

Societât
Filologjiche
Furlane



Società
Filologica
Friulana



Comune
di Udine



In collaborazione con:



Accademia Italiana della Cucina
Delegazione di Udine

Iniziativa nell'ambito
di Palazzo Mantica per tutti



Cofinanziato
dall'Unione europea



Info:
Società Filologica Friulana
via Manin 18, Udine
tel. +39 0432 501598
info@filologicafriulana.it
www.filologicafriulana.it

La Società Filologica Friulana PER FRIULI DOC

**Le cucine di confine
Incontri e fusioni di influenze
culinarie in Friuli Venezia Giulia**

Giovedì 11 settembre 2025, ore 18.30

**Sala Conferenze di Palazzo Mantica,
via Daniele Manin 24, Udine**

Il Friuli Venezia Giulia è un esempio affascinante di cucina di confine, perché si trova in una posizione geografica e culturale unica, al crocevia tra il mondo latino, slavo e germanico.

Questa regione ha subito nel corso dei secoli l'influenza di imperi, popoli e culture diverse e questo si riflette chiaramente nella sua cucina. In passato ha fatto parte dell'Impero austro-ungarico ed è stata attraversata da popoli germanici, slavi, veneziani e latini, tutti portatori di tradizioni culinarie che si sono sedimentate nel tempo. Una forte contaminazione culturale contraddistingue la cucina del Friuli Venezia Giulia, che ritroviamo in alcuni piatti come ad esempio la Gubana, oppure nell'utilizzo di spezie particolari come la paprika, il cumino o il rafano. Mentre a nord della regione è forte l'influenza austroungarica, ad est prevale quella slava e mitteleuropea.

Questa conferenza-convegno ha lo scopo di costituire, oltre ad una mappa commestibile della storia e della geografia della regione, anche come attraverso il cibo si riesca a realizzare un esempio perfetto di convivenza tra culture.



Programma

Ore 18.30 Saluti istituzionali

Ore 18.40 *L'influenza austroungarica nella cucina del Tarvisiano*
Massimo Percotto, Delegato Onorario di Udine
e Coordinatore Territoriale del Friuli Venezia Giulia
dell'Accademia Italiana della Cucina

Ore 18.55 *Storie di incontri e fusioni nelle ricette delle Valli del Natisone*
Caterina Dugaro, ristoratrice e facente parte
delle "Donne della Benecija"

Ore 19.10 *Gorizia: una cucina di molti confini*
Roberto Zottar, maestro assaggiatore ONAF
Delegato Onorario di Gorizia dell'Accademia Italiana della Cucina

Ore 19.25 *La Natura non conosce confini: l'olio di oliva del "Litorale"*
Stelio Smotlak, maestro assaggiatore ONAS,
Accademico di Trieste dell'Accademia Italiana della Cucina

Ore 19.40 Vin d'honneur e assaggi di confine del Friuli Venezia Giulia

Introduce e modera: Annalisa Sandri,
Delegato di Udine dell'Accademia Italiana della Cucina

