

## Unverfälschte Aromen und Düfte

**Ein Kaleidoskop der Genüsse, dazu mehr als 80 Millionen Flaschen hervorragender Weine**

Von der Fischspezialität *Boreto a la graisana* über die karnischen Cjarsons zum friaulischen Frico. Die Küche made in Friaul Julisch Venetien ist der Schmelztiegel dreier großer kulinarischer Traditionen: der **mitteleuropäischen, der venezianischen und der slawischen**. So bietet sie Rezepte in Hülle und Fülle, die wirklich jeden Gaumen kitzeln. Tausende Köstlichkeiten dank der unglaublichen Vielfalt der Landschaften, der Umgebungen und der Klimate. Denn jedes Gericht ist mit seinen unverfälschten bodenständigen Erzeugnissen einzigartig. Friaul Julisch Venetien ist mit seinen Wein- und Gastronomiestraßen, die sich von den Bergen zum Meer schlängeln, das Gelobte Land für Gourmets und Weintouristen. Landschaft, Küche und Geschichte ergeben eine einzigartige Mischung regionaler gastronomischer Tendenzen. Auf halbem Weg zwischen der Habsburger und der slawischen Küche sind die **Triestiner und Görzer Küche** angesiedelt. Grundzutaten der **karnischen Küche** sind Kräuter, Früchte und Pilze, die **friaulische** ist kräftig und unverfälscht. Nicht zu vergessen die Spezialitäten des Meeres, an denen hier kein Mangel herrscht. Die Küstenstraßen sind übersät mit Lokalen und Restaurants, die typische Fisch- und Schalentiergerichte aus frischem Fang anbieten. Und dann erst die Weinherstellung Friaul Julisch Venetiens! Land von **top white wines** mit **acht DOC**-Weinbaugebieten und sogar **drei DOCG**-Gebieten, zwei interregionalen DOC-Gebiet, 1500 Weinbaubetrieben, die **80 Millionen Flaschen** pro Jahr erzeugen mit weltweit renommierten Etiketten sowie zwei Perlen: **Ramandolo** und **Picolit**. Nicht zu vergessen der (Tocai) **Friulano**, das Wahrzeichen des regionalen Weinbaus.

### Die zertifizierten Produkte Friaul Julisch Venetiens

**Landwirtschaftliche Erzeugnisse mit DOP (geschützter Ursprungsbezeichnung):** Montasio-Käse, San Daniele-rohe Schinken, Natives Olivenöl Extra Tergeste, Salamini Italiani alla Cacciatora, Julia-Äpfel, Brovada; rohe Schinken von Sauris **IGP** (geschützte geographische Angabe), geräucherte Forelle von San Daniele, Grappe, Honig, Asino-Käse. **8 Slow Food** Presidi in der Region: *formadi frant*, *Resia-Knoblauch* oder *Strok*, *radic di mont*, *pestât*, *pitina pan di sorc*, *rote Zwiebel von Cavasso* und *rose von Görz*. **DOC-Gebiete:** Karst, Colli Orientali Friuli, Collio, Friuli Annia, Friuli Aquileia, Friuli Grave, Friuli Isonzo, Friuli Latisana; interregionale DOC: Lison Pramaggiore und Prosecco. **DOCG:** Picolit, Ramandolo und Rosazzo.

### Typische Gerichte und Produkte

- ✓ **Triest:** Jota (Gemüsesuppe mit Bohnen, Kartoffeln und Sauerkraut), Gulasch, Apfelstrudel, Presnitz oder Guglhupf (eine Art Panettone aus Wien), aber auch gebratene und panierte Sardinen, Schiffsumkipper (Kleine Ährenfische), Stockfisch nach Triestiner Art, Fischbrühe, Scampi alla Busara, Mussoli (Archenmuscheln), Seedatteln, Sarde in savor, Triester Kochschinken, Höhlenkäse (Jamar), Karstschinken. Nicht zu versäumen: das typische gekochte Fleisch (*bolliti*) und eine Einkehr in den *Osmizze* (Buschenschänken) im Karstgebiet.
- ✓ **Görz:** Kartoffel-Pflaumenknödel mit zerlaufener Butter, Zimt und etwas Zucker serviert, Patate in tecia (Kartoffeln mit Zwiebeln in der Pfanne angebraten), Kaiserfleisch (eine Scheibe geräuchertes Schweinefleisch mit frischem geriebenem Meerrettich und Sauerkraut), die Rose von Görz, der rohe Schinken von Cormons.
- ✓ **Friaul:** Frico (Bergkäse wird grob gerieben, langsam auf kleiner Flamme in der Pfanne gebraten, es können auch Kartoffeln und Zwiebeln hinzu gegeben werden), Musèt e Brovada (Schlackwurst mit sauren in Most eingeweichten Rüben), die Gubana, der weiße Spargel von Tavagnacco, die weiße Trüffel von Muzzana del Turgnano, der Schinken von Sauris (zart geräuchert).
- ✓ **Pordenone:** *Peta*, *Pitina*, *Petuccia* (Wurstwaren aus Wild-, Schafs- oder Hammelfleisch, gemischt mit Rindfleisch und durchdrungen von Rotwein, gebeizt mit Salz, Pfeffer, wildem Fenchel (*Caren* im örtlichen Dialekt) oder anderen Kräutern und die Asino Käse (typisch von Clauzzetto, Vito d'Asio und Spilimbergo), die schwarze Feige von Caneva, die Kartoffeln von Ovolodo und der Salzkeks von Pordenone.

**Meeresspeisen:** der *Boreto a la graisana* (Fischsuppe mit erstklassigem Fisch, serviert mit weißer Polenta), seppie col nero (Tintenfische mit ihrer Tinte), *sievoli sotto sal* (2-3 Monate in Salz eingelegte Meeräschen).

**Bergspezialitäten:** Cjarsons (gefüllte salzig-süße Ravioli), die Savòrs (Köstlichkeit aus gehacktem Gemüse). Probieren Sie auch unbedingt den *Sot la Trape* (besondere in Trestern gereifte Käsesorte).



**San Daniele Schinken**



**Fischspezialitäten**



**Weinberge**



**Montasio-Käse**