

Nicole Richter

Friaul Julisch Venetien

mit Geschmack



Styria
VERLAG

Inhalt



Ben arrivati!
Herzlich willkommen!

1 Ein Leben auf dem Gipfel
Der Multikulti-Hüttenwirt vom Monte Lussari

Degustare
Panificio Svetina, Tarvis
Doni di Bacco, Tarvis
Adria Pesca, Tarvis
Krcivoj, Tarvis
Miramonti, Tarvis
Hladik, Tarvis

2 Frico ist gleich Friaul
Das Leibgericht einer ganzen Region

Degustare
Osteria di Ramandolo, Nimis
Enoteca alla Vite, Nimis

3 Speciale 26
Bier – Eine Neue Welt

4 Ein Investment in Prosciutto 32
Eine kleine, feine Schinkenmanufaktur als Pionierin

Degustare 38
Casa Rossa, Ragogna
Bulfon, Valeriano

5 Camminare 40
Tagliamento, Ponte di Pinzano

6 Grün, Grün, Grün ist alles, was ich mag 42
Bei den Wildkräutern in den Natisone-Tälern

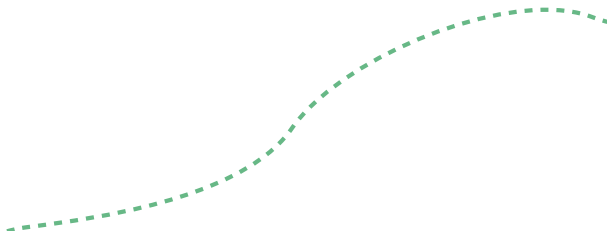
Degustare 47
La Gubana della Nonna,
San Pietro al Natisone

7 Die Weinflüsterin 48
Biodynamische Spitzenweine in den Colli Orientali



Besondere Produkte im Porträt



- 8 **Der Mehlpakt** 52
Echtes Handwerk im
Zeichen der Solidarität
- 9 **Wenn Geschenke** 58
***bella figura* machen**
Besuch in einem der ältesten
Spezialitätengeschäfte Udines
- Degustare** 62
Leon d'Oro, Udine
Osteria 51, Udine
Al Marinaio, Udine
Casale Cjanor, Fagagna
Latteria Borgo Centro und
Latteria Borgo Paludo, Fagagna
Spadons, Pradamano
La Fattoria, Pavia di Udine
Villa di Tizzano, Tizzano
Borgo Claudius, Clauiano
Foffani, Clauiano
- 10 **Camminare** 68
Bastionenpark Palmanova
- Degustare** 70
Macelleria da Edoardo, Palmanova
Il Gallo Rosso, Palmanova
Mulino delle Tolle, Bagnaria Arsa
Quadrifoglio, Bagnaria Arsa
Da Gjgjote, Gonars
Frasca Fraccaroli, Paradiso di Pocenia
- 11 **Speciale** 74
Olivenöl – Das Lebenselixier
- 12 **Ein Dreamteam** 80
immer auf Achse
Die friulanisch-steirische
Verbindung im Herzen des Collio
- Degustare** 86
Locanda Orologio, Brazzano/Cormòns
Maurizio Buzzinelli, Cormòns
Butussi, Corno di Rosazzo
Fattoria Zoff, Cormòns
- 13 **Camminare** 90
Cormòns, Subida –
Castello di Spessa
- Insider-Adressen zu Osterien**
und Trattorien,
Winzer:innen und Hofläden
- 14 **Die Wurzeln lassen** 92
nicht mehr los
Die Schlossherren Formentini und
ihr mannigfaltiges Business
- Degustare** 97
Koršič, San Floriano del Collio
Mercato Coperto di
Campagna Amica, Gorizia
- 

15 **Wo die Herzen höher schlagen** 98
Zwei friulanische Institutionen in Sachen Kaffee

16 **Jede Osmiza ein eigenes Universum** 102
Die legendären Buschenschenken im Triestiner Karst

Degustare 108
Silene, Jamiano
Colja, Sgonico
Sancin, San Dorligo della Valle

17 **Camminare** 110
Strada Napoleonica–Opicina, Triest

18 **Darf's noch ein Dolce sein?** 112
Die Triestiner Heiligtümer Pinza, Presnitz und Putizza

Degustare 118
Hostaria Malcanton, Triest
Osteria Clai, Triest
Dafina, Triest
Zanzi, Triest
La Bottega del Crudo, Triest

19 **Speciale:** 120
Autochthone Weine – Geschichte im Glas

20 **Baronessa Oblige** 126
Wein und Spargel aus herrschaftlichem Umfeld

21 **Piero und die Schokoladenfabrik** 132
Zwei kultige Orte der süßen Genüsse

Degustare 136
Al Granaio Bio, Fiumicello
Feresin, Fiumicello
Valpanera, Fiumicello
Molino Milocco, Fiumicello
La Bonifica, Grado

22 **Der Boreto als Ende der Welt** 138
Grados Fischgericht Nummer 1 macht glücklich

Degustare 144
Al Timon, Grado
Dolce Isola, Grado
Campiello della Torre, Grado

23 **Speciale** 148
Schaumweine – Sprudelnder Zeitgeist

24 **Die Magie der Natur** 154
Eine Schifffahrt mit dem Battello Santa Maria

Degustare 161
Bortolusso, Carlino



**25 Junggebliebener
Fleischer sucht
Nachfolger** 162
Einer der letzten
Handwerker seines Fachs

Degustare 166
 Ferrin, Camino al Tagliamento
 Forchir, Camino al Tagliamento
 Vendrame, Codroipo

**26 Der Nachmittag im
Feigengarten** 168
Eine schwarze Feige
als Inbegriff des Genusses

Degustare 174
 Rive Col De Fer, Caneva
 Osteria Ferrata, Pordenone
 La Degusteria Ferronato 1929,
 Pordenone
 Osteria Turlonia, Fiume Veneto

27 Camminare 176
Polcenigo: Livenza- und
Gorgazzo-Quellen

**Mußevolle
Spaziergänge und
Wanderungen**



**Genussgeschichten
für den besonderen
Geschmack**

28 Der Maschinen Musik 178
Handgefertigte Küchenmesser
für jede kulinarische Lebenslage

Degustare 184
 Bier, Meduno
 Peressini, Meduno



Arrivederci 186
 Genussorte 188
 Bildnachweis 189
 Literatur 189
 Impressum 192

Ben arrivati! **Herzlich willkommen!**

Um das zu erfüllen, was Sie von mir erwarten, heißt es, sich jedes Mal neu zu verlieben. In den Gegenstand der Reise, der Erzählung, des Niederschreibens. *

* Diese Aussage habe ich, in etwas anderer Form, einmal irgendjemanden sagen hören. Sie ist mein Leitmotiv zu diesem Buch geworden.

Il Friuli è un piccolo compendio dell'universo, alpestre piano e lagunoso in sessanta miglia da tramontana a mezzodì.

Friaul ist ein kleines Summarium des Universums:
Alpen, Ebene und Lagune auf sechzig Meilen zwischen Nord und Süd.

Ippolito Nievo (1831–1861), „Le confessioni di un italiano“
Übersetzung: Nicole Richter

Für Genussmenschen wie mich gibt es ein besonders beehrtes Ziel: Italien. Und schon gleich jenseits der österreichischen Grenze Richtung Meer liegt, wie Ippolito Nievo es so treffend beschrieben hat, ein kleines Universum: Friaul-Julisch Venetien, Italiens nordöstlichste Region – für Italiener schon der „ferne Norden“, für uns nördlichere Menschen der „nahe Süden“.

Was genau macht Friaul-Julisch Venetien so liebenswert? Vielleicht ist die von rund 1,2 Millionen Menschen bewohnte Region eine vollkommene Symbiose aus dem, was einerseits vertraut ist und andererseits das Mediterrane durchblitzen lässt. Vielleicht fühlen wir uns dort so wohl, weil wir ein bisschen wie daheim sind. Und trotzdem ist es – ganz anders: Der Blick schweift über Weinberge und „richtige“ Berge, ruht über dem Sandstrand Grados genauso wie am weißen Kieselufer des Tagliamento, er erfreut sich an romantischen Schlössern und karstigen Landschaften.

Mit diesem neuen Guide begeben wir uns auf die Spuren des authentischen Geschmacks. Er erzählt von Produzenten, die an ihr Handwerk und ihre Produkte glauben – ich habe sie an unzähligen Orten gefunden (und es gibt noch weitere zu entdecken). Meine Genussgeschichten lassen eintauchen in die Welt von engagierten Winzerinnen, renommierten Fleischermeistern und umweltschützenden Schokoladenmachern: Sie und noch viele mehr haben sich Zeit genommen und mir mit Freude aus ihrem Leben erzählt.

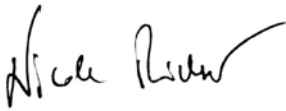
Die empfohlenen Lokale repräsentieren eine Art von Gastronomie, die den Traditionen eng verbunden ist, aber den Blick stets nach vorn gerichtet hat, den bewussten und genießerischen Gast in den Mittelpunkt stellend. Ich führe in die Osteria und Trattoria, in die Frasca und Osmiza, meist bodenständig, manchmal etwas gehobener, in denen der Wert regionaler und saisonaler Zutaten (Stichwort: *kilometro zero*, „Null Kilometer“) geschätzt wird. Wo man die Landschaft in einer gebratenen Salsiccia wiederfindet, sich bei einem *tajut*, dem einfachen Weißen oder Roten an der Theke, wohlfühlt. Orte, wo auch Preis und Leistung in Harmonie zueinander stehen.

In meinen Geschichten und Tipps geht es um Lebensmittel, die Körper, Geist und Seele nähren. Um traditionelle Speisen, die nie aufgehört haben, modern zu sein. Ich denke an den Boreto, das Gradeser Fischgericht, das so einzigartig nach Lagune schmeckt. Oder an den Frico, knusprig und weich zugleich, typisch für die friulanische Bergwelt. Und natürlich ist da noch der saftig-nussige Presnitz in Triest mit seinen duftenden Zutaten. Viele Geschmäcker auf kleinem Raum, viele Genüsse zwischen den Karnischen Alpen und dem Golf von Triest. Eine Mischung aus lebendigem k. u. k. Erbe, bäuerlicher Verwurzelung und maritimer Leichtigkeit. Das Universum Friaul-Julisch Venetien ist mir zur zweiten Heimat geworden, nicht zuletzt wegen der unglaublichen kulinarischen Bandbreite.

Ich glaube fest daran, dass der Friaul-Funke auch auf Sie überspringen wird – spätestens sobald Sie sich auf einen der im Buch beschriebenen Spaziergänge begeben. Oder Ihnen jemand mit Stolz die eigenhändig hergestellten Produkte zum Probieren anbietet, worauf es dann nur eine Antwort gibt: *Si, grazie!*

In dieser abwechslungsreichen Region hat der Genuss im Leben reichlich Platz, und nun wollen wir ihn gemeinsam entdecken. Kommen Sie mit, denn: *I friulani fanno sempre festa!* – Die Friulaner wissen immer zu feiern!

Ihre



Bevor es losgeht:

Alle im Buch vorgestellten Betriebe, Produzenten und Produzentinnen sind zu besuchen. Da es sich meist um kleine Unternehmen handelt, empfehle ich, die Öffnungszeiten vor einem Besuch zu überprüfen. Am verlässlichsten sind Google und Facebook (eigene Websites nicht immer). Wenn man, etwa rund um Feiertage, auf Nummer sicher gehen will, ist natürlich ein Anruf am besten. Um sprachliche Hürden zu minimieren, finden sich viele kulinarische Begriffe im Genussglossar.

Hier geht's zum Genuss:



Lokaltipp



Einkaufen



Onlineshop



Wein



Übernachten



Facebook



Camminare

Bastionenpark Palmanova

Udine / Tarvisio

Porta Udine

Porta Cividale

Porta Aquileia

Autobahn

Ausgangspunkt

Palmanova, Parco dei Bastioni
Zugang bei jedem der drei Stadttore

Distanz

4–6 km, je nach Route
Überblickstafeln bei den Stadttoren

Einkehren

In der vielfältigen Gastronomie auf der Piazza Grande.
Außerdem: Il Melograno, Contrada Villachiara 34, 33057 Palmanova. Pizzeria, Ristorante, Shop. Außergewöhnliche Pizza-Kreationen mit hochwertigen, regionalen Zutaten. Auch vegan, vegetarisch und glutenfrei



Der historische Bewässerungskanal Roggia di Udine füllt den Wassergraben vor den Toren Palmanovas.

1 Macelleria da Edoardo

Edoardo ist Fleischer mit Leib und Seele. Die Qualität seiner Produkte steht bei ihm an erster Stelle, das Angebot variiert stets ein wenig. Es gibt hausgemachte Salsicce (auch die dünnen), manchmal aus Kaninchenfleisch, herrliche Tomahawk- oder Fiorentina-Steaks und Kalbskoteletts, frische Hamburger-Pattys aus Chianina-, Angus- oder Bisonfleisch, appetitliches Geflügel. Für die schnelle Küche daheim: Frisch gebratene Porchetta, hausgemachte Lasagne oder Trippe (Kutteln) sind nur mehr zu erwärmen. Einige andere Leckereien wie besondere Käse oder Pasta, Reis und Grissini gibt es außerdem.



2 Il Gallo Rosso

Der Feinkostladen, gleich an der Piazza Grande, ist schon von außen eine Verlockung. Man erblickt prall gefüllte Vitrinen mit sorgfältig eingeschichteten Käselaiben, Schinkenstücken, aneinandergereihten Würsten mit hauseigenem Label. Salami, Soppressa oder Coppa werden im Collio eigens für Gallo Rosso produziert. Gute Weinauswahl, hausgemachte Speisen (zum Mitnehmen, wie in einer Rosticceria üblich). Als kulinarische Mitbringsel bieten sich Schokoladen, Kekse und Gubana an.



Der Bastionenpark rund um die „Sternstadt“ Palmanova ist ein beliebtes Freizeitziel.

3 Mulino delle Tolle

Die Casa Bianca, direkt an der Straße nach Grado, beeindruckt schon von Weitem mit ihrem stattlichen Auftritt und bietet die Möglichkeit zur Übernachtung. Im Gebäude dahinter befindet sich der dazugehörige Agriturismo-Betrieb, der eine Vielzahl unterschiedlicher Weine produziert. Zum Beispiel: Malvasia, Friulano, Traminer, Cabernet Franc, Merlot. Und sogar sulfittfreien Chardonnay! Den Gastgarten finde ich besonders schön und gemütlich, aber auch drinnen lässt es sich unkompliziert genießen, typisch friulanisch eben. An der Theke bei einem *tajut*, dem einfachen Glas Wein, oder an den heimatlichen Holztischen sitzend, vielleicht mit einer Tartina. Es gibt auch warme Küche im Speiseraum daneben und im ersten Stock. Ein Einkaufstipp: Die vielköpfige Familie produziert eigenen Rotweinessig.



Wein und Geselligkeit, wie bei Mulino delle Tolle, stehen in Friaul-Julisch Venetien ganz oben auf der To-do-Liste.



An allen drei Stadttoren Palmanovas befinden sich Schautafeln zu den Wegvarianten des Bastionenparks.

Degustare!

- 1 **Macelleria da Edoardo**
Borgo Udine 5
33057 Palmanova
- 2 **Il Gallo Rosso**
Borgo Aquileia 2/b
33057 Palmanova
www.ilgallorosso.eu
- 3 **Mulino delle Tolle**
Via Julia 1
33050 Bagnaria Arsa
www.mulinodelletolle.it

4 Quadrifoglio

Die vier Damen des Hauses sind eine Wucht: Allen voran Raffaella, Powerfrau und übersprudelnde Gastgeberin. Sie zeigt gemeinsam mit Mutter und Schwestern, wie Gästeorientiertheit geht. Die regionalen Zutaten nennt sie mitsamt Quelle beim Namen, denn nur solche kommen in die schmackhaften Friaul-Gerichte. Lebhaft erzählt sie die vielfältige Speisekarte – gerne auch noch ein zweites und ein drittes Mal. Jetzt müssen wir uns nur noch entscheiden, und das ist schwierig genug! Es locken wunderbare Taglieri, liebevoll angerichtete Vorspeisenplatten. Brot, Pasta und Gnocchi – alles hausgemacht. Viel saisonales Gemüse, Wild oder Kaninchen. Wer noch kann, sollte sich am Tiramisù oder an den Ricotta-Crespelle delectieren. Im Sommer genießen wir den schönen Garten hinter dem Haus – Raffaellas ganzer Stolz.



Dieses vierblättrige Kleeblatt – Quadrifoglio – bringt in kulinarischer Hinsicht Glück.

5 Da Gjgjote

Wenn Signora Benita aufkocht, schmelzen auch die Herzen der härtesten Männer dahin. Betont höflich wird nach dem Wohlbefinden der Dame des Hauses gefragt. Und ob sie nicht wieder einmal die zarten Trippe machen könnte? Seit 60 Jahren steht sie in der Küche und kocht mit Freude (das Wichtigste, wie sie betont), was ihr gerade passt. Hühnerschenkel aus dem Ofen, Brovada mit Cotechino, Gulasch. Das Highlight der gediegenen Osteria (auch auf ein gepflegtes Glas Wein kann man herkommen), die aber eher ein Restaurant ist, sind die köstlichen Fiorentina und Costate, etwa aus dem Piemont, 60 Tage gereift. Dazu gibt es Benitas berühmte Kartoffelwürfelchen. Vorher vielleicht etwas zarten Prosciutto. Die Weinempfehlungen des Enkels, einem jungen Vollprofi im Service, sitzen perfekt. Zum Abschluss ein kleines Sorbetto? Benita zieht sich zur Siesta zurück. „Bis zum nächsten Mal!“, sagt sie. Wie um die Zukunft heraufzubeschwören.



Da Gjgjote steht für kraftvolle Steaks und ausgezeichnete Weine.

6 Frasca Fraccaroli

Im spätmittelalterlichen Dörfchen Paradiso betreibt Familie Fraccaroli auf drei Feldern den einzigen Reisanbau Friaul-Julisch Venetiens. Den Reis der Sorte Vialone Nano (auch als Vollwertreis), ideal für Risotto und Antipasti, gibt es in der Frasca, der Buschenschank, zu kaufen. Dazu Olivenöl, Reiskorn und Wein aus eigener Herstellung! Sogar Valpolicella und Amarone finden sich in der Verkaufsecke, weil die Fraccarolis auch in der Nachbarregion Venetien Wein anbauen. Besonders unterhaltsam: In originalem Ambiente, an massiven Holztischen sitzend, inmitten der Einheimischen ein Glas Wein zu heben.

4 Trattoria il Quadrifoglio

Via Gorizia 3
33050 Bagnaria Arsa

5 Osterie La Da Gjgote

Via Roma 75
33050 Gonars

6 Domenico Fraccaroli dal 1958

Via S. Ermacora 16
33050 Paradiso di Pocenia
www.domenicofraccaroli.com



Bei Fraccaroli geht es gemütlich zu – aber auch besonders gesellig, wenn die Einheimischen auf einen *tajut* kommen!

Intenso!

Frantoio Rino Lizzi

In Ragogna, am Fuß der Julischen Vor-alpen, im sogenannten Moränen-Amphi-theater des Tagliamento, begann Rino Lizzi in den 1990er-Jahren Olivenbäume zu kultivieren – nachdem er in Pension gegangen war. Zuerst nur aus Liebe zum guten Olivenöl, später errichtete er seine eigene Mühle mit Kaltpressanlage.

Anfangs hatte er 18 Olivensorten im Pro-gramm, heute sind es aufgrund des rauen Klimas ein paar weniger. So gedeihen bei ihm etwa Bianchera, Frantoio, Grignano, Leccino, Maurino oder Pendolino.

Bei der Pressung werden hier die Kerne nicht entfernt, weil auch das letzte Biss-chen Fruchtfleisch, das am Kern hängt, wichtig ist, wie Rino betont. Selbst die Ker-ne enthalten noch Öl und Substanzen, die das Olivenöl komplexer machen. „So haben es schon die Alten gemacht“, weiß er.

Das nur leicht filtrierte Öl ist intensiv grün, voll und strukturiert, reich an Polypheno-len. Es hat ein fruchtiges Aroma, im Ab-gang ist es bitter und leicht scharf.



Frantoio Rino Lizzi

Via Pellegrino da San Daniele 3
Frazione Pignano
33030 Ragogna
www.frantoiolorinolizzi.it

Olio dei Dogi

Direkt am Hof gepresst ergeben die bio-logisch angebauten Oliven der Sorten Bianchera, Gorgazzo, Grignano, Leccino, Maurino, Pendolino, Coratina und Moraiolo das edle Olio dei Dogi. Der Name erinnert an die „Serenissima“, als die Dogen ihre Lebensmittelvorräte bevorzugt aus dem Gebiet von Caneva, der westlichen Vor-gebirgszone der Friulanischen Dolomiten, kommen ließen.

1989 begann der Quereinsteiger Bruno Casagrande, eigentlich Industrieller, sich seinen Traum des Wein- und Olivenanbaus zu verwirklichen. Heute produziert er auf 14 Hektar sein exquisites Extra Vergine. Die fachkundige Beschreibung lautet so: leichte bis mittlere Fruchtigkeit, Gemüse- und Mandelnoten, Harmonie aus bitter, süß und scharf. Ich empfehle: Einfach probieren und genießen!



Olio dei Dogi

Via Pasubio 19
33070 Caneva
www.oliodeidogi.it

Corte Tomasin

Die Olivenbäume der Familie Tomasin haben auch schon gute 25 Jahre auf dem Stamm und gedeihen in der Ebene Friauls. Die Adria ist nicht weit weg und mehrere Süßwasserquellen sorgen für gute Anbaubedingungen. Hier gibt es eine Vielzahl an Sorten (*cultivar*), darunter Bianchera, auch Pendolino, Frantoio, Picholine, Carbona u. v. m. Daraus werden verschiedene Öle hergestellt, manche fruchtiger, manche etwas pikanter, ganz nach Verwendungswunsch.



Azienda Agricola

Corte Tomasin

Vicolo Levada 7

33050 Castions di Strada

www.olioextraverginefvg.it

Olio Ducale

Das Klima von Cividale, wo die Nordwinde aus den Natisone-Tälern ganz schön pfeifen können und auch die Regenmengen höher sind, ähnelt jenem des toskanischen Hinterlands, sagt man. Und so kultiviert Familie Martincigh auf 15 Hektar die autochthone Bianchera-Olivensorte, in kleineren Mengen auch Frantoio, Leccino und Maurino. Daraus macht man am Hof einerseits reinsortiges Olivenöl, fruchtig-kräuterig und typisch bitter-scharf im Abgang, ideal für „robuste“ Speisen. Andererseits ein Blend, also eine universellere, gut abgestimmte Mischung aus mehreren Olivensorten.



Azienda Agricola Olio Ducale

Via Bottenicco 12

33043 Cividale del Friuli

www.olioducale.it

Im Mai, Juni blühen hierzulande die Olivenbäume. Geerntet wird im Spätherbst.





Gut durchlüftet und in begünstigter Ausrichtung über Triest gedeihen die Olivenkulturen der Familie Sancin.

Parovel

Auf den fruchtbaren und sonnigen Karstböden gedeihen nicht nur die autochthonen Rebsorten von Parovel, sondern auch ebensolche Oliven: Bianchera – oder Belica (im Slowenischen).

Seit 1996 arbeitet man im Familienbetrieb mit eigener Presse. Die Olivenölgewinnung erfolgt in einem geschlossenen Produktionsablauf (*ciclo continuo*), in dem alle Arbeitsschritte ohne Unterbrechung durchgeführt werden. Die hochwertigen Öle, zum Beispiel das UL'KA Tergeste Dop, werden regelmäßig prämiert, etwa von Slow Food oder Gambero Rosso.



Frantoio Oleario Parovel

Zona Artigianale Dolina 546
34018 San Dorligo della Valle
www.parovel.com

Sancin

Beim Opa war es ganz normal: Es gab Wein und Oliven. Heute ist das nicht so normal und schon gar nicht in dieser Qualität. Zu den Pionieren des exzellenten Olivenöls – wie auch des Weins – gehört Vitjan Sancin. Schon 1988 füllte er sein Čelo (später das berühmte Lemončelo sowie das Orange-Čelo) in Flaschen ab. Die Juniorchefs Devan und Alen tüfteln, wie ihr Vater, immer an Innovationen. Am Fuße des Val Rosandra, an der Grenze zwischen Karst und Istrien, wachsen ihre fünf Olivensorten üppig und gesund heran. Und so manches der köstlichen Öle möchte man sich beinahe hinter die Ohrläppchen tupfen. So edel kommen sie in ihren Flakons daher.



Azienda Agricola Sancin

Monte d'Oro / Mont 173
34018 San Dorligo della Valle / Dolina
www.sancin.com

Genussorte

A

Aquileia	126 ff., 132 ff.
Arta Terme	29

B

Bagnaria Arsa	71, 73
Brazzano (zu Cormòns)	80 ff., 87
Buttrio	173

C

Camino al Tagliamento	162 ff., 167
Camporosso	12 ff.
Caneva	76, 168 ff., 175
Capriva del Friuli	52 ff., 90
Carlino	161
Castions di Strada	77
Chions	28
Cividale del Friuli	48 ff., 77, 97
Clauiano	67
Codroipo	151, 167, 173
Cormòns	80 ff., 87, 89, 90, 97, 152
Corno di Rosazzo	89, 150, 151

D

Dolegna del Collio	52 ff.
Dolegnano	150
Dughe (zu Stregna)	42 ff.
Duino Aurisina (siehe Ortsteil Prepotto)	

F

Fagagna	63, 65
Fiume Veneto	20 ff., 173, 175
Fiumicello	137
Forni di Sopra	30

G

Gonars	73
Gorizia	28, 52 ff., 73, 97, 98 ff., 150, 175
Gradisca d'Isonzo	98 ff., 152
Grado	137, 138 ff., 145

J

Jamiano	109
---------	-----

M

Magnano in Riviera	20 ff.
Maniago	178 ff.
Marano Lagunare	154 ff.
Meduno	185

N

Nespolo	29
Nimis	25, 153

O

Opicina	110
---------	-----

P

Palazzolo dello Stella	153
Palmanova	68, 71, 173
Paradiso di Pocenia	73
Pavia di Udine	65
Polcenigo	176
Pordenone	97, 153, 175
Pradamano	65
Prepotto	52 ff., 153
Prepotto (zu Duino Aurisina)	151

R

Ragogna	39, 76
Romans d'Isonzo	151

S

San Daniele del Friuli	30
San Dorligo della Valle	78, 109
San Floriano del Collio	92 ff., 97
San Giovanni al Natisone	28
San Pietro al Natisone	31, 47
San Quirino	153
Sauris	31
Sgonico	29, 109
Stregna (siehe Ortsteil Dughe)	



Camporosso

Villa di Verzegnis

Tagliamento

Magnano in Riviera

Villuzza di Ragogna

Maniago

Meduna

Udine

Ture

Cividale del Friuli

Dughe

Prepotto

Caneva

Fiume Veneto

Camino al Tagliamento

Dolegna del Collio

San Floriano del Collio

Cormòns

Capriva del Friuli

Isonzo

Gorizia

Gradisca d'Isonzo

Marano Lagunare

Aquileia

Laguna di Marano

Grado

Golfo di Trieste

Trieste

Genussvoll unterwegs im „nahen Süden“

Friaul-Julisch Venetien ist ein **kleines Universum zwischen Bergen, Ebene und Meer**. Wir bereisen Italiens nordöstlichste Region auf den Spuren des echten Geschmacks. Alpen-Adria-Kennerin Nicole Richter erzählt in diesem neuen Guide von erlebnisreichen Orten, typisch friulanischer Küche und über Menschen, die an ihr Handwerk glauben.

- **Authentische Produkte** entdecken und genießen
- **Echte Insider-Adressen** zu Osterien und Trattorien, Winzer:innen und Hofläden
- **Mußevolle Wanderungen** und Spaziergänge



ISBN 978-3-222-13688-7
www.styriabooks.at

