

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.

Friaul Julisch Venetien

Essen und Wein

Die Küche von Friaul Julisch Venetien ist eine Mischung aus venezianischen, slawischen und mitteleuropäischen Aromen, und ihre kulinarischen Traditionen werden mit Stolz geschützt und geschätzt. Von den Gebirgsspezialitäten aus Karnien bis zu den Lagunenspezialitäten der Adria bietet jeder Winkel der Region besondere kulinarische Erlebnisse. Viele Rezepte haben bescheidene Ursprünge, die aus Zeiten stammen, in denen man Reste verwerten und Lebensmittel für den Winter aufbewahren musste. Was dabei herauskommt ist einfach, aber erfreulich. Natürlich sind auch die Weine der Region nicht zu unterschätzen. Auf 20.000 Hektar Rebfläche gibt es nicht weniger als 10 DOC- und vier DOCG-Anbaugebiete. Vom Wein bis zu den Wurstwaren, vom Käse bis zum Honig, das gemeinsame Merkmal in Friaul ist die Exzellenz.

Kaffee und Grappa

Die Einwohner von Triest sind die größten Kaffeekonsumenten Italiens und verbrauchen doppelt so viel wie der nationale Pro-Kopf-Durchschnitt von 5 kg. In dieser Stadt ist Kaffee Kultur, und ihre Geschichte ist unauslöschlich mit ihren zeitlosen Kaffeehäusern verbunden, die in der Regel Treffpunkte für literarische Gespräche sind. Die Art und Weise, wie man einen Kaffee trinkt, hängt von zahlreichen (manchmal sehr eigenwilligen) Faktoren ab: von der Menge, der Röstung, der Zubereitungsart, der Frage, ob man ihn "aufpeppen" möchte (vielleicht mit einem Tropfen Grappa?), bis hin zu Form und Material der Tasse. Seit dem 19. Jahrhundert kommt der Kaffee in Form von rohen Kaffeebohnen hierher, die dann in den zahlreichen, über die Region verstreuten Röstereien (*torrefazioni*) geröstet werden.

In Friaul wird der Grappa *sgnape* genannt, und seine Tradition ist mit der des Weins vergleichbar. Tresterbrand wurde bereits zur Zeit der Barbareninvasionen destilliert, ein Verfahren, das möglicherweise von den Burgundern eingeführt wurde. **Nonino** ist eine der berühmtesten und historischsten Brennereien der Region (und Italiens), die 1897 gegründet wurde und noch heute in Betrieb ist. Sie war das erste Unternehmen, das Grappa in attraktiven Flaschen vermarktete, was zu seiner großen Beliebtheit führte. Heute stellen zahlreiche friaulische Brennereien hervorragende Grappas aus den Trestern einheimischer und nicht einheimischer Trauben her.

Es wird angenommen, dass Grappa erstmals im 6. Jahrhundert nach Christus in der friaulischen Stadt Cividale hergestellt wurde.