

09 Settembre 2019

## Friuli Venezia Giulia: terra di sapori preziosi e aromi da ricordare

L'essenza più pregiata di questa regione ha sapore di tartufi e ricette tipiche, ma anche di vini profumati o corposi fatti di lunghe e accurate tradizioni



Friuli Venezia Giulia

Il **Friuli Venezia Giulia** è una regione fatta di sapori preziosi e aromi da sperimentare. Basta un'occhiata alla carta dei suoi vini per scoprire bouquet capaci di soddisfare anche i palati più esigenti. Tuttavia, è anche in altri **intensi dettagli** che l'anima di queste terre si esprime al meglio.

Ne sono un esempio i **condimenti** e le **salse** a base di tartufo, prodotto spontaneo che storicamente appartiene ai boschi del Friuli Venezia Giulia. Se il **Tartufo nero** è anche coltivato da aziende agricole nelle zone pedemontane di Pordenone e Udine, la caccia al **Tartufo bianco**, si dirige invece verso le foreste della bassa pianura friulana. I [dati](#) [1] dell'**Associazione tartufai Fvg** riportano che, fino ad ora, nella regione ne sono state ritrovate sette specie commestibili: il più diffuso è il mesenterico (*Tuber mesentericum*), seguito dall'uncinato (*Tuber aestivum* var. *uncinatum*) e dal bianchetto (*Tuber Borchii*).

Per chi invece ama dedicarsi alla leggerezza di note floreali, in Friuli Venezia Giulia è d'obbligo un bicchiere di **Ribolla Gialla delle Venezie**. Questo bianco dal carattere vivace è figlio di un'area dalle tradizioni vinicole secolari, e il suo giusto equilibrio tra freschezza e morbidezza lo rende ottimo per accompagnare aperitivi o degustazioni di ogni tipo. Un tocco fruttato si ritrova anche nel **Friulano Bianco Doc** con la sua tipica nota di mandorla amara da assaporare senza fretta.

Se si preferiscono i vini rossi, in questa terra d'ingredienti raffinati e mescolanze, merita un assaggio anche il **Malbec Igt Rosso delle Venezie**. Un rosso molto profumato, figlio dell'omonimo vitigno che ha trovato subito casa nei territori friulani. È ottimo da abbinare ai salumi della tradizione, oppure, nella sua versione più invecchiata, a formaggi di media stagionatura. Per un gusto deciso e piacevolmente amarognolo si deve invece passare ad un immancabile **Refosco Igt delle Venezie** che nasce da un vitigno autoctono le cui origini pare si debbano ricercare nelle zone carsiche e istriane. Nel suo rosso rubino si può leggere così tutta

l'intensità di questa regione da attraversare guardando anche ai segreti delle sue cantine.

---

### **Links**

[1] <http://lnx.tartufaiavg.it/tartufi/>