



## Die besten Eisdiele in Friaul Julisch Venetien: diese sollte man unbedingt probieren



18 agosto 2021

### *ERSTKLASSIGE ZUTATEN, DISZIPLIN UND KREATIVITÄT AUF ENTDECKUNGSREISE IN FRIAUL JULISCH VENETIEN: DIE BESTEN EISDIELEN*

Sahne, Milch, Safran, Beeren, lokale Kräuter bis hin zu den Äpfeln: in Friaul Julisch Venetien trifft die Kunst der besten Eishersteller auf die Verfügbarkeit erstklassiger Zutaten. Dadurch entsteht Eis der größten Genussfreude, hervorragend in punkto Geschmack, Ausgewogenheit und Kreativität.

Wir haben die Sorten gekostet, bewertet und die besten Eisdiele Italiens beschrieben. Das Ergebnis ist nachzulesen im Eisführer von Gambero Rosso mit dem Titel Gelaterie d'Italia 2021. Und heute stellen wir Ihnen die besten Gelato-Produzenten von Friaul Julisch Venetien vor.

#### *Scian L'Insolito Gelato (das ungewöhnliche Eis)*

Ein handwerklich gefertigtes Speiseeis - naturrein, leicht und cremig, für das nur ausgewählte Zutaten höchster Güteklasse verwendet werden. Angefangen bei der Schokolade, nur Guanaja 70 % von Valrhona, bis hin zu den Nüssen aus Sorrent und zum Safran aus Friaul (genauer gesagt aus San Quirino). Zum Einsatz kommen nur kontrollierte Rohstoffe von vertrauenswürdigen Zulieferern. Dieses Eis enthält kein Gluten; für die, die unter Milchunverträglichkeit leiden gibt es vielerlei Fruchtis, natürlich nur aus saisonalen Früchten oder eben Zartbitter-Schokoladeeis. Die Geschmackssorte Cioccolacqua verbindet eine der Exzellenzen unter den Zartbitterschokoladen mit der Reinheit des Dolomitenwassers Dolomia; beim Blancor spielt der reine, echte Geschmack

von friaulischer Milch die Hauptrolle. Dann die Sorte Quint'Essentia mit dem Amaro Nonino, weiterhin das Eis mit Büffelricotta der Marke Borgoluce mit Feigen und Anis, oder Karamelleis mit gesalzenen Erdnüssen und Giandua-Creme. Es fehlen auch nicht die Klassiker wie Tiramisù oder Zabaione. Alle Sorten zeichnen sich durch große Leichtigkeit aus, denn alle Zutaten sind ausgewogen vorhanden und geschmacklich exakt aufeinander abgestimmt. Das Eis ist in allen Jahreszeiten ein Genuss, vielleicht sollte man auch mal Kürbiseis mit Amaretti und Schokotropfen probieren oder auch das Strudeleis.

Zum Sortiment gehören auch Shakes sowie Croissants und Sandwiches mit Eisfüllung.

Bewertung: 3 Eistüten

#### *Der Eishersteller*

Alessandro Scian ist ein kreativer Meister, der nicht als Eishersteller begann, sondern aus der italienischen und europäischen Haute Cuisine kommt. Mit seiner Schaffenskraft und dank seines Talents und der ungewöhnlichen Kombination von Zutaten entstehen einzigartige, wunderbare Sorten.

Cordenons (Pordenone) - Via Sclavons 75 - 0434 580103 - [www.scian.it](http://www.scian.it)

#### *Timballo*

Die Einrichtung des Lokals sowie die Beschilderung wurden erneuert; Nachhaltigkeit wird hier groß geschrieben (alle verwendeten Materialien sind vollständig kompostierbar, das gilt für die Eislöffel als auch für die großen Mitnahmebehälter). Die Eisdiele setzt weiterhin konsequent auf echte Spezialitäten und eine breite Angebotspalette. Es fängt an mit Klassikern wie zum Beispiel das Milcheis Fiordilatte (es war 35 Jahre lang Namensgeber der Eisdiele), gefolgt von Stracciatella und Erdbeere, und dann auch neue Sorten wie Scricchio (Mandeln, Haselnüsse und Biskuit), Aranciotto (Schokolade mit Orangenlikör und kandierter Orange), Bratapfel mit Zimt und viele weitere Sorten, man müsste sie halt alle probieren. Verwendet wird nur Milch vom italienischen Fleckvieh: die cremige Konsistenz, die dadurch erreicht wird, ist unübertrefflich. Die ausgewählten Rohstoffe sind von höchster Qualität und ein Liebesbeweis an die umliegende Gegend: angefangen bei den Beeren und den friaulischen Kräutern bis hin zum Grappa, der zum Beispiel bei der Sorte Walnuss mit Honig und Grappa Riserva Nonino zum Einsatz kommt. Ganz wenig Alkohol ist in dieser harmonischen Komposition enthalten. Auf keinen Fall sollte man sich Estasi (Giandua mit Mandeln und Meringues) entgehen lassen sowie Kürbiseis mit Amaretti, mit angenehm knuspriger Note. Zum Sortiment gehören auch Eistorten und Parfaits; eine der jüngsten Kreationen besteht aus Pistazien, Mandarinengelee, Ganache mit Zartbitterschokolade, knusprigem Biskuit mit Mandelmehl und Nüssen. Sehr funktionelle Webseite.

Bewertung: 3 Eistüten

#### *Der Eishersteller*

Wegen seiner großen Kreativität gehört Giancarlo Timballo zu den meist geliebten Eisherstellern überhaupt. Er ist Vorsitzender des Organisationskomitees für die Weltmeisterschaft der Eishersteller. Seit 1985 ist seine Eisdiele in der Via Cividale die beste Adresse in der Stadt und nicht nur dort, denn das Können hat Schule gemacht und der gute Ruf reicht weit über die regionalen Grenzen hinaus.

Udine - Via Cividale 53 - 0432 502072 - [www.gelateriatimballo.it](http://www.gelateriatimballo.it)