

## IL FRIULI-VENEZIA GIULIA

Situato sull'estrema fascia orientale del nostro Paese, il Friuli-Venezia Giulia presenta una notevole ricchezza gastronomica, che nelle province di confine risente anche dell'influenza austriaca e slovena. Il primo posto tra i prodotti tipici spetta senza dubbio ai prosciutti, di San Daniele, di Sauris e del Carso, ma è notevole anche la tradizione dei salami e di altri insaccati, tra i quali è da ricordare il *muset*, preparato con parti della testa dell'animale. Il Friuli vanta un notevole patrimonio zootecnico (famosi i vitelli di razza Pezzata Rossa friulana), che si riflette sulla gastronomia attraverso il consumo di carne e la produzione di latte e formaggi. L'agricoltura si fonda in buona parte sulla coltivazione del mais, cui seguono a distanza la produzione di rape bianche (ingrediente base della tradizionale *brovada*), dei fagioli, degli asparagi e della frutta (mele, pere, pesche, ciliegie, kiwi). La polenta viene consumata in mille modi, sia come pietanza, con formaggi e altri ingredienti, sia come sostituto del pane. I prodotti della pesca vedono la prevalenza di pesce azzurro e frutti di mare. Da ricordare è la preparazione tipica del pesce in *saor*, fritto e conservato in carpione. Tra i dolci, il più tradizionale è la *gubana*, costituita da un rotolo di pasta ripieno di frutta, uva, pinoli, canditi, pezzetti di cioccolato, che viene servita irrorata di grappa. La cucina della zona di Trieste si differenzia per le influenze più evidenti dei Paesi confinanti; ne sono un chiaro segno la diffusione del *gulasch* (piatto ungherese) e dei *cevapcici* (piatto sloveno).

### Udine

L'impiego del riso (*riso e fagioli*, *ris e lujanis*, *risotto con punte di asparagi*) è uno degli elementi caratteristici della cucina udinese. Non mancano però altri primi piatti internazionali come i *cjalzons* (specie di ravioli locali), la pasta e fagioli, la minestra di patate e fagioli. Un piatto caratteristico è la *bisna*, fatta con polenta gialla, crauti acidi e fagioli. La polenta e la verdura trovano largo impiego in molte preparazioni, mentre per quanto riguarda le carni sono da ricordare la cacciagione (allo spiedo o in salmi) e la carne di maiale, anch'essa cotta allo spiedo o con le verze. La *brovada*, preparata con rape bianche messe a fermentare sulle vinacce, viene usata per accompagnare il cotechino, o per preparare la *iota*, minestra diffusa in tutta la regione. La provincia di Udine merita un cenno a parte per i prosciutti, come il celebre prosciutto di San Daniele e i prosciutti affumicati di Sauris. Infine i formaggi, tra i quali spicca il *montasio*. Dolci caratteristici sono la *gubana* e la *fugazza de Pasqua*.

### Pordenone

La cucina di Pordenone ricorda quella udinese, con prevalenza di carni avicunicole (polli, conigli, oche, tacchini) e di maiale. Tra i prodotti ortofrutticoli, meritano di essere ricordati asparagi, radicchio, ciliegie, pesche. Anche la produzione di formaggi artigianali è di ottimo livello.

## **Gorizia**

Gorizia vanta una produzione agricola di prima qualità. Tra gli ortaggi spiccano gli *asparagi di Sant'Andrea*, il *radicchio rosso* e il *topinambur*. Anche le *ciliegie del Collio* sono giustamente conosciute. Fra i piatti caratteristici vanno ricordati gli *gnocchi di patate imbottiti con prugne secche*, la *minestra di orzo e fagioli*, il *gulasch* e la *carne di maiale in umido*. Da segnalare anche i formaggi, prodotti in piccoli caseifici artigianali, dai quali si ottengono gustose preparazioni come il *formaggio fritto*.

## **Trieste**

La cucina triestina risente delle influenze austriache, ungheresi, slave, orientali ed ebraiche. Ne risulta una gastronomia molto ricca, con una grande varietà di piatti agrodolci e un uso notevole di spezie. Tra i piatti più caratteristici sono da ricordare i *cevapcici*, la *granseola alla triestina*, il *baccalà*, il *brodetto di Trieste*, gli *gnocchi di prugne*, le *lasagne al papavero*, i *fagioli alla smolz*, il *gulasch* (o *gulyas*), la *lepre alla boema*.