

Friuli Venezia Giulia: viaggio “gourmet” alla scoperta degli chef e delle ricette friulane

(Italian and English versions)

Vi piace viaggiare? Visitare luoghi incantevoli? Scoprire ristoranti gourmet?

Puntate verso il **Friuli Venezia Giulia** dove gli amanti dei viaggi e dell’alta cucina troveranno un concentrato delle loro passion e potranno scoprire la ricca biodiversità di un territorio che cambia radicalmente dalle cime della Carnia fino al mare Adriatico che lambisce Trieste.



Sarà un vero e proprio viaggio all’interno della tradizione

enogastronomica regionale, ricca di piatti che gli chef locali fanno proporre facendo esprimere al massimo le materie prime friulane



Piatti tipici della cucina friulana

La tradizione sulla tavola friulana

Gnocchi al montasio di patate conditi con latte, farina, formaggio montasio e noce moscata..

Salàm tal asêt: fette di salame cotte nell'aceto.

Fertae cui urticions: frittata con le cime del luppolo.

Pitina all'aceto polpetta affumicata di carne di capriolo, pecora, capra, rosolata nel burro e sfumata con aceto.

Frico, popolare tortino di formaggio, un piatto della cucina povera che utilizzava gli avanzi di formaggio



© Cesare Zucca

Il frico, storico piatto della cucina povera che utilizzava gli avanzi di formaggio

Radicchio col poc ripassato in padella con i ciccioli e un po' di aceto.

Jota, zuppa con ingredienti poveri e di riciclo, soprattutto fagioli e cavoli cappuccio marinati sotto sale.

Toc in braide, polenta molto morbida guarnita con fonduta di latte e formaggio e condita poi con farina di mais rosolata nel burro.

Crespella con sclopit, crepe farcita con silene rigonfia, una gustosa pianta erbacea spontanea.

Musetto e brovada, lunga macerazione di rape e vinaccia servite con il tipico cotechino locale.



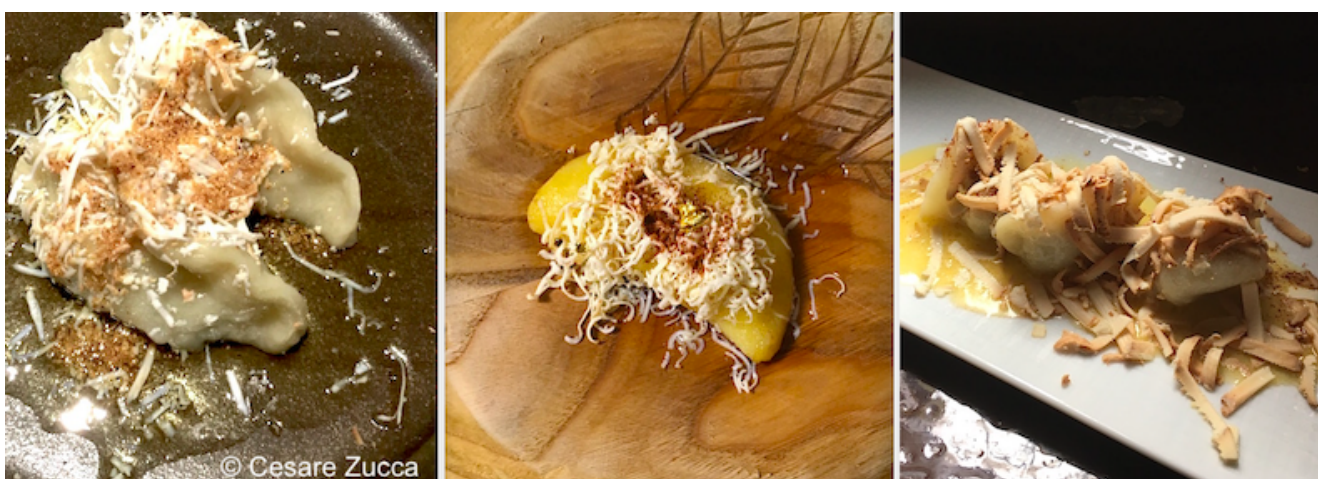
la “brovada” e il musetto

i mitici “cjarsons”

Sono gli storici ravioli ‘poveri’ che venivano fatti con quello che offriva il momento: patate, verdure, talvolta frutta, zucchero, cannella e servito con burro ricotta affumicata grattugiata e cannella. Un autentico piatto della tradizione il cui ripieno varia da paese a paese, da valle a valle, da cuoco a cuoco... come lo dimostrano **Eddi Riotto** (Alla Tavernetta) **Stefano Basello** (Al Fogolar 1905) e **Massimiliano Sabinot** (Vitello d’Oro), tre top chef di Udine che lo interpretano ognuno a modo proprio.



Da sinistra: Massimiliano Sabinot, Stefano Basello, Eddi Riotto



I "cjarsons" nelle versioni dei 3 chef:: ripieni di patate, erbe, salsiccia e ricotta, alla moda di Fusea, rigorosamente servito su piatto di legno e alla " Carnica",

Le Stelle Michelin nel firmamento friulano

Seconda stella per l'**Harry's Piccolo di Trieste** guidato dallo chef **Matteo Metullio**, giovane interprete del territorio, del mare, dell'orto di stagione, fino a preparazioni e sapori evocanti il lontano est.



Matteo Metullio

A Ruda, a pochi chilometri dal mare, troviamo lo Chef **Alessio Devidè**. al timone della **l'Osteria Altran** un ristorante apparentemente rustico ma in realtà deliziosamente romantico in una tenuta vinicola immersa nel verde. Cucina in stile contemporaneo che punta su ingredienti di alta qualità e un'attenta preparazione.



Osteria Altran con lo Chef Alessio Devidè

Il viaggio prosegue salendo lungo dolci colline fino ad arrivare a Cormons, dove scorirete la **Trattoria Al Cacciatore** e la cucina territorial dello chef **Alessandro Gavagna** che ci sa stupire con una eccezionale reinterpretazione della

tradizionale *butada*, una pasta contadina



Alessandro Gavagna

Viaggiando tra i vigneti si arriva a Dolegna del Collio nella cucina di **Antonia Klugmann** che, in un ex mulino ristrutturato ha aperto **L'Argine di Vencò**: i suoi piatti trovano spesso le radici in un orto ed un frutteto intorno al ristorante affacciato sul verde.



Antonia Klugmann

A Colloredo di Monte Albano lo chef **Ivan Bombieri** è al timone de **La Taverna**, composto da orangerie, serre e suggestivi ambienti d'epoca I suoi piatti valorizzano le materie prime, rispettano la stagionalità dei prodotti e i ritmi della natura.



Ivan Bombieri

Da ben 9 anni due stelle brillano sul Ristorante **Agli Amici 1887** a Godia (Udine).

In cucina troviamo i fratelli **Michela e Emanuele Scarello**, attenti a perpetuare la tradizione di ospitalità e a far scoprire i vini di piccoli e contemporaneamente abili a rinnovare il repertorio tradizionale, portando alla ribalta i prodotti della regione, dove il mare e la montagna si uniscono con tocchi di originalità.



Michela e Emanuele Scarello,

A pochi chilometri da Pordenone, troviamo **La Primula**, un locale che vanta oltre 140 anni di attività, famoso per i piatti di terra e di mare dello chef **Andrea Canton**.



Andrea Canton

Saliamo a **Sappada Vecchia**, meravigliosamente circandata dalle spettacolari Dolomiti. Qui impera la chef stellata **Fabrizia Meroi** e il suo ristorante **Laite**, due piccole e romantiche stanze, all'interno di una tipica casa di montagna.



Fabrizia Meroi

Marco Talamini La Torre, Spilimbergo. Nei suoi menu vincono territorio, meticolosa selezione delle materie prime, cura a stagionalità, attenzione al gusto e alla sobrietà degli ingredienti.



Marco Talamini

... e le osterie?

Da Alvise, Sutrio

Ai cacciatori, Cavasso Nuovo

Borgo Poscolle, Cavazzo Carnico

Al Castello, Fagagna

Stella d'oro, Verzegnis

Rosen Bar, Gorizia

Ivana & Secondo, Pinzano al Tagliamento

Sale e Pepe, Stregna

Da Afro, Spilimbergo



© Cesare Zucca

In Friuli gli enoturisti non possono non visitare **San Daniele** conosciuto a livello internazionale per la produzione di un prosciutto frutto di una tradizione millenaria e di un microclima unico.



© Cesare Zucca

Un prosciutto San Daniele servito al Ristorante El Fogolar 1905. Proviene dalla Casa dek Prosciutto "Alberti 1906" uno dei pochi piccoli artigiani rimasti

Fino a Ottobre...

La **Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia** offre più di 150 esperienze enogastronomiche integrate per passare una giornata all'insegna del gusto e della scoperta delle tradizioni food&wine. Scoprirete vigneti, cantine, malghe, riserve naturali, lagune, il golfo di Trieste, oltre ai frutteti e uliveti dove nascono le eccellenze del territorio. E alcuni dei borghi più belli d'Italia come **Strassoldo** e **Valvasone**



Strassoldo e Valvasone

Per chi ama la natura e...il buon vino

Harvest & Taste si rivolge agli amanti della natura che, fino a settembre potranno conoscere il mondo delle api, creare un erbario, entrare in contatto con gli animali oppure imparare a cucinare il tradizionale dolce *gubana*, mentre **Cantine & Vigneti** vi porterà a assaporare la viticoltura regionale.



INFO

Ristoranti: per info, menu, indirizzi, orari, cliccate sul nome in rosso.

PromoTurismo Friuli Venezia Giulia

Cantine & Vigneti

Harvest & Taste

e per finire in dolcezza...

Cividale del Friuli. Una delle pasticcerie storiche è la **Ducale** di Paolo Zorzenone, famosa per la sua '*gubana*', un pane dolce di origine contadina che veniva arricchito con di frutta e miele.



La “gubana” di Paolo Zorzenone

Ricetta semplice, ma che può essere elaborata con la vostra fantasia e diventare “gourmet”

Curiosi di conoscerla? Girate pagine, Cliccate *Next*>

LA RICETTA DELLA GUBANA DI PAOLO ZORZENONE

Ingredienti per 8 persone:

250 gr. Farina , 0, 80 gr. Burro, 70 gr. Zucchero, 30 gr. Miele, 1 uovo, 1 tuorlo d'uovo, 50 gr. Latte, 10 gr. Lievito di birra, 2gr. Sale, 150 gr. Pinoli, 100 gr. amaretti, 100gr. uvetta, 1 limone, 1 albume d'uovo, 3 gr. Cacao amaro, 10 gr. Olio di semi d'arachide

Liquori: marsala, grappa, vermouth, amaretto, rum q.b..
Canella q.b., Vaniglia q.b.

Procedimento:

Prima di iniziare con l'impasto si prepara l'uvetta, si mette in ammollo l'uvetta con i distillati si copre per bene e si lascia in ammollo per 2 – 3 giorni.

Impastate la farina (meta del peso) con lievito di birra, il latte, 10 gr. zucchero. Aggiungete poi l'uovo, il tuorlo e un pizzico di sale.

Impastate con vigore fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciatela lievitare per 1 ora.

Aggiungete l'altra metta della farina, 40 gr. di burro e 20

gr. di zucchero, amalgamate tutto per bene e lasciate lievitare per 12 ore.



Per il ripieno:

Tostate i pinoli con 10 gr. Burro. Una volta raffreddati, aggiungete la frutta secca tritata: mandorle, noci; amaretti, pizzico di sale, vaniglia, cannella, canditi, scorza di limone, e l'uvetta sultanina (precedentemente messa in ammollo) Amalgamate tutto per bene il tutto bagnando con il marsala di tanto in tanto diventando un ripieno morbido e non asciutto. Fate riposare per 24 ore.

Stendete l'impasto creando una forma rettangolare, ungete la pasta con un po' di burro sciolto e poi distribuite il ripieno generosamente su tutta la superficie.

Arrotolate il tutto sigillando bene le due estremità. Allungate il rotolo ottenuto e arrotolatelo.

Posizionate la Gubana in uno stampo imburrato e lasciatelo lievitare. Spennellate la superficie con l'albume sbatuto e aggiungete in cima un po' di zucchero semolato. Infornare a 180gradi per 45 min. Fate raffreddare per circa 6 ore e dopo sarà pronta per essere servita.

INFO

Ristoranti: per info, menu, indirizzi, orari, cliccate sul nome in rosso.

PromoTurismo Friuli Venezia Giulia
Cantine & Vigneti



CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'

For the english version, just [Click Next](#)>

Do you like to travel? Visiting enchanting places? Discover gourmet restaurants?

Head towards **Friuli Venezia Giulia** where lovers of travel and haute cuisine will find a concentration of their passions and will be able to discover the rich biodiversity of a territory that changes radically from the peaks of Carnia to the Adriatic Sea that laps Trieste. .



t will be a real journey into the regional food and wine tradition, full of dishes that local chefs know how to offer, making the raw materials best expressed

Typical dishes of Friulian cuisine

Montasio potato gnocchi seasoned with milk, flour, montasio cheese and nutmeg. **Salàm tal asêt**: slices of salami cooked in vinegar. **Fertae cui urticions**: omelette with hop tops. **Pitina** with vinegar smoked meatball of venison, sheep, goat, browned in butter and blended with vinegar. **Frico**, popular cheesecake, a poor cuisine dish that used leftover cheese The **frico**, a historic dish of poor cuisine that used the leftovers of cheese Radicchio con poc sautéed in a pan with cracklings and a little vinegar. **Jota**, a soup with poor and recycled ingredients, especially beans and cabbage marinated in salt. **Toc in braide**, very soft polenta garnished with milk and cheese fondue and then seasoned with corn flour browned in butter. **Crepe with sclopit**, crepe stuffed with swollen silene, a tasty spontaneous herbaceous plant. **Musetto and brovada**, long maceration of turnips and marc served with the typical local cotechino.



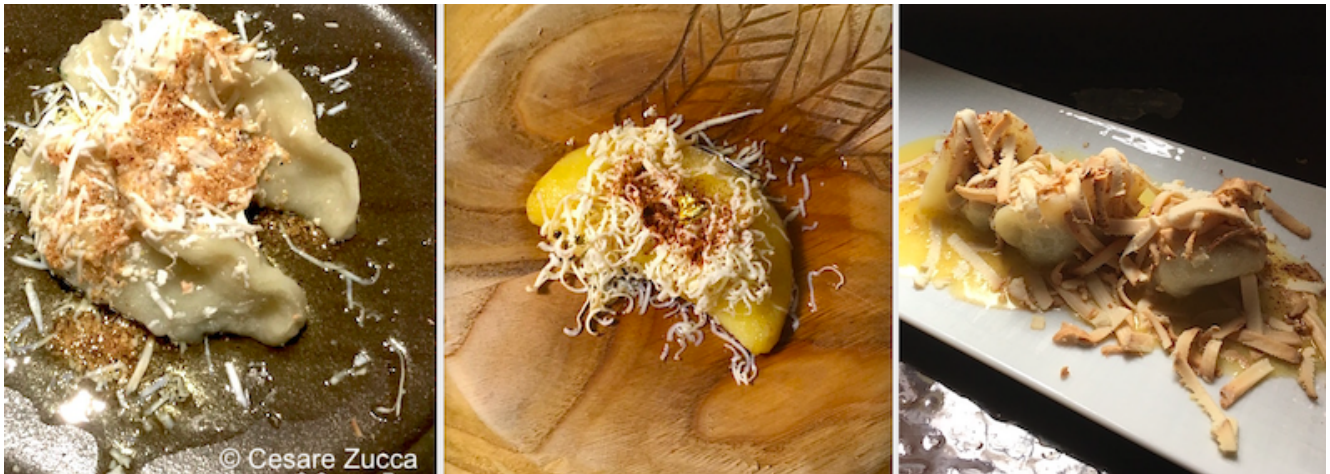
la “brovada” e il musetto

the mythical “cjarsons”

They are the historic ‘poor’ ravioli that were made with what the moment offered: potatoes, vegetables, sometimes fruit, sugar, cinnamon and served with grated smoked ricotta butter and cinnamon. An authentic traditional dish whose filling varies from town to town, from valley to valley, from cook to cook ... as demonstrated by Eddi Riotto (Alla Tavernetta) Stefano Basello (Al Fogolar 1905) and Massimiliano Sabinot (Vitello d’Oro), three top chefs from Udine who interpret it each in their own way.



Da sinistra: Massimiliano Sabinot, Stefano Basello, Eddi Riotto



The “cjarsons” in the versions of the 3 chefs :: stuffed with potatoes, herbs, sausage and ricotta, in the style of Fusea, strictly served on a wooden plate and “Carnica” style.

The Michelin Stars in the Friulian firmament

Second star for Harry’s Piccolo in Trieste led by chef Matteo Metullio, a young interpreter of the territory, the sea, the seasonal vegetable garden, up to preparations and flavors evoking the far east.



Matteo Metullion

In Ruda, a few kilometers from the sea, we find Chef Alessio Devidè. at the helm of the Osteria Altran, an apparently rustic but actually delightfully romantic restaurant in a wine estate surrounded by greenery. Contemporary style cuisine that focuses on high quality ingredients and careful preparation

Osteria Altran



Osteria Altran con lo Chef Alessio Devidè

The journey continues climbing along gentle hills until you reach Cormons, where you will discover the Trattoria Al Cacciatore and the territorial cuisine of chef Alessandro Gavagna who knows how to amaze us with an exceptional reinterpretation of the traditional butada, a peasant pasta

Trattoria Al Cacciatore



Alessandro Gavagna

Traveling through the vineyards you arrive in Dolegna del Collio in the kitchen of Antonia Klugmann who, in a renovated former mill, opened L'Argine di Vencò: her dishes often find their roots in a vegetable garden and an orchard around the restaurant overlooking the greenery.



Antonia Klugmann

In Colloredo di Monte Albano, chef Ivan Bombieri is at the helm of La Taverna, made up of orangeries, greenhouses and evocative period settings. His dishes enhance the raw materials, respect the seasonality of the products and the rhythms of nature.

La Taverna



Ivan Bombieri

For 9 years, two stars have been shining on the Agli Amici 1887 Restaurant in Godia (Udine). In the kitchen we find the brothers Michela and Emanuele Scarello, careful to perpetuate the tradition of hospitality and to discover the wines of young and contemporary people capable of renewing the traditional repertoire, bringing to the fore the products of the region, where the sea and the mountains come together with touches of originality.

Agli Amici 1887



Michela e Emanuele Scarello,

A few kilometers from Pordenone, we find La Primula, a place that boasts over 140 years of activity, famous for the land and sea dishes of chef Andrea Canton.

La Primula,



Andrea Canton

We go up to Sappada Vecchia, wonderfully surrounded by the spectacular Dolomites. Here the starred chef Fabrizia Meroi and lei Laite's restaurant reigns, two small and romantic rooms, inside a typical mountain house.

Laite,



Fabrizia Meroi

Marco Talamini The Tower, Spilimbergo. In its menus, territory, meticulous selection of raw materials, attention to seasonality, attention to the taste and sobriety of the ingredients win.

La Torre



Marco Talamini

... What about the “osterie”?

Da Alvise, Sutrio

Ai cacciatori, Cavasso Nuovo

Borgo Poscolle, Cavazzo Carnico

Al Castello, Fagagna

Stella d'oro, Verzegnis

Rosen Bar, Gorizia

Ivana & Secondo, Pinzano al Tagliamento

Sale e Pepe, Stregna

Da Afro, Spilimbergo



In Friuli, wine tourists cannot fail to visit San Daniele, known internationally for the production of a ham that is the result of a millenary tradition and a unique microclimate. o.



Un prosciutto San Daniele servito al Ristorante El Fogolar 1905. Proviene dalla Casa dek Prosciutto "Alberti 1906" uno dei pochi piccoli artigiani rimasti

Until October ...

The Friuli Venezia Giulia Wine and Flavors Route offers more than 150 integrated food and wine experiences to spend a day dedicated to taste and the discovery of food & wine traditions. You will discover vineyards, cellars, huts, nature reserves, lagoons, the Gulf of Trieste, as well as the orchards and olive groves where the excellences of the territory are born. And some of the most beautiful villages in Italy such as Strassoldo and Valvasone



Strassoldo e Valvasone

For those who love nature and ... good wine

Harvest & Taste is aimed at nature lovers who, until September, will be able to learn about the world of bees, create a herbarium, get in touch with animals or learn how to cook the traditional sweet gubana, while Cantine & Vigneti will take you to taste viticulture.regional....



INFO

Restaurants: for info, menus, addresses, timetables, click on the name in red. .

PromoTurismo Friuli Venezia Giulia
Cantine & Vigneti
Harvest & Taste

and to end up on a sweet note ...

Cividale del Friuli. One of the historic pastry shops is Paolo Zorzenone's Ducale, famous for its 'gubana', a sweet bread of peasant origin that was enriched with fruit and honey.

Simple recipe, but which can be elaborated with your imagination and become "gourmet" Are you curious to know her?

Just turn page, Click Next>



La "gubana" di Paolo Zorzenone

THE RECIPE OF PAOLO ZORZENONE'S GUBANA

Ingredients for 8 people:

250 gr. Flour, 0, 80 gr. Butter, 70 gr. Sugar, 30 gr. Honey, 1 egg, 1 egg yolk, 50 gr. Milk, 10 gr. Brewer's yeast, 2gr. Salt, 150 gr. Pine nuts, 100 gr. macaroons, 100gr. raisins, 1 lemon, 1 egg white, 3 gr. Bitter cocoa, 10 gr. Peanut oil
Liqueurs: marsala, grappa, vermouth, amaretto, rum to taste ..
Canella to taste, Vanilla to taste

Method:

Before starting with the dough, prepare the raisins, soak the raisins with the distillates, cover them well and leave to soak for 2 – 3 days. Mix the flour (half the weight) with brewer's yeast, milk, 10 gr. sugar. Then add the egg, the yolk

and a pinch of salt. Knead vigorously until you get a soft dough. Let it rise for 1 hour. Add the other metta of the flour, 40 gr. of butter and 20 gr. of sugar, mix everything well and let rise for 12 hours.



For the stuffing:

Toast the pine nuts with 10 gr. Butter. Once cooled, add the chopped dried fruit: almonds, walnuts; macaroons, pinch of salt, vanilla, cinnamon, candied fruit, lemon zest, and raisins (previously soaked) Mix everything thoroughly, wetting it with Marsala from time to time, becoming a soft and not dry filling. Let it rest for 24 hours. Roll out the dough into a rectangular shape, grease the dough with a little melted butter and then distribute the filling generously over the entire surface. Roll it all up, sealing the two ends well. Stretch the roll obtained and roll it up. Place the Gubana in a buttered mold and let it rise. Brush the surface with the beaten egg white and add a little granulated sugar to the top. Bake at 180 degrees for 45 min. Let it cool for about 6 hours and then it will be ready to be served.

INFO

Restaurants: for info, menus, addresses, timetables, click on the name in red.

PromoTurismo Friuli Venezia Giulia
Cantine & Vigneti



CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle.

Born in Milan, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world. For WEEKEND PREMIUM he photographs and writes about cities, cultures, lifestyles. He likes to discover both traditional and innovative gastronomic delights, to meet and interview top chefs from all over the world and to 'steal 'their recipes... All of them treasured in his blog, with a "Non Touristy Tourist " style