

lonely planet

Friuli Venezia Giulia

Expert
recommendations
Local secrets
Best planning
advice

Food & Wine

The cuisine of Friuli Venezia Giulia is the lovechild of Venetian, Slavic and Central European flavours, and its culinary traditions are fiercely protected and flaunted. From the mountain specialities of Carnia to the lagoon specialities of the Adriatic, each corner of the region offers its own distinct culinary experiences. Many recipes have humble origins, created in times when necessity demanded the use of leftovers and the storage of food for the winter. The result is simple but friendly. Of course, there's nothing meagre about the region's wines. Here, 20,000 hectares of vines claim no less than 10 DOC and four DOCG areas. From the vino and salumi (cured meats), to the cheeses and the honey, the common factor in Friuli is excellence.

Coffee & Grappa

The people of Trieste are the largest consumers of coffee in Italy, guzzling up to twice the national per-capita average of 5kg. In this town, coffee is culture and its history is indelibly tied to its timeless cafes, customary meeting places for literary conversations. How you choose to sip your *caffè* will depend on a number of (at times highly idiosyncratic) factors: serving size, roast, brewing technique, whether you want your brew 'corrected' (a splash of grappa, perhaps?), right down to the shape and material of the cup. Since the 19th century, coffee has arrived here in the form of raw beans, then roasted at the plethora of *torrefazioni* (coffee roasters) scattered across the region.

In Friuli, grappa is called *sgnape* and its tradition runs parallel to that of wine. Pomace brandy was already being distilled at the time of the barbarian invasions, the practice possibly introduced by the Burgundians. Nonino is one of the most famous and historic distilleries in the region (and in Italy), founded in 1897 and still in operation. It was the first company to market grappa in eye-catching bottles, leading to its widespread popularity. Today, numerous Friulian distilleries produce excellent grappas using the pomace of indigenous and non-indigenous grapes.

It's believed that grappa was first produced in the Friulian town of Cividale, in the 6th century CE.

Cibo e Vino

La cucina del Friuli Venezia Giulia è figlia di sapori veneti, slavi e mitteleuropei, e le sue tradizioni culinarie sono fieramente protette e valorizzate. Dalle specialità montane della Carnia a quelle lagunari dell'Adriatico, ogni angolo della regione offre esperienze culinarie distinte. Molte ricette hanno origini umili, nate in tempi in cui la necessità imponeva di utilizzare gli avanzi e di conservare il cibo per l'inverno. Il risultato è semplice ma amichevole. Naturalmente, non c'è niente di povero riguardo ai vini della regione. Qui, 20.000 ettari di vigneti rivendicano non meno di 10 zone DOC e quattro DOCG. Dal vino ai salumi, dai formaggi al miele, il fattore comune del Friuli è l'eccellenza.

Caffè e grappa

I triestini sono i maggiori consumatori di caffè in Italia, con un consumo doppio rispetto alla media nazionale pro-capite che è di 5 kg. In questa città il caffè è cultura e la sua storia è indelebilmente legata ai suoi intramontabili caffè, abituali luoghi d'incontro per conversazioni letterarie. Il modo in cui si sceglie di sorseggiare il caffè dipende da una serie di fattori (a volte molto idiosincratici): la porzione, la tostatura, la tecnica di preparazione, se lo si vuole "corretto" (forse con un goccio di grappa?), fino alla forma e al materiale della tazzina. Fin dal XIX secolo, il caffè è giunto qua sotto forma di chicchi crudi, poi tostati nelle numerose torrefazioni sparse per la regione.

In Friuli la grappa si chiama *sgnape* e la sua tradizione è parallela a quella del vino. L'acquavite di vinaccia veniva già distillata all'epoca delle invasioni barbariche, pratica forse introdotta dai Burgundi. **Nonino** è una delle distillerie più famose e storiche della regione (e d'Italia), fondata nel 1897 e tuttora in attività. È stata la prima azienda a commercializzare la grappa in bottiglie accattivanti, che ne hanno determinato la grande popolarità. Oggi, numerose distillerie friulane producono grappe eccellenti utilizzando le vinacce di uve autoctone e no.

Si ritiene che la grappa sia stata prodotta per la prima volta nella città friulana di Cividale, nel VI secolo d.C.