

## Un viaggio nella galassia delle Stelle Michelin del Friuli Venezia Giulia

**In pochi chilometri quadrati la regione è capace di regalare un vero concentrato di gusto per chi ricerca la cucina di alto livello e allo stesso tempo vuole scoprire un territorio unico dalle Alpi al Golfo di Trieste**

Villa Chiozza di Cervignano del Friuli, 9 dicembre 2020 – Gli **amanti dell’alta cucina e dei viaggi** trovano in Friuli Venezia Giulia **un concentrato delle loro passioni**: cartina alla mano potranno scoprire la ricca biodiversità di un territorio che cambia radicalmente **dalle cime della Carnia fino al mare Adriatico che lambisce Trieste**. E di conseguenza **cambiano le tradizioni gastronomiche** e i piatti che i ristoranti della regione sanno proporre facendo esprimere al massimo le materie prime. È un vero e proprio viaggio all’interno della tradizione enogastronomica regionale quello che si può fare sedendosi alla tavola di quei **locali premiati dalla Guida Michelin che in Friuli Venezia Giulia sono concentrati in pochi chilometri quadrati**.

Si parte dal mare e dalla **novità di quest’anno**: l’**Harry’s Piccolo** di Trieste conquista la seconda e ambitissima stella Michelin con il suo giovane chef Matteo Metullio che porta in città piatti interpreti del territorio, del mare, dell’orto di stagione, fino a preparazioni e sapori evocanti il lontano est. Una dedica a **Trieste**, crocevia di culture e popoli che ancora la caratterizzano e dove si respira un’anima insieme mitteleuropea e mediterranea. Dalle finestre dell’Harry’s Piccolo si scorge Piazza Unità d’Italia, affacciata sul mare e cuore della città.

Ci spostiamo lungo la costa e, a pochi chilometri dal mare, merita una sosta all’**Osteria Altran** nel paese di Ruda: un piccolo angolo gourmet, guidato dal patron Guido Lanzellotti, pensato per buone forchette e immerso nel verde della campagna del Friuli Venezia Giulia. Terminato il pasto è imperdibile una visita ad **Aquileia**, patrimonio Unesco per l’importanza della sua area archeologica e la bellezza dei mosaici pavimentali che custodisce. Proseguendo si arriva a **Grado**, un’elegante cittadina di mare con un centro storico dal fascino veneziano che si rivela tra campielli e vicoli su cui si affacciano le pittoresche case dei pescatori.

Il viaggio prosegue salendo lungo dolci colline vitate fino ad arrivare in **Collio**, il fiore all’occhiello delle aree vitivinicole del Friuli Venezia Giulia, tra le più rinomate a livello internazionale. Quest’area regala ben due esperienze di gusto, entrambe espressioni di questa terra così generosa di produzioni agroalimentari. A **Cormons**, uno dei centri principali della Doc, c’è La Subida, un country resort immerso nel verde tra le vigne e i boschi che ha come uno dei suoi punti di vanto la **Trattoria Al Cacciatore**, dove la famiglia Sirk e lo chef Alessandro Gavagna propongono piatti del territorio, che, in una zona di confine con la Slovenia e storicamente legata all’Austria, è quanto mai ricca e variegata. Viaggiando tra i vigneti si arriva a **Dolegna del Collio** nella cucina di Antonia Klugmann che, in un ex mulino ristrutturato ha aperto **L’Argine di Vencò**: i suoi piatti trovano spesso le radici in un orto ed un frutteto intorno al ristorante che sembra di toccar con mano durante il pasto attraverso le vetrate delle sale affacciate sul verde. La visita in Collio può proseguire tra piccoli borghi, castelli, chiese e itinerari pensati per gli appassionati di turismo attivo, alternati a cantine vitivinicole che rendono indimenticabile il soggiorno degli enoturisti.

Siamo sempre in collina, ma questa volta nel **Friuli Collinare**, l’area a nord della città di Udine dove si susseguono numerosi borghi tra i più belli d’Italia. A **Colloredo di Monte Albano** sorge uno dei castelli più spettacolari del

Friuli Venezia Giulia, celebre per essere stato dimora dello scrittore Ippolito Nievo che qui vi scrisse "Le confessioni di un italiano". Fa parte di questo luogo simbolo della regione **La Taverna**, un ristorante guidato da chef Ivan Bombieri e composto da orangerie, serre e suggestivi ambienti d'epoca nonché da un affaccio sul giardino dove la vista si perde sul Friuli Venezia Giulia. I piatti valorizzano le materie prime, rispettano la stagionalità dei prodotti e i ritmi della natura. Gli enoturisti da qui non possono non visitare la vicina **San Daniele del Friuli**, conosciuto a livello internazionale per la produzione di un prosciutto frutto di una tradizione millenaria e di un microclima unico.

Avvicinandosi a due delle principali città del Friuli Venezia Giulia troviamo altre due perle della ristorazione premiate dalla Guida Michelin. A Udine, e in particolare nella frazione di **Godia**, troviamo **Agli Amici 1887** che conferma le due stelle per il nono anno consecutivo e dove Michela e Emanuele Scarello, fratello e sorella, portano avanti la conduzione familiare di un grande ristorante. Michela bada a perpetuare la tradizione di ospitalità e a far scoprire i vini di piccoli produttori o di vigneti dimenticati. Emanuele rinnova il repertorio tradizionale, portando alla ribalta i prodotti della regione, dove il mare e la montagna si uniscono con un tocco di originalità nelle sue opere culinarie. Agli Amici si trova a breve distanza dal centro storico di **Udine**, città dove Giambattista Tiepolo raggiunse la sua maturità artistica e dove si può passeggiare tra piazze dal fascino veneziano e antichi palazzi: da piazza Libertà, definita "la più bella piazza veneziana sulla terraferma", a piazza San Giacomo o delle Erbe, che, tutta contornata da portici, sembra un salotto a cielo aperto.

A pochi chilometri da **Pordenone, la città dove si vive meglio in Italia secondo la classifica annuale stilata da ItaliaOggi e Università La Sapienza di Roma**, è immancabile la sosta a **San Quirino**, nel cuore del territorio dei Magredi, che ospita **La Primula**, un locale che vanta oltre 140 anni di attività. Nato nel 1873 e gestito da sempre dalla famiglia Canton, il ristorante propone piatti di terra e di mare, curati e dai sapori rassicuranti. Dopo il pasto si raggiunge può raggiungere **Pordenone** e il suo centro storico da percorrere a piedi per lasciarsi sedurre dall'eleganza dei palazzi dipinti e dai lunghi porticati. In alternativa si può scegliere tra la visita di **castelli e piccole città Medioevali e Rinascimentali** o la scoperta di un contesto ambientale, quello dei **Magredi**, che racconta di un particolare ecosistema e caso raro di steppa europea.

Il viaggio nella galassia dei ristoranti stellati del Friuli Venezia Giulia si conclude in **Carnia a Sappada**, isola linguistica germanofona che si estende nell'alta valle del Piave. Nel cuore di Sappada Vecchia ci si tuffa nella storia della vallata e si incontra il ristorante **Laite** dove Fabrizia Meroi propone un menu caratterizzato dagli aromi di queste terre. Il servizio si svolge in due piccole e romantiche, due scrigni di legno all'interno di una tipica casa di montagna. D'**estate** Sappada incanta con i colori dei campi e dei balconi fioriti, con la limpidezza delle acque che si incontrano durante le escursioni, con il profumo del legno e di tutte le eccellenze. Nella **stagione invernale** la coltre bianca rende il borgo ancora più magico.

Il Friuli Venezia Giulia è una destinazione vocata al turismo enogastronomico, grazie anche alla **Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia**, un'unica strada del vino che **percorre tutta la regione** con l'intento di promuovere il turismo e l'enogastronomia regionale. L'enoturista incontrerà vigneti e altre coltivazioni, allevamenti, aziende agricole, strutture ricettive turistiche ed esercizi di ristorazione, enoteche, produzioni tipiche e di qualità, produzioni agroalimentari tradizionali.