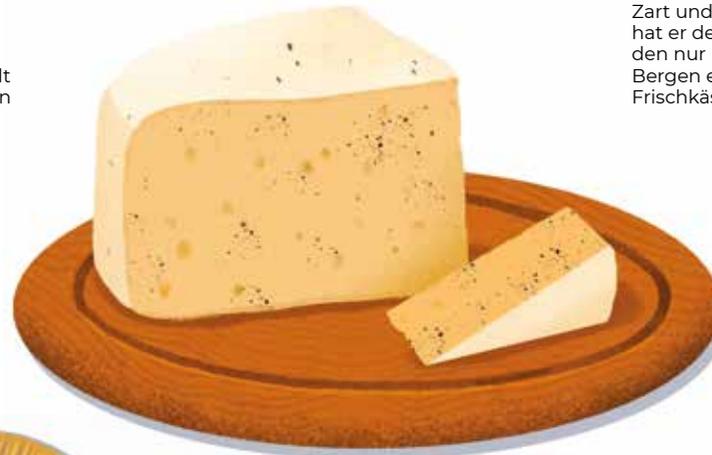
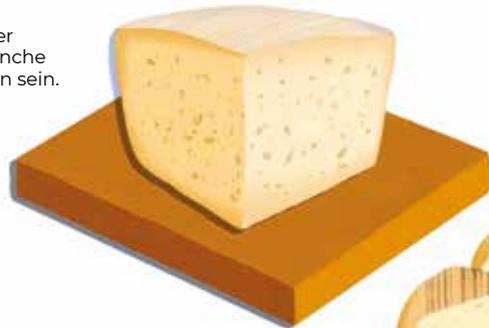
köstliche Geschmackserlebnisse erfahren. Machen Sie sich auf die Reise und bereiten Sie sich auf ein einzigartiges sensorisches Erlebnis vor.

FORMÀDI SALÂT

Er wird aus roher Kuhmilch hergestellt und 2 bis 4 Monate lang in Holzfässern mit einer Salzlake aus Wasser, Sahne und Milch gelagert.

MONTASIO DOP

Vielseitig und hocharomatisch, die Herstellungstechniken des Montasio sollen um 1200 dank der Benediktinermönche verfeinert worden sein.



STELUTIS

Zart und leicht säuerlich, hat er den Geschmack, den nur Kuhmilch aus den Bergen einem solchen Frischkäse verleihen kann.



RICOTTA

Wird frisch, zerkleinert oder geräuchert angeboten. Unverzichtbar für Kürbisgnocchi und perfekt zubereitete Cjarsons.

26
27

FORMÀDI FRANT

Hergestellt aus frisch geräuchertem Almkäse verschiedenen Alters, gemischt mit Salz, Pfeffer und Sahne. .



ZIEGENKÄSE

Vom weichen, frischen Ziegenkäse über den fetten und halbfesten Ziegen-Caciotta bis hin zum reifen Ziegenkäse, krümelig und mit starkem Geschmack

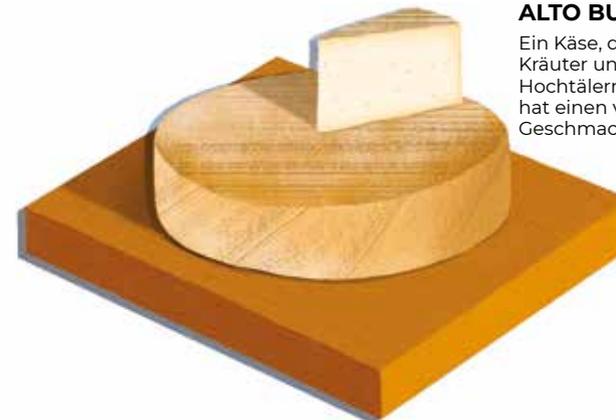


CUÇ DI MONT

Er ist typisch für die Berggebiete der Region und wird aus der Sommermilch der Kühe hergestellt, die auf den Bergweiden grasen. Er weist verschiedene Geschmacksrichtungen auf und riecht nach Berggras. Am Gaumen ist er intensiv mit einem leicht bitteren, sehr angenehmen Nachgeschmack. Er ist ein Slow Food Presidio.

ALTO BUT E ALTO BUT VECIO

Ein Käse, der von den Düften der Kräuter und des Heus aus den Hochtälern durchdrungen ist. Er hat einen vollen und angenehmen Geschmack am Gaumen.





Nicht zu verpassen sind die Spezialitäten aus roher Kuhmilch, die auf Bauernhöfen in 1.500 Metern Höhe verarbeitet werden. Die Quintessenz dieser Berge



Montasio DOP ist ein gekochter Halbhartkäse, der nur aus Kuhmilch hergestellt wird

Die Herstellungstechniken für den Montasio DOP-Käse wurden seit dem 13. Jahrhundert überliefert und verfeinert, dank der Bemühungen der

Benediktinermönche, die damals in der Abtei von Moggio Udinese am Nordhang des Montasio residierten. Die Techniken der Mönche verbreiteten sich in den

Tälern Karniens und in den letzten zweieinhalb Jahrhunderten in der gesamten Region Friaul-Julisch Venetien.



Der Montasio- DOP- Käse ist an der Ursprungskennzeichnung zu erkennen, die auf dem Rand des Käselais angebracht ist, und zwar durch die Wiederholung des schrägen Schriftzugs "Montasio"

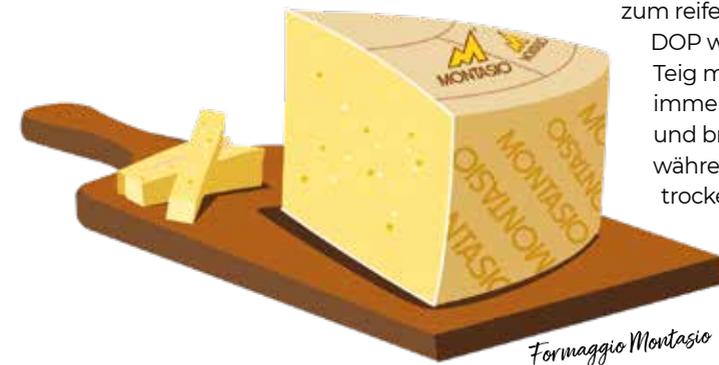
Der Montasio DOP-Käse stammt aus dem Bergmassiv Montasio in den Julischen Alpen in Friaul-Julisch-Venetien und hat seinen Namen von dort. Seine Herstellung, die um das Jahr 1200 in den Tälern

der Julischen und Karnischen Alpen begann, breitete sich im Laufe der Zeit auf die gesamte Ebene aus, wobei die strengen Regeln der alten Tradition beibehalten wurden. Der Montasio DOP ist ein großer Käse aus Kuhmilch, mit



einem gekochten, halbharten Teig und einem weichen, delikaten und ausgewogenen Geschmack ohne Überschuss. Da er von Natur aus laktosefrei ist, ist er besonders bekömmlich und kann von jedermann verzehrt werden. Dieses herausragende Produkt gibt es in vier verschiedenen Sorten, so viele wie seine Reifezeit: frisch (60 bis 120 Tage gereift), mit

einem weichen und delikaten Geschmack; halbfrisch (5 bis 10 Monate gereift), mit einem vollen und entschiedenen Geschmack; gereift (mehr als 10 Monate) und angenehm würzig; lang gereift (über 18 Monate) und daher auch zum Reiben geeignet. Beim frischen Montasio DOP ist der Teig weiß und kompakt, die Löcherung ist homogen und die Rinde ist glatt. Vom Montasio DOP halbfrisch bis



zum reifen Montasio DOP wird der Teig mit der Zeit immer körniger und bröckeliger, während die Rinde trockener und dunkler wird.



Malga Montasio / Udine

In Sauris:
Wildkräutersuppen,
mit Speck gewürzte
Vorspeisen, Almenkäse,
geräucherter
Ricotta und
Waldbeerendesserts



Der geräucherte Schinken aus Sauris ist die Spezialität eines charmanten Dorfes auf 1.200 m Höhe, das über eine einzige Straße zu erreichen ist. Die



Zubereitung und das Räuchern von Schweinekeulen werden seit dem 8. Jahrhundert überliefert. Nach dem Räuchern folgt ein langer Reifeprozess in großen Räumen, in die regelmäßig frische Bergluft eingelassen wird. Ebenfalls typisch für die Karnische Region ist der "Radic di Mont" oder "Lidric di Mont", ein sehr zarter, wilder Radicchio, den die "Malgari" (Senner) im Frühjahr ernten und in Öl einlegen. Er passt hervorragend zu Fleisch-, Wurst- und Wildgerichten und gehört zum Slow Food- Presidio.

Bild oben

Neben dem leicht geräucherten Schinken ist auch der Speck eine der Spezialitäten von Sauris

Varhackara, ein Slow Food-Presidio, ist ein spezielles Bergpesto aus Friaul-Julisch Venetien, dessen traditionelle Zubereitung in Timau, einem Dorf in den Karnischen Alpen nahe der österreichischen Grenze, fortbesteht. Es schmeckt hervorragend auf Roggenbrot.



In Tramonti, in der Provinz Pordenone, wird ein ungewöhnliches Wurstwarenprodukt hergestellt, die Pitina IGP.

Varhackara ist eine Bergspezialität, deren traditionelle Zubereitung in Timau, einem Dorf in den Karnischen Alpen nahe der österreichischen Grenze, fortbesteht. Es handelt sich um ein Pesto, das zur Verfeinerung von Schmalz hergestellt wird, indem Salamistücke, geräucherter Speck,

Guanciale, Pancetta und Ossocollo zusammen mit aromatischen Kräutern vermischt werden. Sein Aroma wird man nicht vergessen. Es ist weich und geschmeidig wie Sahne und kann als Brotaufstrich auf Roggenbrotstücken oder warmen Weißbrotstücken gegessen werden.



Varhackara, ein Pesto aus den friaulischen Bergen, wird noch heute in Timau hergestellt.

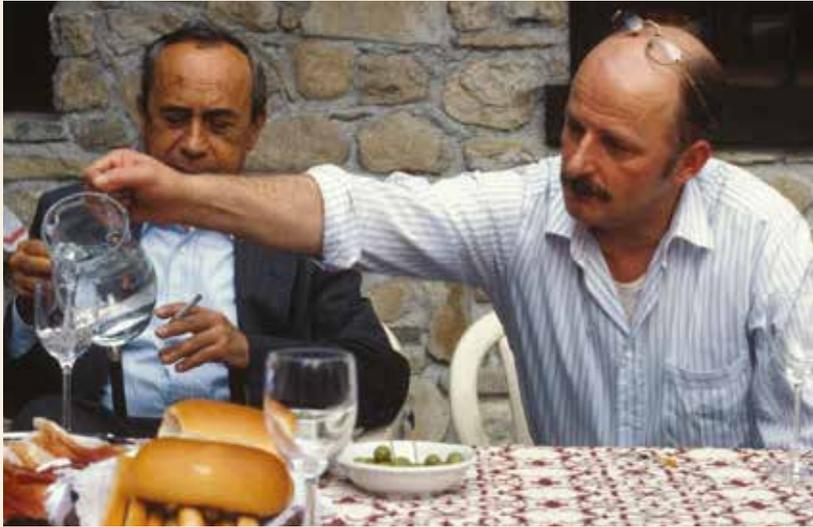


Pitina IGP ist eine Art zerdrückter Fleischbällchen, die durch Mischen des mageren Teils von Schaf- und Ziegenfleisch gewonnen wird und Mitte des 19. Jahrhunderts aus der Notwendigkeit entstand, das Fleisch von Tieren, die nicht mehr produktiv waren, zu konservieren. Das Verfahren umfasst die Zugabe von Salz und Kräutern, ein 48-stündiges Räuchern mit verschiedenen aromatischen Hölzern und eine anschließende Reifezeit von mindestens 30 Tagen. Es handelt sich nicht um eine Wurst, da die Pitina IGP nicht in einer Hülle steckt, sondern mit Maismehl bestreut ist. Die aufgeschnittenen Scheiben haben eine tiefrote Farbe, eine feine Maserung, einen kräftigen Geschmack und eine leicht räucherige

Note. Das *Pan di Sorc*, ein süßes und würziges Brot mit österreichischer Kontamination, das aus Roggenmehl, Weizen und cinquantinischem Mais hergestellt und mit Feigen und Sultaninen gefüllt wird, ist ein Slow-Food-Presidio.



Pan di sorc



Legenden

GIANNI COSETTI

Wahrscheinlich der bedeutendste Chefkoch, den Friaul-Julisch-Venetien je hatte

Durch die Wiederbelebung der Tradition der karnischen Hausfrauen, die Einführung von damals nicht berücksichtigten Zutaten und die Anwendung empirischer Methoden war Cosetti ein außergewöhnlicher Innovator



Cosetti, ein Stück "Roma", stand schon in der New York Times geschrieben und wurde wie die Chefköche Ducasse, Bocuse und Vergé gefeiert.

unter den Köchen seiner Zeit. Mit der Leitung des "Roma" in Tolmezzo wurde der Chefkoch definitiv bestätigt, um dann Mitte der 1980er Jahre zu beschließen, sich einem Restaurant mit nur wenigen Plätzen zu widmen. Die internationalen Gerichte verschwinden von der Speisekarte, und anstelle von Gaskochern wird mit Holz gekocht. Es handelt sich um eine regionale Küche, die auf alten Rezepten basiert, die er mit einem einzigartigen Stil neu interpretiert: eine Wahl, die seine Menüs ihrer Zeit voraus sind. Damals konnte man nur in Tolmezzo Gerichte probieren, die streng saisonal waren und auf Rohstoffen basierten, die aus dem Familiengarten oder von lokalen Bauern stammten.

Unwiderstehlich in seiner Kombination von Zutaten, ist Tiramisù eines der beliebtesten und am häufigsten zubereiteten Desserts der Welt. Mehrere Städte und Konditoren haben seine Herkunft beansprucht, aber sein Ursprung wurde schließlich in Friaul-Julisch-Venetien anerkannt



Mit der Aufnahme des Namens in die Liste der traditionellen Lebensmittel hat das Landwirtschaftsministerium 2017 endgültig bestätigt, dass Friaul-Julisch-Venetien und Venetien die Regionen sind, aus denen das Rezept stammt. Erfunden wurde diese Süßspeise

in den 1950er Jahren im Hotel-Restaurant "Roma" in Tolmezzo. Auch eine Isonzo-Version ist bekannt: das Pieris-Tiramisù. Das einfach zuzubereitende Tiramisù besteht aus in Kaffee getränkten Löffelbiskuits und einer Schicht Mascarponecreme, die mit einem Kakaoerschleier dekoriert ist.



Die Gubana hat eine runde Form mit sanften Kurven, die an die Hügel der Natisone-Täler erinnern, aus denen sie stammt, und ist eine multiethnische Süßspeise, die in den Städten im Osten von Friaul-



Die Landschaft der Natisone-Täler nahe der slowenischen Grenze.

Julisch-Venetien nach verschiedenen Rezepten verändert und überarbeitet wurde. Sie wurde speziell für die Oster- und Weihnachtsfeiertage entwickelt und ist heute das ganze Jahr über erhältlich. Im Laufe der Zeit sind durch kulturelle und ethnische Einflüsse zahlreiche Varianten entstanden: die Gubana aus Gorizia, die aus Cividale oder den Natisone-Tälern, die Presnitz, die italienische, slowenische und österreichische Putizza. Es gibt viele Varianten, die aber alle durch die Art der Zubereitung vereint sind: eine Füllung aus Trockenfrüchten, Honig, kandierten Früchten, Sultaninen und anderen Zutaten in einer Hülle, die aus zwei Teigsorten bestehen kann,

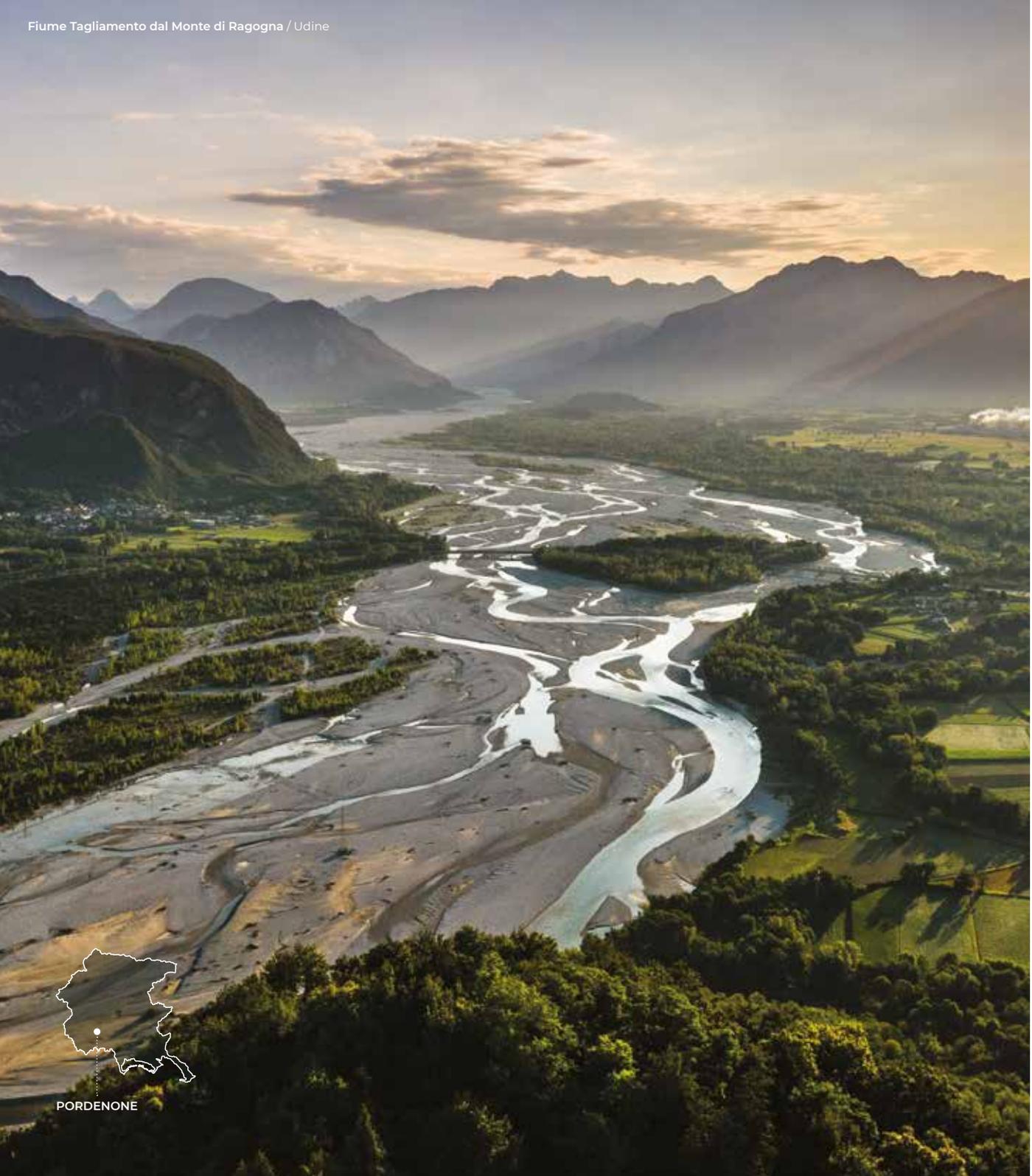
eine aus Hefeteig mit Eiern und Butter für die Gubana der Natisone-Täler, die andere aus Blätterteig für die typische Gubana aus dem Gorizia-Gebiet. Traditionell wird die Süßspeise mit einem slowenischen Pflaumenschnaps, dem Sliwowitz, getrunken, der im Friaul oft durch einen guten Grappa ersetzt wird.



Strucchi



Strucchi sind kleine Teigtaschen, die mit der gleichen Füllung wie die Gubana zubereitet werden und sowohl frittiert als auch gekocht erhältlich sind



PORDENONE

ENTLANG DES TAGLIAMENTO, UMSCHMEICHEL VON DER ALPENBRISE

42
43



Die Lachsforelle, die auf handwerkliche Weise mit Kräutern, Holz und Beeren kalt geräuchert wird, ist Teil der friaulischen Tradition und hat auch außerhalb der Region viele Liebhaber gefunden

Zu den Bestandteilen des Biscotto Pordenone gehören Hartweizenmehl, Maismehl und Mandeln

Der Biscotto Pordenone entstand Anfang der 1940er Jahre aus einem Rezept, das ein Gebäck vorschlagen sollte, das mit den Produkten und Bräuchen der Region identifiziert werden konnte. Seine Zutaten erinnern an die Rohstoffe, die einst die Grundlage der lokalen Ernährung bildeten, wie Maismehl und Trockenfrüchte. Die Hauptbestandteile dieses Gebäcks sind Hartweizenmehl und Maismehl, die an die alten

Mühlen der Stadt erinnern, Zucker, Mandeln, Margarine, Eigelb, natürliche Aromen und Hefe. Die Zugabe einer kleinen Menge Grappa erhöht die



Der Biscotto Pordenone. Unten: ein Blick auf Sacile, in der Provinz Pordenone.



Knusprigkeit und den Duft, und eine Prise Salz erinnert an die alte stirische Salzstraße, die ihren Hafen am Fluss Noncello hatte, dem heutigen Pordenone. Die Herstellung erfolgt immer noch zu 100 % handwerklich. Die süße FigoMoro ist klein und hat eine sehr dünne Schale. Sie verdankt ihre Eigenschaften dem besonderen Mikroklima der Ausläufer des Pordenone zwischen den Voralpen und der friaulischen Ebene. Das Verbot chemischer Behandlungen an den Pflanzen dieser besonderen schwarzen Feige macht die FigoMoro völlig unverfälscht und natürlich. Sie wird komplett mit Stiel geerntet und sollte mit der Schale gegessen werden, um ihren Geschmack

voll zu entfalten. Schon in der Serenissima von Venedig war die Feige der Protagonist üppiger Bankette und wurde nach dem Trocknen zu einem stärkenden Nahrungsmittel. Auch die antiken Äpfel aus dem Alto Friuli, die mit nachhaltigen Techniken angebaut werden, sind einen Versuch wert.

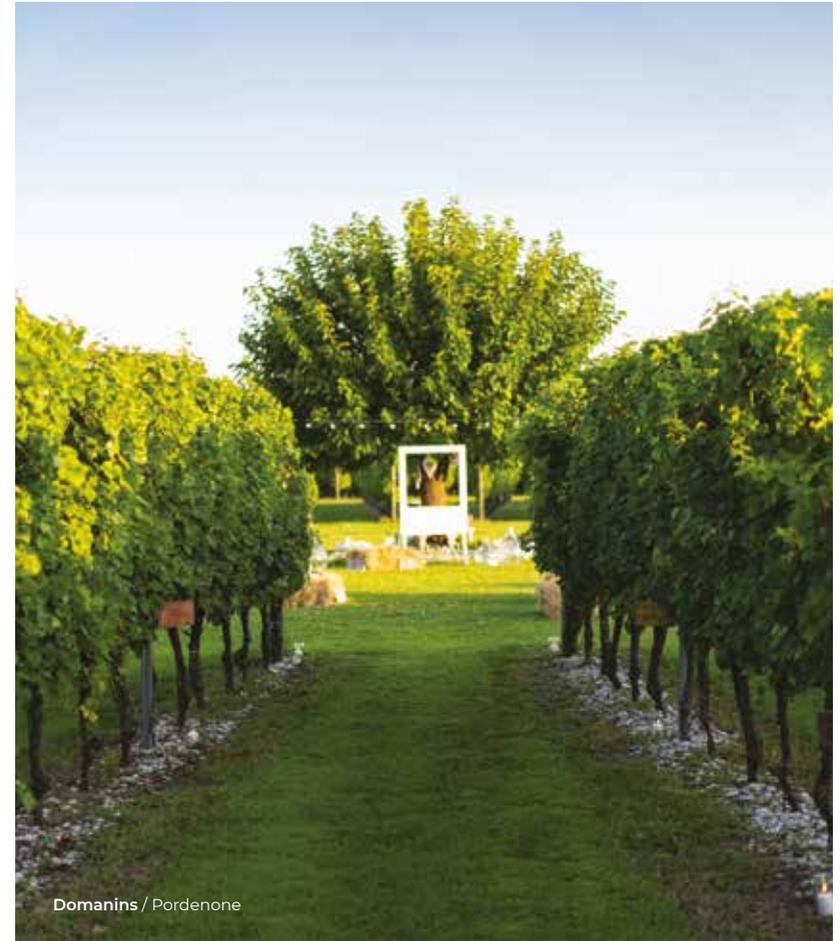


Antike Äpfel aus dem Alto Friuli, ein Slow Food Presidio.



In der bezaubernden Berglandschaft des Arzino-Tals, entlang der Täler des Mònt d'Às, wird einer der geschichtsträchtigen Kuhmilchkäse Friauls hergestellt: der Asino. Ein Produkt, das sich durch einen einzigartigen und fesselnden Geschmack

auszeichnet. Wegen seines würzigen Geschmacks wird der Asino auch "salziger Käse" genannt. Sein Name bezieht sich auf das Erzeugungsgebiet rechts des Flusses Tagliamento, zwischen Spillimbergo, Clauzetto und Vito d'Asio in der Provinz Pordenone.



Domanins / Pordenone



Zwischen den Provinzen Pordenone und Udine liegt das DOC-Gebiet Friuli Grave, ein Gebiet für die Erzeugung edler Weine, das sich durch einen steinigen Schwemmlandboden auszeichnet, der nicht nur ein ideales Feuchtigkeitsniveau garantiert, sondern auch tagsüber die Wärme speichert und sie nachts an die Reben zurückgibt.



Prosciutto
di San Daniele DOP,
in jeder Scheibe ein
Konzentrat aus Güte
und Delikatesse

San Daniele del Friuli ist ein
önotgastronomisches Reiseziel,
das seit jeher Liebhaber der
Gaumenfreuden und der Feinheit
seines Schinkens anzieht. Es liegt
auf der Hand, dass die Umgebung

von San Daniele den Zauber des
hügeligen Friauls in sich birgt,
ein unberührtes Gebiet, das von
seinen Bewohnern bewahrt
wird, mit seinen geschätzten
Spezialitäten und hervorragenden

Weinen. Dies reicht jedoch nicht
aus, um die Stärke und das
Prestige des Mythos zu erklären,
den ein Produkt darstellt, dessen
Qualitäten in der ganzen Welt
gefeiert werden.



Eine jahrhundertealte Tradition, die den San-Daniele-Schinken zu einer italienischen Exzellenz gemacht hat, die in der ganzen Welt geschätzt wird

Die Herstellung von Prosciutto di San Daniele DOP basiert auf zwei einfachen Zutaten wie ausgewählten italienischen Schweinekeulen und Meersalz. Es sind jedoch die klimatischen Eigenschaften des Gebiets und das Know-how der Fachleute, die die Kontinuität eines seit Jahrhunderten unveränderten Herstellungsverfahrens gewährleisten, die dieses exzellente Produkt einzigartig machen. Im Tal des Tagliamento, auf halbem Weg zwischen den Karnischen Voralpen und der Adria, liegt San Daniele del Friuli an den Hängen und am Fuße eines Moränenhügels 252 Meter über dem Meeresspiegel.



Hier erzeugen die warmen, salzigen Brisen, die von der Küste den Tagliamento hinaufziehen und allmählich abkühlen, und die kalten Winde, die von den Karnischen Alpen herabströmen, eine leichte, konstante Brise, die für die Reifung der Schinken von grundlegender Bedeutung ist. Aus diesem Grund



sagt man auch, dass das "San Daniele"-Geheimnis San Daniele ist. Wenn der Prosciutto sein schönstes Juwel ist, dann ist das historische Zentrum von San Daniele del Friuli ein weiterer hervorragender Grund, um diesen Ort auf Ihrer Reise durch Friaul-Julisch-Venetien nicht zu verpassen. Sehenswert sind die Kirche Sant'Antonio Abate, ein Meisterwerk, das dank Martino da Udine, der das Projekt zwischen 1497 und 1522 fertigstellte, als "Sixtinische Kapelle des Friauls" bezeichnet wird, die Bibliothek Guarneriana, eines der ersten öffentlichen Bauwerke dieser Art in Italien, der Portonat, ein viereckiger Turm, der 1580 von Andrea Palladio erbaut wurde, und die Kathedrale San Michele Arcangelo aus dem Jahr 1700.

Ohne die Natur und die Menschen des Landes, in dem er geboren wird, wäre der San Daniele DOP nicht der Schinken, den wir alle kennen

Das Fest des Prosciutto di San Daniele wurde jedes Jahr im Sommer in der Stadt San Daniele del Friuli gefeiert. Die Veranstaltung zog jedes Jahr Tausende von Touristen und Feinschmeckern aus Italien und dem Ausland an und bot ein reichhaltiges Programm an Begegnungen und Veranstaltungen, die von Freitag bis Sonntag die Straßen und Plätze belebten Live-Cooking, Begegnungen, sensorische

ARIA
di
FESTA

Workshops und Besichtigungen von Schinkenfabriken bildeten den Rahmen für ein Festival, bei dem neben der Schönheit der Stadt die Lokale und Stände die absolute Hauptrolle spielten. Nicht fehlen durften bei jeder Ausgabe die anderen Stars der reichen Gastronomie der Region.

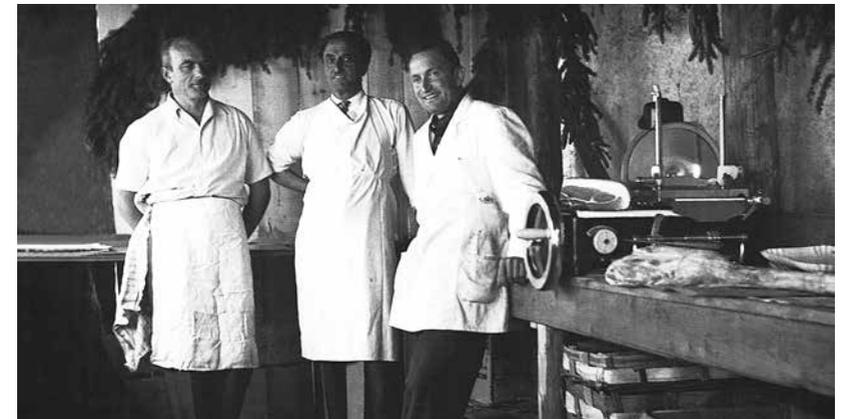


San Daniele DOP wird von den erfahrenen Händen der Prosciutto-Meister hergestellt, die nach altem Wissen und strengen Regeln Fleisch und Salz in ein Meisterwerk des Geschmacks und der Delikatesse verwandeln



Der Prosciutto di San Daniele DOP wurde 1970 mit dem Gesetz Nr. 507 vom italienischen Staat als Erzeugnis mit Herkunftsbezeichnung und 1996 von der Europäischen Union als Erzeugnis mit geschützter

von San Daniele DOP berechtigt sind. Das Herstellungsverfahren ist seit den Anfängen unverändert geblieben und umfasst die Auswahl und den Zuschnitt der Keulen, das Salzen, das Entfernen des Salzes



Ursprungsbezeichnung (DOP) anerkannt und zeichnet sich durch seine charakteristische Gitarrenform und das Vorhandensein des Zampino (Schweinefuß) aus. Dadurch wird nicht nur die Unversehrtheit des Schenkels erhalten, sondern auch das Abfließen der Feuchtigkeit erleichtert, was wiederum den Reifungsprozess fördert. Seit 1961 ist der Schutz der Marke und des Prosciutto di San Daniele DOP dem Konsortium Prosciutto di San Daniele anvertraut worden. Das Konsortium wurde von einer Gruppe von Erzeugern, Unternehmern und Vertretern der lokalen Gemeinschaft gegründet und vereint die einzigen 31 Betriebe, die ausschließlich in San Daniele del Friuli zur Herstellung

und das anschließende Pressen, das Ruhen, das Waschen, das Trocknen und das "Vergüten" der Keulen bei durchschnittlichen Temperaturen für etwa eine Woche sowie die Reifung. Während der Verarbeitung wird eine Mischung aus Schweinefett und Getreidemehl auf den Teil aufgetragen, der nicht von der Rinde bedeckt ist, um ihn weich zu halten.





Der Milchkäse ist mit der Tradition der "Gemeinschaftsmolkereien" verbunden, bei der die Familien abwechselnd die Milch abliefern, die dann vom Käser verarbeitet wurde

In den friaulischen Haushalten durfte und darf der Molkerei-Käse nicht fehlen. Seine Geschichte ist mit einer Vergangenheit verbunden, die Teil des Lebens der Familien ist. Typisch für dieses Gebiet ist die Tradition der "Gemeinschaftsmolkereien", eine Methode zur Verwaltung der Milchsammlung unter den Kleinbauern der einzelnen Dörfer, die eine Produktion in kleinem Rahmen, aber oft von

hervorragender Qualität ermöglichte. Auch wenn es heute weniger Züchter gibt, so gilt dies nicht für die Käsereien, die weiterhin handwerklich hergestellten Käse produzieren, der von Kunden, Gastronomiebetrieben und Restaurants nachgefragt wird. In der Tat gibt es noch einige Dutzend Käsereien, die den Ruf der Exzellenz aufrechterhalten, der den friaulischen Käse seit jeher begleitet hat.



Der Frico, ein Symbol der friaulischen Küche, ist eine Torte aus Kartoffeln und Montasio DOP oder Molkerei-Käse. Er ist innen weich und zäh, hat eine knusprige Kruste und wird mit einer warmen Scheibe Polenta serviert



Osteria Alla Ghiacciaia / Udine

Der Ursprung des Frico ist ungewiss, und es gibt zahlreiche Varianten. Er soll in Karnien erfunden worden sein, um Käsereste zu verwerten. In der traditionellsten und am weitesten verbreiteten Version wird er mit Zwiebeln, Kartoffeln und Montasio DOP-Käse verschiedenen Alters zubereitet,

aber auch andere Zutaten wie Kürbis, Kräuter und Wurstwaren können hinzugefügt werden. Neben der weichen Variante gibt es auch den knusprigen Frico, der mit geriebenem, gereiftem Molkerei-Käse zubereitet wird, der in der Pfanne zu einer köstlichen, knusprigen Oblate gebraten wird.



In Friaul-Julisch-Venetien gibt es zahlreiche Feste, die dem Frico gewidmet sind: in Fraelacco di Tricesimo, in Flaibano, in Oseacco di Resia und, um Mitte August, in Carpacco, dem berühmtesten.



LA BROVADA DOP

Ideale Beilage für den unwiderstehlichen friaulischen Musetto



Die Brovada DOP ist eine Beilage bäuerlichen Ursprungs, deren Rezeptur auf einfachen und kargen Zutaten beruht, die auch eine längere Haltbarkeit ermöglichen. Die Hauptzutat dieses typischen friaulischen Gerichts sind violett gefärbte Rüben, die bei der traditionellen Zubereitung zusammen mit dem Trester in großen Bottichen gären müssen. Der Herbstanfang ist daher die ideale Zeit für die Zubereitung. Aufgrund ihres kräftigen Geschmacks und einer gewissen Säure ist die Brovada die perfekte Beilage zu Schweinefleisch, gekochtem Fleisch und einem der klassischsten Gerichte dieser Region: Brovada e Muset, wobei Muset die friaulische Version von Cotechino ist, die mit mageren Teilen zubereitet wird, darunter die Schweineschnauze, von der sie ihren Namen hat.

Wasser aus Karnien oder den friaulischen Dolomiten ermöglicht die Herstellung von absolut hochwertigen handwerklichen Bieren

Die Reinheit des verwendeten Wassers, das sehr oft aus Karnien oder den friaulischen Dolomiten stammt, ist eines der Hauptelemente, die es den handwerklichen Brauereien in Friaul-Julisch Venetien ermöglichen, Produkte herzustellen, die perfekt zu den Spezialitäten der Region passen. Einige Brauer sind auch stolz darauf, die Gerste



und den Hopfen, die die Grundlage für ihre Biere bilden, selbst anzubauen. Jeder lässt sich von einer anderen Schule inspirieren und interpretiert deren Vorgaben mit Stil und Leidenschaft neu. Die Kombination dieser Elemente und Eigenschaften trägt zur Schaffung einzigartiger und unwiederholbarer Produkte bei, vor allem dank des Braumeisters, der

für die Ausgewogenheit der Aromen und des Geschmacks seiner Rezeptur verantwortlich ist. Wenn Sie diese Betriebe besuchen, nachdem Sie die Adressen im Führer der Wein- und Geschmacksstraße von Friaul-Julisch-Venetien gefunden haben, können Sie eine große Vielfalt an Bieren voller überraschender Nuancen entdecken und probieren.



Nebenstehendes Bild

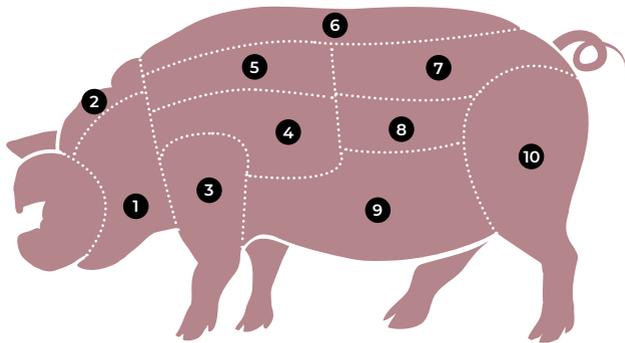
In den Brauereien der Region gibt es eine große Vielfalt an Bieren, die reich an Nuancen sind.

Bild oben

Gerste und Hopfen werden oft direkt von den handwerklichen Brauereien angebaut.

Das Schwein ist ein fester Bestandteil der gastronomischen Tradition von Friaul-Julisch Venetien und eine Quelle für eine Vielzahl von Gerichten und Rezepten

In der Vergangenheit wurde das Schwein auf dem friaulischen Land in jedem Haus gezüchtet und stellte eine grundlegende Proteinreserve für das Leben der Familien dar. Aus seiner Schlachtung in den Monaten November bis Februar gewannen geschickte Metzger köstliche Wurstwaren und Fleischstücke. Obwohl die Schweinezucht fast verschwunden ist, ist die Tradition des Schweins nicht verloren gegangen, und heute kann man in den lokalen Restaurants die typische friaulische Salami, die aus ausgesuchtem Fleisch mit Schmalz und Gewürzen hergestellt wird, die klassischen Salsiccia, Soppressa, Pancetta, Lardo, Marcundela und Musetto kosten.



Da Schweinefleisch in der traditionellen Ernährung eine zentrale Rolle spielt, hat die Kreativität der Köche und Küchenchefs im Laufe der Zeit Gerichte wie Salami in Essig, Cicciole mit Radicchio, Gerste und Bohnen mit Schweineschwart, gekochte Füße und Knochen und gebackene Haxen hervorgebracht. Gerichte, die an ein Leben erinnern, das kalorienreicher war als das heutige, das aber den Geschmack einer Welt bewahrt hat, die noch immer durch ihren einfachen und authentischen Charakter besticht.

1 Guancia; 2 Coppa; 3 Spalla; 4 Costine; 5 Braciole; 6 Lardo; 7 Lonza; 8 Filetto; 9 Pancetta; 10 Coscia

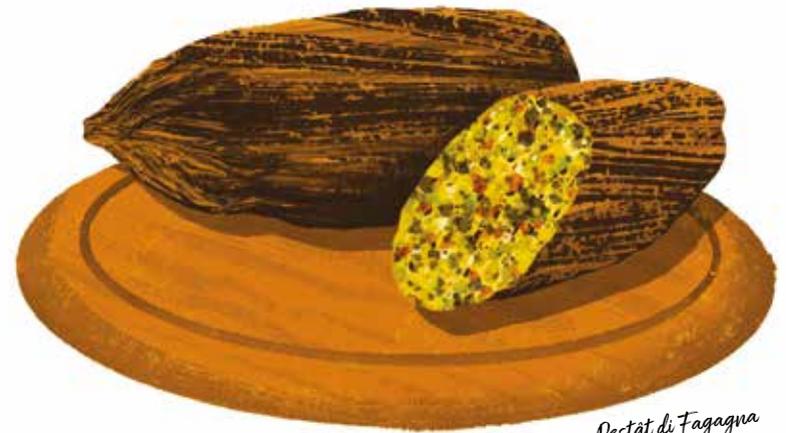




Um den *Fogolâr* herum befindet sich das Herz der typischen Gastfreundschaft dieses Landes



Der Grill und der *Fogolâr* sind komplementäre und untrennbare Bestandteile der Atmosphäre und des Wohlgefühlversprechens, das man atmet, wenn man eine traditionelle friaulische Trattoria betritt. Zu dieser Kombination gesellt sich das Können des Gastronomen, der es versteht, mit kalkulierten Bewegungen Steaks und Würste in Meisterwerke des Geschmacks und der Zartheit zu verwandeln. Die Gesten und die Konzentration des Grillmeisters lassen ihn wie einen Guru erscheinen und suggerieren, dass die Köstlichkeiten, die er über der Glut zuzubereiten weiß, auch das Ergebnis eines magischen Rituals sind.



Pestât di Fagagna ist eine Mischung aus gehacktem Speck, Gewürzen und aromatischen Kräutern, die in einen Schweinedarm gefüllt oder nach einer 30-tägigen Reifezeit in Gläsern aufbewahrt wird. Sie

wird verwendet, um Suppen oder Fleischgerichte zu würzen. Die Idee hinter dem Rezept ist, die Aromen der Kräuter während des Winters zu bewahren, indem es zusammen mit Salz und Pfeffer im Speck eingeschlossen wird.



Nebenhende Bilder
Der *Fogolâr* ist oft der Protagonist in lokalen Restaurants, ebenso wie die friaulische Salami

Bilder oben
Ein Gericht, zubereitet mit der *Pestât di Fagagna*.



**OSTERIE
(GASTHÄUSER),
EIN KLASSIKER
DER UDINISCHEN
GASTFREUNDSCHAFT**

Die friaulische Osteria ist eine Institution, ein Ort, an dem man sich wie zu Hause fühlt, ein lebendiger Organismus mit eigenem Gleichgewicht. Hier nimmt alles eine Dimension der Entspannung an, und sogar die Zeit verlangsamt sich und nimmt den Rhythmus der alten Zeiten an

Historisch oder zeitgenössisch, einfach oder raffiniert, ruhig oder laut, es gibt keine Straße oder keinen Platz in Udine, der nicht ein Gasthaus beherbergt, jedes mit seinem eigenen Charakter, seiner eigenen Atmosphäre, seinen Angeboten an Weinen, Snacks und mitunter auch an traditionellen warmen Gerichten. Bei einem Glas Wein verschwinden die sozialen



Schichten, die Stimmung ist entspannt, Freunde treffen sich und die Herzen erwärmen sich. Auf der Tafel oder in den Worten des Gastgebers sind die Protagonisten die Namen der Weine und Weinkeller, die das Restaurant glasweise anbietet, als Alternative zum weißen oder roten Hauswein.



Auf der Tafel, die an der Wand des Restaurants hängt, stehen die Weinempfehlungen.





Bei schönem Wetter gesellen sich zu den Innenräumen auch die Außenbereiche auf den Straßen und Plätzen von Udine

Es gibt viele Osterien in Friaul, von denen einige in Bars oder Weinstuben umgewandelt wurden, mit moderner Einrichtung und raffinierter Atmosphäre, aber die schönsten bleiben diejenigen, die den traditionellen Stil beibehalten haben, vielleicht mit dem Fogolar in der Mitte des Raumes, wo Einfachheit,

ein herzlicher Empfang und ein sorgfältiger Blick auf das Gebiet die Stärken der Gastfreundschaft sind. Viele zeichnen sich durch eine ausgezeichnete Küche und den exzellenten Weinen sowie durch einen Charakter im Einklang mit der Tradition aus.





Friuli DOC ist ein Ereignis, das man genießen muss, eine Gelegenheit, die Seele eines Gebiets zu entdecken, das authentisch und seinen Traditionen treu geblieben ist

Anfang September bietet die Friuli DOC in Udine die Gelegenheit, in einem Konzentrat von Emotionen die Seele einer Region zu entdecken, die ihren Wurzeln und Traditionen treu geblieben ist. Ein Land, in dem die Kunst, gute Dinge herzustellen, seit Generationen weitergegeben wird und das Teilen dieser Dinge eine aufrichtige Freude ist.



Piazza del Castello in Udine während einer Ausgabe von Friuli DOC.

Während des Friuli DOC sind die Gasthäuser die Seele der Veranstaltung mit Wein, typischen Zutaten aus der Region und einer aufrichtigen, von Menschlichkeit geprägten

bedeutende Weine. Der gute Wirt ist bekannt für seine Fähigkeit, Spezialitäten von kleinen Erzeugern aus der Gegend zu finden und anzubieten. Die Osteria lebt von ihrer Stammkundschaft und ist



Gastfreundschaft. In der Osteria bringt die Speisekarte die Identität der Region zum Ausdruck und der Wirt wird zu ihrem Botschafter, indem er Weine und Spezialitäten von Erzeugern aus den umliegenden Dörfern auswählt. Die Osteria ist ein Ort für alle, wo Einfachheit und Authentizität die Schlagworte sind, ein Symbol der friaulischen Gastfreundschaft.

somit eine Garantie für den Touristen, einen authentischen Ort in Bezug auf Weinkeller, Küche und Atmosphäre vorzufinden.

Die friaulische Osteria in wenigen Worten

Warmes, gemütliches und unverfälschtes Ambiente, in dem die Traditionen in Erinnerung gerufen werden. Wenige Gerichte, mit Sorgfalt zubereitet. Günstige Preise. Weine aus der Region, mit den repräsentativsten Labels, ein paar Schaumweine, ein paar



Frico con polenta

Die Abwesenheit von Farbe und der delikate Geschmack des weißen Spargels aus Tavagnacco sind auf eine Anbaumethode zurückzuführen, bei der der Spargel bis zur Reifung abgedeckt und vor Licht geschützt bleibt

Wie kleine Soldaten, die dem kulinarischen Prestige der Region dienen, erzählt der weiße Spargel aus Tavagnacco eine kuriose und besondere Geschichte. Es heißt, dass man Ende des 19. Jahrhunderts aufgrund eines Problems, das mit



der übermäßigen Feuchtigkeit der Weinanbauflächen zusammenhing, beschloss, Spargelsämlinge zwischen die Reihen zu pflanzen. Die Pflanze fand im Boden des Tavagnacco sofort einen idealen Lebensraum, so dass sie im Laufe der Zeit die Rebe verdrängte. Die fehlende Färbung und der delikate



Asparago bianco



Geschmack des Spargels sind das Ergebnis eines Anbaus, bei dem der Spargel bis zur Reifung abgedeckt und vor Licht geschützt bleibt. Seit 1935 findet im Mai in Tavagnacco das "Spargelfest" statt, das bekannteste und älteste Fest, das diesem Gemüse in Friaul-Julisch-Venetien gewidmet ist. Innovative und traditionelle Rezepte wechseln sich ab,

Nebstehendes Bild
LDer Anbau des weißen Spargels von Tavagnacco.

immer mit dem weißen Spargel als Protagonist, und finden die richtige Kombination mit den hervorragenden lokalen Weinen. Der Tavagnacco-Spargel ist auch eine Delikatesse, die einfach gekocht und mit gekochten Eiern, nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer serviert wird. Nicht zu vergessen sind auch die Spargel aus Fossalon und aus anderen Anbaugebieten der Region.

Bild oben
Einfachheit und hochwertige Zutaten: ein appetitliches Gericht mit Spargel und Ei.



Legenden

ALDO MORASSUTTI

Seit Generationen eine absolute Referenz für die traditionelle friaulische Gastfreundschaft

Aldo Morassutti, der unvergessliche Besitzer des Restaurants "Da Toni" in Gradiscutta di Varmo, war über Generationen hinweg ein absoluter Bezugspunkt für die traditionelle



Aldo Morassutti, ein eleganter Gastgeber und perfekter Botschafter der friaulischen Küche.

friaulische Gastfreundschaft, bei der Substanz und Einfachheit Hand in Hand gingen. Bei Toni zu essen war wie ein Eintauchen in den authentischen Geist der friaulischen Tradition, eine Welt, die Aldo mit Stil, Diskretion und dem magischen Touch des großen Profis zu interpretieren, zu aktualisieren und neu zu gestalten wusste. Ein großes Restaurant, in dem in der Mitte des Hauptsaals der Fogolâr zum Grillen von Fleisch nicht fehlen durfte.

Aldo verstand es, den authentischen Geist der lokalen Küche und des Weines mit Stil, Diskretion und dem magischen Touch eines großen Profis zu interpretieren, zu aktualisieren und neu zu gestalten.



Aldo Morassutti war kein Chefkoch - an der Herdplatte stand ihm der ausgezeichnete Marco Liani zur Seite -, sondern ein Gastwirt, der in der Lage war, dem Aufenthalt seiner Gäste in seinem Restaurant

in Gradiscutta, einem kleinen Dorf in der grünen friaulischen Tiefebene, einem Land der Flüsse und der Karstquellen, einen unvergleichlichen Hauch von Klasse zu verleihen.



Die Entscheidung von Maria Theresia von Österreich, die Erzeuger von den Steuern auf die Destillation zu befreien, war die entscheidende Wende. Von da an verbreiteten sich die Destillieren immer mehr in der Region und trugen zur lokalen wirtschaftlichen Entwicklung bei. Im 19. Jahrhundert wurden die Verarbeitungsmethoden mit der Erfindung der ersten kontinuierlichen Destillieranlage und der Perfektionierung der Dampfdestillation verfeinert. Dies war ein grundlegender Fortschritt, denn noch heute wird der meiste Grappa nach dieser Methode destilliert.

Bild oben
Ein Toast zwischen Luigi Veronelli und der jungen Giannola Nonino.

1973 wurde in Percoto, einer Brennerei in Friaul, der erste sortenreine Grappa der Welt hergestellt



Im 19. Jahrhundert wurden die Destillationsmethoden perfektioniert.

Der Grappa, eine Ikone der Region, wurde im Habsburgerreich populär, als Maria Theresia von Österreich die Erzeuger von der Destillationssteuer befreite



Traditionell wurde Grappa aus den Trester verschiedener Rebsorten hergestellt, aber 1973 revolutionierte die historische Brennerei Percoto in Friaul das System der Grappa-Herstellung in Italien und schuf den ersten sortenreinen Grappa, indem sie

die Trester der Picolit-Traube separat destillierte. Diese neue Herstellungsmethode machte den Grappa von einem groben Getränk zur Königin der Spirituosen und machte ihn zu einer der bekanntesten und geschätztesten Spirituosen der Welt.



Mit der Geschichte verbunden ist auch die Polenta, die in Friaul-Julisch-Venetien eine traditionelle Zutat ist. Als unverzichtbare Beilage zu schmackhaften Fleischgerichten wird sie nie verschwendet und kann auch nach mehreren Tagen noch genossen werden, indem man sie in der Pfanne oder im Ofen erhitzt

In der Vergangenheit war die Polenta für viele friaulische Familien die sichere Mahlzeit, so dass sie zu einem festen Bestandteil der kulinarischen Tradition wurde. Man findet sie unter den Vorspeisen, z.B. in der gerösteten Version mit einer Scheibe Musetto; unter den ersten Gängen, von Polenta und Milch bis zu Polenta und Bohnen; unter den Hauptgerichten, wie Polenta und Kabeljau, Polenta und Hase; unter den Beilagen, weil sie die erste und wichtigste Beilage ist. In Friaul-Julisch-



Venetien wird sie auch als Alternative zum Brot serviert oder, je nach Familientradition, mit anderen Zutaten kombiniert, wie z.B. in dem bereits erwähnten *Toç in Braide*.

Nebenstehendes Bild

Maismehl, die Grundlage für die klassische friaulische Polenta.

Bild oben

Ein wenig warme Polenta ist die perfekte Beilage für ein Wildgericht

GORIZIA, EIN TOAST AUF DIE AROMEN VON MITTELEUROPA



Gorizia ist ein Juwel in einer Krone aus Weinbergen, aus denen einige der besten Weißweine Italiens stammen. Und die Küche mit ihren vielen kulturellen Einflüssen ist die perfekte Begleitung für diese edlen Weine



Die Rose von Gorizia, eine Delikatesse für die anspruchsvollsten Gaumen, ist ein Muss in den Küchen der Sternerestaurants der Region



Es ist eine seit zwei Jahrhunderten überlieferte Tradition, die mit dieser leuchtend roten Rose verbunden ist, die die Küche im Winter bereichert und ziert. Es handelt sich um einen besonders geschätzten roten Radicchio,

der 1874 von dem habsburgischen Beamten Karl von Czoernig in seiner Abhandlung über Gorizia erwähnt wurde. Der begrenzte Anbau und die spezielle Verarbeitung mit geheimen Details ergeben diese knusprige Delikatesse mit einem

intensiven, leicht bitteren Geschmack. Eine Delikatesse für die anspruchsvollsten Gaumen, ein Muss in den Küchen der Sternerestaurants der Region und auf den Tischen von Friaul-Julisch-Venetien.

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

Gänsespezialitäten, eine Wahl für Feinschmecker



Die Gans ist seit jeher ein fester Bestandteil der regionalen gastronomischen Tradition, und die geräucherte Gänsebrust ist eines der beliebtesten Produkte, die aus ihrem Fleisch hergestellt werden. Für das Räuchern wird feuchtes Buchenholz verwendet, eine Wahl, die der Gänsebrust einen außerordentlich angenehmen und charakteristischen Geschmack verleiht. Vor dem Räuchern wird das Brustfleisch gesalzen, gewürzt und gefüllt. Das Ergebnis ist ein Produkt mit einem köstlichen Geschmack, das bei großen Anlässen serviert wird.



ANTONIA KLUGMANN

Küchenchefin des Restaurants L'Argine in Vencò, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern

Disziplin, Sorgfalt und Leidenschaft sind die Zutaten, die die Küche von Antonia Klugmann kennzeichnen. Ihr Restaurant "L'Argine a Vencò" wurde 2014, nur wenige Monate nach seiner Eröffnung, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Es liegt

mitten im Wald, in einem Ortsteil von Dolegna del Collio, in der Provinz Gorizia, nahe der Grenze zu Slowenien. Antonia hatte ihren Michelin-Stern jedoch bereits ein Jahr zuvor als Küchenchefin im Venissa in Laguna erhalten.



Aus Triest stammend - sie ist auch Segellehrerin -, aber mit apulischen, emilianischen und jüdischen Wurzeln, interpretiert Klugmann die Küche nicht als Kopie der regionalen Tradition, sondern mit einer bewussten Offenheit für die Zukunft. Ihre Gerichte sind harmonisch,

präzise und zeichnen sich durch eine große Verwendung von Gemüse aus, aber auch Fisch, Fleisch und Desserts kann die Köchin meisterhaft zubereiten. Unter anderem war sie in einer Staffel von MasterChef Italien als einzige Frau in der Jury vertreten.



88
89

Harmonische, präzise Gerichte, in denen viel Gemüse verwendet wird. Auch Fisch, Fleisch und Desserts, die von geschickten Händen zubereitet werden, stehen auf der Speisekarte

 **L'ARGINE A VENCÒ**

Ortschaft Vencò
34070 Dolegna del Collio
Gorizia

**EINE REISE
DURCH DIE
MEERESFRÜCHTE-
SPEZIALITÄTEN
VON FRIULI
VENEZIA GIULIA**



Lignano Sabbiadoro / Udine



Wenn es an der Zeit ist, sich an den Tisch zu setzen, ist die Auswahl so vielfältig wie eh und je, sei es bei der Wahl des Menüs oder der Art des Restaurants, in das man einkehren möchte, von Casoni über Sternerestaurants bis zu typischen Trattorien. Bei den Gerichten raten wir, den lokalen Fang zu wählen, der für seine hohe Qualität bekannt ist, und ihn mit den ausgezeichneten

Weißweinen der Region zu genießen. Zu den beliebtesten Fischen auf dem Tisch gehören Seezunge, Flunder, Ombrine, Brasse, Zahnbrasse, Seebrasse und Wolfsbarsch. Exquisit sind auch die Rezepte mit zartem Tintenfisch, Sepia und Canoce, ganz zu schweigen von Scampi, Garnelen, Taschenkrebse und Hummern.

Bild oben

Radwege, eine natürliche Art, die Küste von Friaul-Julisch-Venetien zu entdecken

Nebenstehendes Bild

Frittiertes Fisch und Meeresfrüchte, perfekt zu einem Glas friaulischen Weißweins

In einer hypothetischen Route von Westen nach Osten beginnen wir an der Mündung des Tagliamento und in Lignano Sabbiadoro mit seiner Auswahl an Lokalen, von denen einige über den Radweg entlang der Strandpromenade unter den Pinien am Meer erreichbar sind. Hier kann man Fisch, Krusten- und Weichtiere genießen, die nach alter Tradition auf einfache Weise zubereitet werden, ohne ihren Geschmack zu überdecken.





Marano Lagunare / Udine

In Marano ist das "Festa dei Fasolari" vor Ferragosto die ideale Gelegenheit, diese köstlichen Schalentiere zu kosten

Wir wechseln die Landschaft und kommen nach Marano Lagunare, wo eine Handvoll kleiner Inseln von beeindruckender Schönheit ein historisches Zentrum im venezianischen Stil bewachen. Auf diesen kleinen Oasen errichteten die Fischer die Casoni, typische Lagunenwohnungen, die seit Anfang 1900 ständig bewohnt sind. In Marano findet in den Tagen vor Ferragosto (Feiertag im August) das "Festa dei Fasolari" statt, bei dem diese köstlichen Weichtiere auf verschiedene Weise zubereitet werden, zusammen mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Jakobsmuscheln, die ebenfalls in



Fasolari

der Lagune gefischt werden. Besonders erwähnenswert ist der Aal, eine typische Spezialität der venezianischen und friaulischen Lagunen, der auch heute noch in Casoni über dem Feuer gebraten wird. Das Rezept für dieses köstliche Gericht sieht vor, dass der Aal in Stücke geschnitten und mit Lorbeerzweigen als Spießen stundenlang über der Glut gebraten wird, bis er schließlich außen knusprig und innen weich ist.

Der Aal, eine typische Spezialität der Lagune, wird traditionell am Spieß gegrillt



Nebstehendes Bild

Ein Spaziergang durch den charakteristischen Ortskern von Marano Lagunare

Bild oben

Am Spieß gebratener Aal, eine typische Delikatesse der Lagune.



Boreto a la Graisana, das typische Gericht der Küche von Grado, wird mit wenigen einfachen Zutaten zubereitet: Fischsteaks, Öl, Essig, Salz und Pfeffer

Wir fahren weiter nach Grado, wo wir nach einer Bootsfahrt und einem Spaziergang durch die charakteristische Altstadt Sarde in Saor und vor allem Boreto genießen können. Ein einfaches,

aber sehr schmackhaftes Gericht, das aus fangfrischem Fischsteaks, EVO-Öl, Salz und Pfeffer besteht. Alles wird in der Pfanne mit einem Glas Essig abgelöscht.



Nebestehendes Bild

Der Eingangskanal zum Hafen von Grado mit den Fischerbooten

Bild oben

Eine Portion Boreto, das symbolische Gericht der Küche von Grado



Die Küste von Friaul-Julisch Venetien bietet ein magisches und spektakuläres Ökosystem: die Lagune von Grado und Marano

Eine Welt für sich, die sich von Fossilon bis zur Insel Anfora erstreckt, an der Mündung der Flüsse Ausa und Corno. Bis in die 1960er Jahre lebten hier viele Familien dauerhaft in *Casoni*, den typischen stroh- und schilfgedeckten Häusern, die auf kleinen, in der Lagune verstreuten

Inseln errichtet wurden. Sie zeichnen sich durch eine einfache, funktionelle Bauweise und die Verwendung von Baumaterialien aus, die aus der Umgebung des Flusses und der Lagune stammen, und sind heute ein untrennbarer Teil der Landschaft.



Willkommen in Muggia,
einem charmanten
Fischerdorf in einer kleinen
Bucht des Golfs von Triest



Nach einigen Kilometern entlang
der Adria, vorbei an Monfalcone,
gelangen Sie auf die Küstenstraße
nach Triest, der Hauptstadt von
Friaul-Julisch-Venetien, einer
wunderschönen Stadt am Meer.
Unverzichtbar in der traditionellen
lokalen Küche sind die frittierten
Sardoni (das Wort *Sardoni*
bedeutet im Triester Dialekt
Anchovis), die sowohl als Vorspeise
als auch als Hauptgericht gelten.



Bild oben
Die Fischer des Golfs beliefern täglich die
Fischrestaurants von Muggia.



Muggia / Trieste



Unverzichtbar in der
traditionellen Küche von
Triest sind frittierte *Sardoni*

Ein weiteres typisches Rezept der
Stadt sind die *Pedoci a Scotadeo*,
oder *Scottadito-Muscheln*, die pur
gekocht werden. Ein einfaches
und appetitliches Gericht.

Die letzte Station auf unserer
Meeresfrüchte-Route ist Muggia,
ein charmantes Fischerdorf an
der gleichnamigen Bucht im Golf
von Triest. Wir befinden uns am
östlichsten und südlichsten Zipfel
von Friaul-Julisch-Venetien, an der
Grenze zur Republik Slowenien:
der richtige Ort, um ein von der
istrischen Tradition beeinflusstes
Gericht zu genießen, *Scampi alla*
Bùsara, zu dem wir Ihnen ein Glas
Vitovska del Carso empfehlen.

Bild oben
Frittierte Sardinen, ein klassisches
Gericht aus Triest



**ZWISCHEN DEN
BUFFETS UND CAFÉS
VON TRIEST, AUF
DER ENTDECKUNG
DER MEISTERHAFTEN
GASTRONOMIE**

Das Buffet ist die klassische Anlaufstelle für ein *Rebechin*, im Triester Dialekt der Vormittagssnack, den sich die Hafenarbeiter gönnten, wenn sie Hunger bekamen, aber auch der Zufluchtsort im Winter, wenn die Bora bläst.



104
105



Aroma von gekochtem Schinken in einer noch warmen Brotkruste, Senf und Meerrettichwurzel. Es duftet nach Liptauer, dem cremigen Käse österreichisch-ungarischer Herkunft aus Schafsrizotta und Paprika. Wir befinden uns in einem der typischen Buffets von Triest, einem urigen Ort, an dem man zu jeder Zeit etwas

Nebenstehendes Bild

Die lebensgroße Statue von James Joyce auf dem Ponterosso-Platz

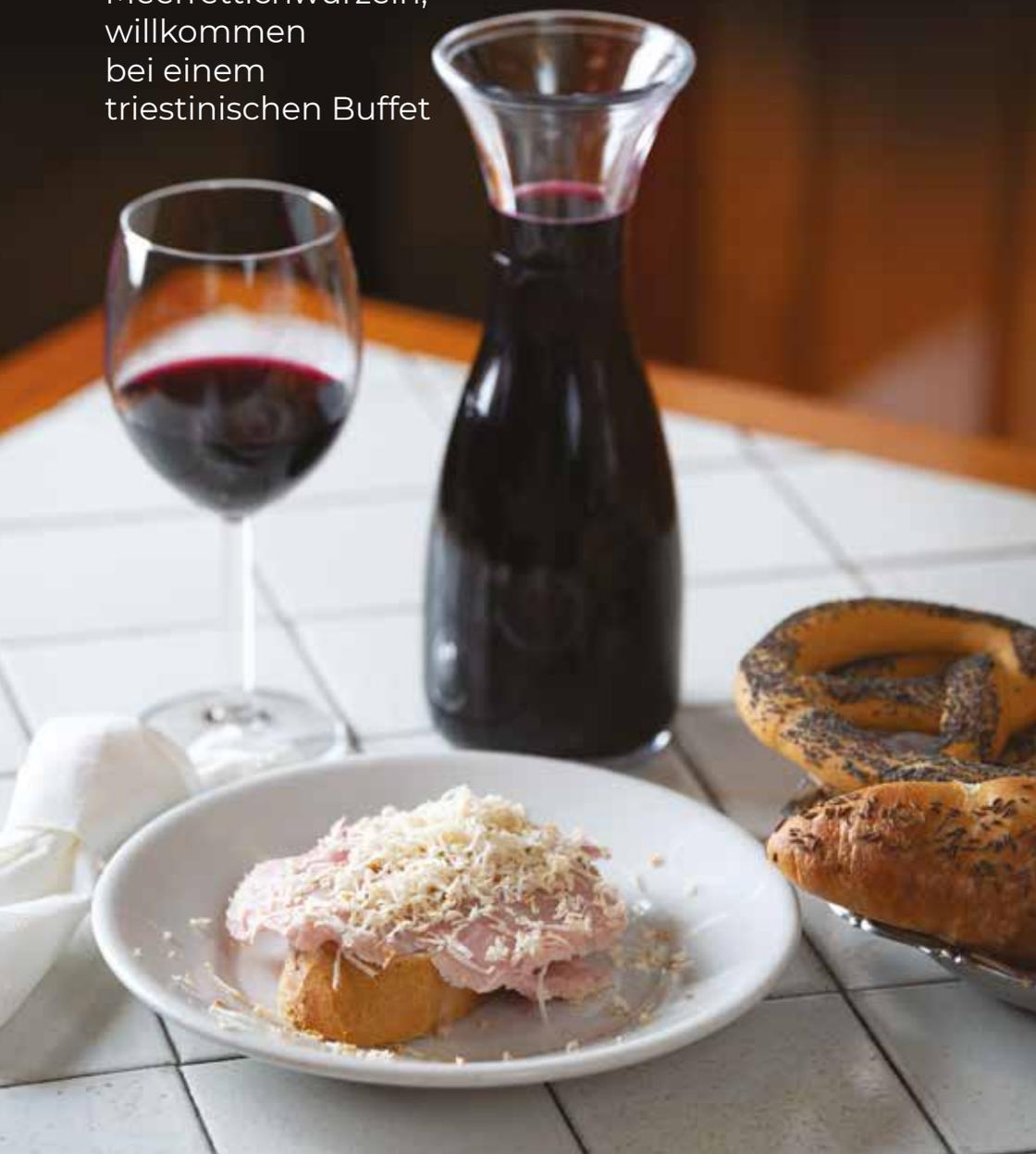
Gutes und Warmes essen kann. Panierte und frittierte Auberginen und Zucchini, duftendes gekochtes Fleisch, Würstchen mit Sauerkraut, Würstchen mit Meerrettich und Senf, Gulasch, Jota, die typische Sauerkrautsuppe, sind nur einige der Spezialitäten, die man in diesen historischen Lokalen der Stadt findet.

Bild oben

Ein einladender Teller mit Bollito Misto alla Triestina, dem berühmten Eintopf

Der Duft von gekochtem Schinken in einer noch warmen Brotkruste und Meerrettichwurzeln, willkommen bei einem triestinischen Buffet

Nicht zu vergessen die Porcina, der gekochte Schweinenacken, warm serviert mit Meerrettich und Senf, begleitet von einer weiteren Ikone der Stadt: den Kartoffeln in Tecia.



106
107

Jota ist eine antike Suppe aus Bohnen, Kartoffeln, Kohl und Schweinefleischstücken, die typisch für Triest und seine Hochebene ist. Die letzte Variante des Rezepts stammt aus der Zeit, als die Kartoffeln nach der Entdeckung Amerikas in Europa eingeführt wurden. Bis dahin bestand die Hauptzutat aus *Capuzi garbi*, wie das saure Sauerkraut genannt wird, d.h. aus fermentierten Kohlstreifen mit einem sehr starken Geschmack, die eine Suppe mit einer Handvoll Bohnen

und einigen Schweineknochen bereicherten. Heute ist das Rezept an den modernen Geschmack angepasst worden, wobei der typische intensive und rustikale Geschmack erhalten geblieben ist. Die Zugabe von Kartoffeln, die mit Borlotti-Bohnen püriert werden, mit einem Schinkenknochen, Schweinerippchen und einigen Würsten, je nach Verfügbarkeit in der Speisekammer, machen es zu einem einzigartigen, warmen und herzhaften Gericht.



Triest ist die Stadt des Kaffees. Eine Verbindung, die mit den Schifffahrtsgesellschaften entstand, sich mit den ersten Kaffeeröstern entwickelte und mit den historischen Cafés, die die Stadt veredeln, vollendet wurde. Hier verbrachten Persönlichkeiten wie Italo Svevo, James Joyce, Umberto Saba und Stendhal ihre Zeit und ließen sich inspirieren.

Die historischen Cafés der Stadt sind einen Besuch wert, insbesondere das Tommaseo aus dem Jahr 1825 und das Caffè San Marco



Die historischen Cafés der Stadt sind einen Besuch wert, vor allem das Caffè Tommaseo, das älteste aus dem Jahr 1825, und das Caffè San Marco, das nach einer kürzlich erfolgten Restaurierung wieder in seiner ursprünglichen Schönheit erstrahlt. Wer sich in die Zeit der Prinzessin Sissi zurückversetzen lassen möchte, sollte unbedingt im Caffè degli Specchi auf der Piazza Unità d'Italia einkehren. Es wurde 1839 gegründet und ist das einzig verbliebene der vier Cafés, die einst um die besten Kunden auf der damaligen Piazza Grande konkurrierten.



Putizza

Die Putizza ist eine beliebte Süßspeise, deren Rezept in den Rezeptbüchern jeder Familie weitergegeben wird

Während die Gubana von Gorizia ursprünglich eine aristokratische Süßspeise war, die in einem der Stadt Gorizia gewidmeten Gedicht aus dem Jahr 1714 erwähnt wird, ist die Putizza eine beliebte Süßspeise, deren Rezept in bäuerlichen Rezeptbüchern überliefert ist. Ihre schneckenartige Form macht sie unverwechselbar, ebenso wie das Vorhandensein von Schokolade, die in der Gubana nicht vorkommt. Weitere Zutaten für die Füllung sind Honig, geriebene Orangen- und Zitronenschalen, Rum und Trockenfrüchte. Alle anderen Unterschiede zwischen diesen beiden Desserts zu entdecken, wird zu einem wahren Vergnügen.



Piazza Unità d'Italia / Trieste

Eine Füllung mit getrockneten und kandierten Früchten, Honig, Sultaninen in einer Blätterteighülle und der *Presnitz* ist serviert

In Triest und im gesamten Karstgebiet ist der *Presnitz* besonders beliebt und gehört vor allem bei Festen zum Nachtsch auf die Tische der Stadt. Die Legende besagt, dass das Rezept für einen Konditoreiwettbewerb anlässlich eines Besuchs von Kaiser Franz Joseph und seiner Frau Elisabeth von Österreich entwickelt wurde, der berühmten "Sissi". Der ursprüngliche Name



der *Presnitz* war "Preis Prinzessin", der im Laufe der Zeit aus Bequemlichkeit verkürzt wurde.



Nach einem kaiserlichen Erlass aus dem 18. Jahrhundert durften die Karstwinzer acht Tage lang ihren Fasswein verkaufen. So entstand auf Initiative von Maria Theresia von Österreich die Tradition der *Osmize*, typischer Karsthäuser, die zu bestimmten Zeiten nicht nur Weine aus eigener Produktion, sondern auch Spezialitäten der Karstküche anbieten: Wurstwaren, typische Käsesorten, Eier, Omeletts, in

Bild oben
Die felsige Natur des Karsts beeinflusst die Entwicklung einer charakteristischen und spektakulären Vegetation.

Teran gekochte Rinderbäckchen, Kartoffelkiffeletti, Schweineschulter in Brotkruste, frittiertes Speck. Diese improvisierten Lokale erkennt man an einem markanten Holzschild, an dem ein Efeuzweig hängt, ein Zeichen, dass man sich in der Nähe einer offenen *Osmiza* befindet. Sie werden von der Einzigartigkeit dieser privaten Lokale und der Schönheit des Karsts begeistert sein.

Nebenstehendes Bild
Wurst- und Käsespezialitäten, oft aus einheimischer Produktion, werden von einem Glas des typischen Teran-Weins begleitet.





Hier entstehen Weintypen wie der Malvasia - elegant, trocken und sehr schmackhaft -, der Vitovska, der auch als Königin des Karsts bezeichnet wird - schmackhaft, trocken und sehr mineralisch - und der berühmte Teran, ein rubinroter Wein mit

violetten Reflexen, mit Aromen von Himbeeren und Brombeeren, der sich durch eine lebendige Säure und einen geringen Tanningehalt auszeichnet. Es ist anzumerken, dass der Fokus auf Nachhaltigkeit seit langem weit verbreitet ist.



114
115

Trotz der Tatsache, dass der Karst durch felsige Oberflächen, Senken, Höhlen und Kavernen gekennzeichnet ist, Aspekte, die eine nicht unerhebliche Einschränkung für die landwirtschaftliche Nutzung darstellen, werden hier dank der als heldenhaft zu bezeichnenden Erzeuger Weine von großer Qualität erzeugt. Die Besonderheit des Karstbodens besteht darin, dass das Regenwasser in kurzer Zeit abfließt und nur ein Teil davon von der wenig roten Erde des Karsts zurückgehalten wird. Diese Art



von Boden verleiht den Weinen kompakte und tiefe Farben, intensive und vielfältige Aromen, mineralische Empfindungen, eine ausgezeichnete Struktur und die Neigung zur Evolution.

Bild oben
Im Karst sind die Keller oft in den Fels gegraben.

Bilder oben und nebenstehend
Ein Teller mit Jota. Gedeckte Tische für Gäste im Garten einer Osmiza.

In den Omize, Weine und hausgemachte Karstspezialitäten

Die Berge, die Gewässer, die grünen Hügel, die Karsthöhlen, die Ebenen, die Magredi und das Meer bilden einen Lebensraum von großer Vielfalt, aus dem die Imker der Region einen außergewöhnlichen Honig gewinnen. Der Marasca-Honig und der rote Ailanthus-Honig, die auf dem Karstplateau produziert werden, gehören zu den begehrtesten Honigsorten.





Das Hinterland von Triest und das Karstplateau bieten Ausblicke von unvergleichlicher Schönheit. Und das ist noch nicht alles

Im Karst wird das native Olivenöl extra "Tergeste" DOP hergestellt. In der Gegend von Triest ist der Olivenbaum dank des mildernden Einflusses der Adria schon seit vorrömischer Zeit präsent. Ein Anbau, der wahrscheinlich

durch die ausgezeichneten organoleptischen Eigenschaften dieses Produkts mit seinem zarten und umhüllenden Geschmack begünstigt wird, der oft von Noten der grünen Tomate geprägt ist.



EIN FÜHRER ZUR ENTDECKUNG DER ESSENZ DES GEBIETS

Eine außergewöhnliche Reise auf sechs Routen auf der Suche nach dem Besten an Gastfreundschaft, Weinkellern, Lebensmitteln und handwerklichen Produkten in einer der kulinarisch anregendsten Regionen Italiens. Fast 400 Seiten mit Restaurants, Weinkellern, handwerklichen Brauereien, Verkaufsstellen von Kleinerzeugern und touristischen Dienstleistungen, um unvergessliche Tage im Namen der schönen und schmackhaften Dinge des Lebens zu planen.



Laden Sie den Führer durch
Scannen des QR-Codes
herunter und besuchen Sie
www.tastefvg.it.



EINE FASZINIERENDE REISE DURCH SECHS ROUTEN



BEI UNS AM FLUSS

Entlang der Flüsse konzentriert sich das Leben und Sie werden Köstlichkeiten wie Lachsforellen, Weine aus dem Grave und von der Tradition inspirierte Handwerksprodukte entdecken.



BEI UNS IN DEN BERGEN

Eine Route, die zu Zielen führt, an denen die Tafelfreuden an erster Stelle stehen. Zwischen Weiden, Wildkräutern, alten Rezepten, reiner Luft und außergewöhnlichen Landschaften.



BEI UNS IM KARST

Zwischen der Pracht von Triest und der einzigartigen Natur des Karstplateaus entdecken Sie mitteleuropäische Geschmacksrichtungen, Osmize, Kaffee und historische Büffets.



BEI UNS AN DER RIVIERA

Von Lignano Sabbiadoro bis Monfalcone und darüber hinaus, von Hemingway bis Biagio Marin, zwischen Lagunen, Stränden und felsigen Küsten, um schmackhafte und raffinierte Fischgerichte zu entdecken.



BEI UNS IN DEN HÜGELN

Ein wunderbares Erlebnis inmitten großer Weinkellereien, eines Schinkens, der die Feinschmecker der Welt erobert hat, und der anderen Produkte eines herrlichen Landes.



BEI UNS IN DER EBENE

Im Herzen des Friauls treffen Geschichte und Kunst auf die einzigartige Gastfreundschaft der Gasthäuser, der Trattorien, die reich an Atmosphäre und Gerichten sind wie Spargel, Frico und Schweinespezialitäten.

KARTE

Alle Gemeinden die eine oder mehrere empfohlene Adressen vorschlagen



REISEROUTE

Wo auch immer Sie sich befinden, es gibt den richtigen Weg, dem Sie folgen können

KATEGORIE

Erzeuger, Weinkellereien, Restaurants und Dienstleistungen, gruppiert nach Typ

SYMBOL

Das Symbol entlang des Leitfadens kennzeichnet die Adressen der jeweiligen Kategorie

Wine, Spirits & Beer



Birrificio Artigianale Dimont / Arta Terme	53
Birrificio àgro / Aviano	55
Rive Col de Fer / Caneva	57
Birrificio Artigianale Casamatta / Enemonzo	60
Birra Garlatti Costa / Forgaria nel Friuli	62
Birrificio Foglie d'erba / Forni di Sopra	64
Birrificio Agricolo Gjulia / San Pietro al Natisone	74
Zahre Beer / Sauris	79
Tenuta Fernanda Cappello / Sequals	80
Birrificio Artigianale Bondai / Sutrio	83

Restaurants



Grand Hotel Gortani Wellness & Relax / Arta Terme	54
Malga Montasio / Chiusaforte	59
Hosteria Al Kolovrat / Drenchia	59
Bar Trattoria Julia / Erto e Casso	61
Albergo Ristorante Al Sole / Forni Avoltri	63
La Baita dei Sapori / Malborghetto-Valbruna	65
Rifugio Valinis / Meduno	67
Agriturismo Al Tulin / Montenars	67
Al Castelu / Montereale Valcellina	68
Casa Valcellina / Montereale Valcellina	68
Edelweiss Ristorante Pizzeria / Piancavallo	70
Agriturismo Naunal / Priola di Sutrio	71
Indiniò Ristorante Bar / Raveo	72
Agriturismo Péstrofa / San Pietro al Natisone	73
Monte del Re / San Pietro al Natisone	76
Ristorante Mondschein / Sappada	77
Albergo Ristorante Riglarhaus / Sauris	77
La Casa delle Rondini / Stregna	81
Baita da Rico Sas / Sutrio	82
Al Buon Arrivo / Tarvisio	85
Hotel Ristorante Valleverde / Tarvisio	85
Locanda Mandi / Tarvisio	86

LOKALITÄT

Die Orte in alphabetischer Reihenfolge, um die nächstgelegenen Adressen leicht zu finden

HINWEISE

Wichtige Informationen,
Dienstleistungen und
besondere Hinweise



Cavasso Nuovo
Via Località Mas, 5
33092 Cavasso Nuovo PN
T. +39 3517035451
info@aziendacarusone.it

Azienda Agricola Carusone Sandra

🕒 lun-ven: 9-12 / 14-19
sab: 9-16; dom: 9-13
_LINGUE: EN



Nel 2012 apre l'Azienda Agricola Carusone Sandra. Partendo dalla cipolla, da subito ha ampliato la sua produzione con anche altri prodotti (Frico Polenta ecc). Nel 2019 entrano in società anche Marica e Sasha, figlie di Sandra, ma soprattutto giovanissime, che vogliono supportare la madre e portare un po' di ventata fresca in azienda. Iniziano un avviamento all'agricoltura biologica e biodinamica progettando frutteti e vigneti nella sede collinare dell'azienda, situata in Località Mas Cavasso Nuovo.

PRODOTTI

Sott'oli, sott'aceti, frico, polenta, cipolla, confetture, composte, scioppi.

www.aziendacarusone.it



Cavasso Nuovo
Via A. Moro, 3
33092 Cavasso Nuovo PN
T. +39 348 6611047
agricolacarpenedo@gmail.com

Azienda Agricola Gianni Carpenedo

🕒 lun-dom: solo su prenotazione
_LINGUE: EN



L'attività che identifica l'azienda è la coltivazione della Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo (Presidio Slow Food), un prodotto dalle preziose proprietà organolettiche che viene proposto nella tradizionale e inconfondibile presentazione a treccia. Il caratteristico sapore dolce e delicato rende questa cipolla unica rispetto ad altre varietà. Recentemente l'azienda, a conduzione familiare, ha ampliato la produzione alla coltivazione di altre varietà di ortaggi e frutta autoctoni quali zucche, mele antiche e noci.

PRODOTTI

Composta di cipolla rossa e prugne, composta di cipolla rossa e arance, cipolla rossa in agrodolce, salsa di cipolla rossa e pomodoro, formaggi affinati con cipolla, frico con cipolla rossa.

www.agricolacarpenedo.com



Chiusaforte
Altopiano del Montasio - Sella Nevea
33010 Chiusaforte UD
T. +39 334 6280290
malgamontasio@aafvg.it

Malga Montasio

Agriturismo

🕒 lun-dom: 8-20
Aperto da giugno a fine settembre
_FASCIA PREZZO: fino a € 20
_COPERTI: 40 interni - 40 esterni
_LINGUE: EN; DE



Situata sull'omonimo altopiano tra i 1.500 e i 1.800 metri sul livello del mare, Malga Montasio è sito di interesse comunitario, e si estende su un territorio di 1.064 ettari - di cui metà dedicati al pascolo - nel contesto delle Alpi Giulie, circondata dalle maestose catene del Canin e del Montasio. Le strutture della malga, tipiche degli alpeggi della montagna friulana, comprendono ricoveri per il bestiame, casere a uso abitazione per i pastori e un nucleo centrale con latteria, spaccio per la vendita dei prodotti lattiero caseari, ristoro agriturismo e alcune camere. La malga è raggiungibile da Chiusaforte - Sella Nevea - Altipiani del Montasio, oppure da Tarvisio - Cave del Predil - Sella Nevea - Altipiani del Montasio, percorrendo una strada asfaltata con auto o camper. L'azienda copre tutta la filiera agro-zootecnica che va dall'allevamento, alla caseificazione del latte derivato, alla vendita dei prodotti stessi, agriturismo e pernottamento.

www.malgadelmontasio.it

ADRESSE

Die geografischen Angaben,
um Ihr Ziel zu erreichen, sowie
Telefon und E-Mail



Drenchia
Fraz. Clabuzzaro, 8/A
33040 Drenchia UD
T. +39 0432 721104
osteriaalcolovrat@libero.it

Hosteria Al Kolovrat

Ristorante tipico

🕒 ven-dom: 10-21 (da Pasqua a Natale)
lun-dom: 10-21 (luglio-agosto)
_FASCIA PREZZO: € 20-30
_COPERTI: 15 interni - 20 esterni
_LINGUE: EN; SL



Affacciato sulla Valle dello Judrio e sulla vasta pianura friulana, da un lato, e riparato dai monti Colovrat e Matajur, dall'altro, il paese di Clabuzzaro è situato in una bellissima posizione panoramica. Qui si può scoprire l'Osteria al Colovrat, un ambiente rustico con un ampio terrazzo dal quale godere di una splendida vista che, con il bel tempo, arriva fino al mare. La cucina è tipicamente casalinga e propone ricette rivisitate che si basano sui gusti e sapori tradizionali dell'arco alpino orientale.

[f OsteriaAlColovrat](https://www.facebook.com/OsteriaAlColovrat)

SCHILDER

Der Name der
Einrichtung oder des
Unternehmens in der
Farbe, die die Route
kennzeichnet

DA NOI IN MONTAGNA

KATEGORIE

Das Symbol, an dem
Sie erkennen können,
zu welcher Kategorie
eine Adresse gehört

PRODUKTE

Produktliste (nur bei
Unternehmen und
Weingütern)

IM WEB

Für ausführlichere
Informationen direkt online

SOZIALE MEDIEN

Erfahren Sie mehr über
die sozialen Netzwerke
des Unternehmens



Io Sono Friuli Venezia Giulia

ist ein Projekt zur Aufwertung regionaler Agrar- und Lebensmittelunternehmen und ihrer Produkte. Für ihr Engagement im Bereich der ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Nachhaltigkeit werden sie mit dem goldenen Gütesiegel ausgezeichnet.

Das Ziel von Io Sono FVG ist es, alle Bürger und Unternehmer des Agrar- und Ernährungssektors, des Vertriebs und des Gaststättengewerbes zur Zusammenarbeit einzuladen und sie zu Protagonisten eines Systems zu machen, das darauf abzielt, die Qualität der Produkte und den Wert der Lieferkette zu verbessern.



Die Produkte mit dem blauen Label Io Sono FVG sind Botschafter der rückverfolgbaren Lieferketten in Friaul-Julisch-Venetien. Das Etikett ist immer mit einem QR-Code verbunden, über den die Herkunft der verwendeten Rohstoffe ermittelt werden kann.

Friaul-Julisch-Venetien zu sein ist etwas, das über die eigene Herkunft und Geschichte hinausgeht. In einer Region, in der sich seit jeher Kulturen und Traditionen kreuzen, spricht diese Aussage von der Liebe zu dem Land, in dem wir leben.

FRIAUL-JULISCH-VENETIEN DOP PRODUKTE



Montasio-Käse



Natives Olivenöl
Extra Tergeste



Brovada



San Daniele
Schinken



Italianische
Salamini alla
Cacciatora

FRIAUL-JULISCH-VENETIEN IGP PRODUKTE



Sauris Schinken



Pitina

und mehr als 150 traditionelle Produkte, darunter Grappa, Honig, Asino-Käse, weißer friaulischer Spargel, friaulische Salami, Gänsespeck, geräucherte Forelle aus San Daniele, Schinken aus Cormons und andere.

FRIAUL-JULISCH-VENETIEN PRESIDI SLOW FOOD



Resia oder Strok-Knoblauch



Antike Äpfel aus Oberfriaul



Brovadâr aus Moggio Udinese



Karstschaf



Klotzen-Birnen von der Alpe Adria



Pestât di Fagagna



Kohl aus Collina



Zwiebel aus Cavasso und Val Cosa



Cuç di mont



Pestith



Pitina



Radic di Mont



Bohne von San Quirino



Bohne von Sauris



Turnaria-Molkereikäse



Rose von Gorizia



Saurnschotte



Varhackara



Hochgebirgshonig



Marasca-Honig aus dem Karst



Pan di Sorc



PHOTO CREDITS

Alessandro Castiglioni
Alessandro Michelazzi
Andrea Maia
Anja Cop
Davide Monti
Fabrice Gallina
Fabio Pappalettera
Francesco Marongiu
Gianluca Baronchelli
Laura Tessaro
Luca Laureati
Marco Milani
Mario Verin
Massimo Crivellari
Ulderica Da Pozzo
Consorzio del Prosciutto di S. Daniele
Slow Food Italia

PROMOTURISMOFVG

Villa Chiozza - Via Carso, 3
33052 Cervignano del Friuli (UD)
Tel +39 0431 387111
Fax +39 0431 387199
info@promoturismo.fvg.it
www.turismo.fvg.it



PromoTurismoFVG lehnt jede Verantwortung für die Richtigkeit der von den Betreibern übermittelten Daten und für eventuelle Fehler, Auslassungen, unrichtige und ungenaue Informationen ab, die sich aus der fehlenden Überprüfung oder aus der Druckphase ergeben. PromoTurismoFVG verpflichtet sich, alle angemessenen Anstrengungen zu unternehmen, um sicherzustellen, dass die im Informationsmaterial enthaltenen und sich auf die Dienstleistungen beziehenden Informationen korrekt und aktuell sind





ANREISE

AUTO

Autostrade:
 A4 Torino/Trieste
 A23 Palmanova/Udine/Tarvisio
 A28 Portogruaro/Conegliano
 A27/A4 Trieste/Belluno

FLUGZEUG

Trieste Airport
 triesteairport.it
 40 km da Trieste e Udine
 80 km da Pordenone
 130 km da Venezia
 120 km da Lubiana

ZUG

www.trenitalia.it
www.italotreno.it

FAHRRAD

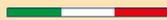
www.alpe-adria-radweg.com
www.adriabike.eu





**Rahmen Sie den QR CODE
und beginnen Sie Ihre Reise**

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**



www.turismofvg.it