Brovada _Fagioli _Verze

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

Il fascino rustico della brovada; i gusti familiari dei fagioli; l'umile bontà della verza. Tre prodotti fortemente tradizionali del Friuli Venezia Giulia raccontati tra storia e curiosità e poi riletti e interpretati attraverso le ricette inedite di venti grandi chef.

WALTER FILIPUTTI

MONOGRAFIE GOLOSE
Cosa sapere, dove trovare,
come gustare e cucinare

3

Questo volume
a cura di FVG Via dei Sapori
è stato stampato
presso le Grafiche Antiga,
Cornuda (TV)
nel mese di dicembre 2007

© 2007 Copyright by
Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori

AD: Studio Gori
Testo: Walter Filiputti
PH: Laura Tessaro (pag. 10, 70)
Stefano Scatà
(pag. 4, 22, 41, 57, 60, 73, 74, 77)
Stampa: Grafiche Antiga

I Magnifici venti

Ai Fiori
Al Ferarùt
Al Grop
Al Lido
Al Paradiso
Al Ponte
All'Androna
Alla Pace
Campiello
Carnia
Da Nando
Da Toni
Devetak
Là di Moret
Là di Petròs
La Primula
La Subida
La Taverna
Sale e Pepe
Vitello d'Oro

Brovada, fagioli e verze

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI
Editore

Brovada, fagioli e verze

a cura di
Walter Filiputti

MONOGRAFIE GOLOSE
Cosa sapere, dove trovare,
come gustare e cucinare

index

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori *pag. 8*
alle radici della tradizione

Brovada, fagioli e verze *pag. 10*
cibi antichissimi del Friuli Venezia Giulia

La Brovada *pag. 12*
Storia e produzione
I segreti in cucina
I piaceri dei sapori
La brovada *cul most di pers* in Carnia
Il brovadìn
Jota: minestra carnica o triestina?

I Fagioli *pag. 40*
Dove e come si producono
I fagioli di Pesariis all'Università
Fagioli freschi o secchi, i segreti dei cuochi
I piaceri dei sapori

Le Verze *pag. 62*
I segreti dei cuochi
I piaceri dei sapori

La parola ai magnifici venti *pag. 70*

Il ricettario *pag. 72*

Le eccellenze di FVG Via dei Sapori *pag. 118*

I magnifici venti *pag. 128*

I vignaioli eccellenti di FVG Via dei Sapori *pag. 130*

Gli artigiani del gusto *pag. 132*

Ristoranti	**Le ricette ispirate alla Brovada, ai Fagioli e alle Verze**
Ai Fiori	"Verze con prosciutto carsolino affumicato e baccalà fritto" *pag. 78*
Al Ferarùt	"Astice sgusciato con brovada, cipolla rossa e pancetta sabbiata" *pag. 80*
Al Grop	"Pagnocchelli con le verze" *pag. 82*
Al Lido	"Stinco di vitello arrosto con verza, patate e tartufo" *pag. 84*
Al Paradiso	"Tortino di verze e fonduta al Montasio" *pag. 86*
Al Ponte	"Passata di fagioli borlotti e gamberi rossi lardellati" *pag. 88*
All'Androna	"La mesta" *pag. 90*
Alla Pace	"Cremoso di fagioli in salsa all'aglio" *pag. 92*
Campiello	"Filetto di rombo chiodato in zuppa di brovada e fagioli" *pag. 94*
Carnia	"Blecs (maltagliati) saraceni alla verza e speck croccante" *pag. 96*
Da Nando	"Cotechino d'oca,brovada e verza caramellata" *pag. 98*
Da Toni	"Risotto di verze e fegato grasso" *pag. 100*
Devetak	"Selinka" *pag. 102*
Là di Moret	"Orzo e fagioli scomposto" *pag. 104*
Là di Petròs	"Zuppa di fagioli e zucca gialla con crema di formaggio d'alpeggio alle erbe" *pag. 106*
La Primula	"Fegato grasso d'oca con brûlé al vino rosso e brovada" *pag. 108*
La Subida	"Brovada fredda in insalata con cotechino" *pag. 110*
La Taverna	"Cartoccio di borlotti con cipolla rossa e pomodoro confit in zuppetta di cicale di mare" *pag. 112*
Sale e Pepe	"L'Altromartini: patate, brovada e musetto" *pag. 114*
Vitello d'Oro	"Musetto croccante e brovada cruda all'aceto balsamico tradizionale" *pag. 116*

"Un impegno concreto che si esprime nel recupero e nell'esaltazione delle materie prime che fanno parte del nostro patrimonio, interpretate secondo i dettami del gusto"

...la via dei sapori

Il ristorante è diventato il depositario della tradizione e dell'innovazione in cucina, sostituendo la famiglia che, fino a qualche lustro fa, era stata la vera sorgente creativa – nonché custode – della nostra cucina. Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori – consorzio che raggruppa venti tra i migliori ristoranti della regione – sente questo impegno, questa "missione". Ognuno di essi è animato dal desiderio di far comprendere come la qualità di un piatto debba partire dalle radici, oltre che dalla sapiente e creativa interpretazione del cuoco. Un impegno concreto che si esprime, oltre che dietro i fornelli, nel recupero e nell'esaltazione delle materie prime che fanno parte del nostro patrimonio, interpretate secondo i dettami del gusto attuale. Da questa scelta nasce la collana di monografie golose: ovvero i nostri buoni prodotti, raccontati oggi.

brovada, fagioli, verze

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori si è assunto il compito di dare un contributo concreto sia al recupero sia alla rilettura di prodotti agricoli di prima grandezza. È un impegno cominciato con la pubblicazione *Radicchio di Gorizia & Radicchi*, seguita da la *Polenta, nobiltà contadina*. Ora prosegue con *Brovada, fagioli e verze*. I venti chef appartenenti al Consorzio hanno un denominatore comune: rispettano le radici della nostra storia culinaria. È ad esse che si ispirano per trasformare in cibo i prodotti che anticamente avevano solo il compito di nutrire ed ai quali l'arte della cucina ha aggiunto l'ingrediente del piacere, prezioso in quanto "nutre" l'anima. Essì: se vogliamo che la nostra storia ci aiuti ad interpretare il presente e portarci nel futuro, è necessario pensare alle radici come alimento della nostra vita; è un pendolo, un'osmosi tra presente e passato. La brovada: cibo antichissimo del Friuli contadino, come lo sono i fagioli e l'umile verza: leggerete come i nostri chef ve li racconteranno, ampliandone gli usi in cucina. È quello che tra poco cominceremo a fare. Partendo dalle radici.

Storia
tutta friulana,
quella della
brovada.
È il prodotto
tradizionale
più tradizionale
del Friuli.

la brovada

*...non esiste
e non compare,
tale preparazione,
in alcun
ricettario di
qualsiasi altra
regione.*

La brovada appartiene alla cultura del vino. Per produrla, infatti – accanto alle rape – serve la vinaccia e per avere la vinaccia è necessario fare il vino.

A fine vendemmia una parte delle vinacce veniva destinata alla distillazione per la grappa ed il resto alla fermentazione delle rape.

Storia tutta friulana, quella della brovada.

È il prodotto tradizionale più tradizionale del Friuli: infatti non esiste e non compare, tale preparazione, in alcun ricettario di qualsiasi altra regione. Il suo profumo è, per la valenza storica e per i ricordi che suscita, importante come quello della polenta.

Prodotto rustico e tipicamente invernale, la brovada, nata come riserva alimentare per i mesi freddi, arriva tradizionalmente sul mercato a San Martino (l'11 novembre).

Storia e produzione

Bruade, Broade, Brovade o Sbruade in friulano. Si produce nelle province di Udine, Gorizia e Pordenone. Il Pirona (vocabolario della lingua friulana) così la definisce: "Cibo popolare, assai comune in Friuli, fatto di rape *(ras di broade)* inacidite e conservate in un tino con vinacce *(trape)* acide e acqua, quindi ridotte in filamenti mediante il *grati*".

È molto curioso conoscere come le rape si trasformano in brovada.

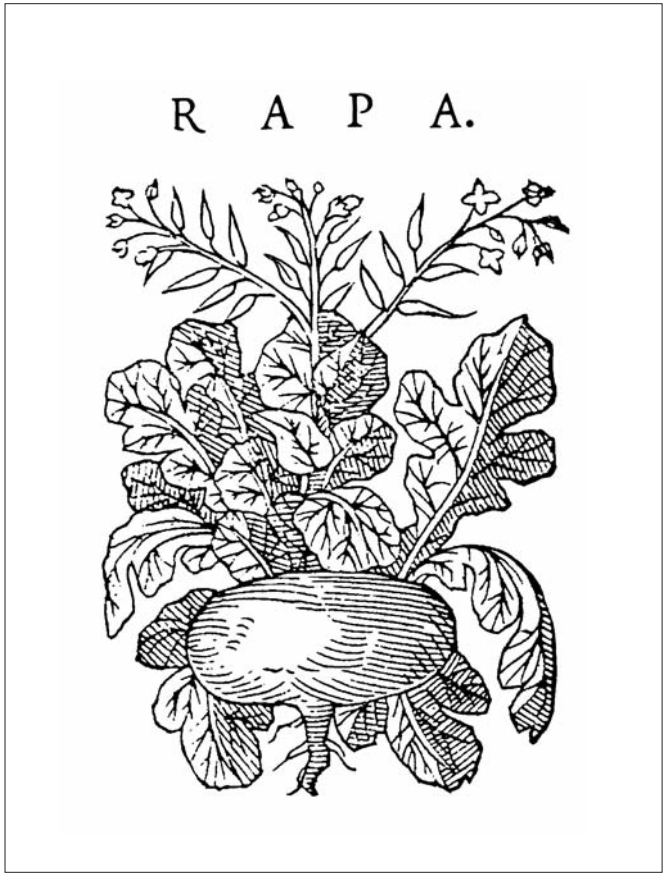
"Il processo di trasformazione che caratterizza questo prodotto è una fermentazione lattica anaerobica che si sviluppa nell'ambiente delle vinacce inacidite, poste in strati alterni con le rape in appositi tini, il tutto ricoperto dal "liquido di governo" ottenuto torchiando le vinacce stesse. In questo processo le rape forniscono il substrato nutritivo ed i fermenti, dato che i batteri lattici sono ospiti delle rape prima dell'immissione nei tini". Il processo di inacidimento delle rape è in tutto

La Brovada: il fascino del rustico

simile a quelli attraverso cui, fin dalla più remota antichità, si sono ricavati o conservati diversi alimenti di origine vegetale (crauti, cetrioli, olive) senza conoscere – almeno fino alla metà del XIX secolo – i batteri responsabili di tali "infezioni".

E ciò significa che alla base vi era una profonda esperienza e cultura "in quanto per la brovada si tratta della combinazione di due processi di inacidimento: delle vinacce ad opera di batteri acetici e delle rape ad opera di batteri lattici".

La brovada friulana, infine, si discosta anche dalle rape conservate in forma acetosa che ci descrive Apicio che visse ai tempi di Tiberio (ce ne parla nel *De re coquinaria*: le rape venivano stratificate con bacche di mirto intrise di aceto). "Ciò non toglie, sostiene Perusini – uno dei più accreditati storici e ricercatori sulla cucina tradizionale del Friuli –, che la nostra brovada sia di origine romana: nel corso dei secoli si è solo raffinato il sistema di lavorazione, rendendolo singolare".



Vale a dire che in Friuli Venezia Giulia si fa da circa duemila anni!

La durata della fermentazione va dai 45 giorni ai due mesi (più restano nel tino più acide diventano) e nel frattempo le rape, che originariamente erano bianche con il collo violaceo, assumono un colore rosa carico – se macerate con le vinacce da uve rosse – e sono pronte per l'uso. Si possono usare anche vinacce da uve bianche e in tal caso avremo una brovada chiara, color avorio. Terminata la fermentazione, si preparano così: le rape, tolte dal tino, si ripuliscono e si grattugiano su apposita grattugia di legno con lama metallica *(il grati)* in modo da ridurle in filamenti dello spessore di un tagliolino. Se il gusto acetoso è troppo forte, prima di grattugiarle si lavano con acqua fresca.

Bisogna tenerla ammorbidita versandoci sopra, a più riprese, un po' di brodo di carne di maiale.

La preparazione tradizionale della brovada, in cucina, impone di mettere in un tegame di terracotta il pesto di lardo, cipolla e, per chi lo ama, l'aglio su cui si versa la brovada grattugiata che – molto importante – deve cuocere lentamente e per parecchie ore, finché assume il colore delle castagne. Bisogna tenerla ammorbidita versandoci, a più riprese, un po' di brodo di carne di maiale. Mia madre, che ama la cucina tradizionale ripulita, evita il soffritto e se la brovada è troppo acida ci mette un mestolo d'acqua che elimina appena raggiunto il bollore. Quindi prepara un brodo di verdure con cui la bagna. A parte soffrigge guanciale e pancetta che aggiungerà evitando di versarci il grasso disciolto. Alla fine sminuzza nella brovada parte del musetto che aveva cucinato separatamente (nella tradizione si cucina nella brovada, ma così diventa molto pesante), conservando il resto per servirlo, tagliato a fette, con la brovada stessa e la polenta arrostita.

La brovada, al di fuori della zona del vino, subisce diverse interpretazioni, in funzione delle materie prime disponibili.
Nelle Valli del Natisone, ad esempio, la brovada ottenuta con la vinaccia si trovava fino ai 400 metri di altitudine, dove erano presenti le vigne, mentre oltre il loro limite di coltivazione veniva sempre fatta con le rape che, però, si mettevano a fermentare o con le foglie di verza e sale oppure col sidro di mele che quassù si produceva in abbondanza.

curiosità

La brovada *cul most di pers* in Carnia

Elio e Antonino Craighero a Zenodis, romantica frazione di Treppo Carnico, producono ancora la brovada ottenuta dal residuo della preparazione del mosto di pere. Le pere sono della varietà Martins, dette anche di San Luigi. Le attrezzature consistono in una diraspatrice da uva che si appoggia sopra un tino da cantina e un piccolo torchio. Le pere si raccolgono verso fine settembre – primi di ottobre. Si passano nella diraspatrice che le macina. Il composto, liquido e solido assieme, viene poi pressato nel torchio. Si travasa per eliminare i fondi più grossolani e si mette il succo in damigiane, dove comincia la fermentazione. Un tempo sostituiva il vino che mancava. "Quassù non si produce vino e quindi nemmeno vinaccia per inacidire le rape, pertanto al posto della vinaccia di vino mettiamo il *pèstum* di pere, ossia il composto che resta nel torchio: uno strato di *pèstum*

La Brovada: il fascino del rustico

e sopra uno di rape, poi ancora *pèstum*. Quindi si cosparge con sale grosso e si copre d'acqua. A volte si aggiunge anche zucchero. Si chiude con una tavola di legno e una pietra sopra". Comincia la fermentazione (la medesima della brovada di vinaccia) che si protrae fin dopo Natale. Le rape si mantengono delicatamente color avorio e quindi si grattugiano in sottili striscioline. Questa brovada è più delicata della classica: ideale da servire cruda con la salsiccia o antipasti di salumi affumicati.

il brovadìn

Si prepara sempre in Carnia, con le rape, ma senza vinacce che, come visto, mancano.
In ottobre si prendono le rape piuttosto piccole, cui si lasciano attaccate le foglie radicali *(viscje)*, si puliscono e si gettano per un momento in acqua bollente *(sbrovada)*; appena raffreddate si mettono a strati nel *brovadar* e compresse con tavole di legno. (*Il brovadar* è un cassone di tavole non a tenuta d'acqua, posto all'aperto e riparato da un piccolo tetto di legno.)
Al principio della primavera le rape vengono tolte dal *brovadar* e poste ad asciugare sul granaio.
La brovada o *brovadin* così ottenuta si usa per contorno di carni o per preparare la jota.

... minestra carnica o triestina?

Molti sono i piatti che, oltre a essere poveri, erano anche poco gradevoli, in quanto figli della miseria e quindi di un mangiare che spesso metteva assieme quello che c'era, senza guardare al buon gusto. Piatti che ora, invece, sono considerati prelibati. Ma certo: un piatto vecchio non è buono per definizione: è buono se "è" buono e soprattutto deve avere le caratteristiche di misurarsi con il gusto del periodo in cui si consuma. Vi sono piatti che riescono ad attraversare la storia indenni: pensate al frico, agli spaghetti pomodoro e basilico. Sono come l'invenzione della ruota: oltre non si va. Altri invece derivano da ricette – e sono la grande maggioranza – che hanno subìto, attraverso gli anni, continui, infiniti ritocchi per restare al passo con la qualità percepita di chi a quei cibi si avvicina.

Un esempio di quanto detto è una minestra antica della nostra regione, la cui paternità viene reclamata sia dalla Carnia sia da Trieste: la jota.

Un proverbio carnico recita: *s'à di vanza, ch'a vanzi la jota!* (se deve avanzare che avanzi la pietanza meno gradita). E una villotta cantata dalle ragazze: *simpri jota, simpri jota e mai polente e lat; simpri jerbes, simpri jerbes, e mai mai un biel fantat.* (Sempre jota e mai polenta e latte; sempre erbe e mai un bel ragazzo). Non era certo un piatto prelibato, ma serviva a sfamarsi, la jota.

Cosa ci vuole, quindi, per tramutare un piatto sgradevole in uno che dia piacere? La cucina, ossia la cultura del saper trasformare le materie prime in cibi capaci di regalare gioia. Il cui ruolo è proprio quello di dare nobiltà ai piatti che prima non l'avevano; di interpretare tradizioni e abitudini alimentari in chiave attuale, in sintonia con i nostri gusti: ecco perché la cucina migliore è quella che ci appartiene, in quanto è il risultato dei nostri dettami del gusto.

la jota...

La Brovada: il fascino del rustico

curiosità

Il Pirona dedica alla voce jota moltissime righe nel suo vocabolario del friulano, segno della sua importanza e della sua diffusione nelle abitudini alimentari carniche.

La definisce "sorta di minestra carnica composta di *broade* (brovada), del tipo particolare colà in uso, rammollita nell'acqua, quindi pestata e cotta con fagioli, latte allungato e condimento di burro o lardo, con l'aggiunta di farina gialla (di mais, *nda)* finché il tutto prenda la consistenza dello *zuf* = farinata." L'uso della jota è ora ristretto – la prima edizione redatta dell'abate Jacopo Pirona porta la data di Venezia Antonelli 1871, *nda* – alle valli di Gorto e Pesarina, ma doveva essere un tempo assai più largo, e la composizione diversa. Anche se la sua storia comincia secoli prima. Infatti, nei quaderni dei Battuti di Cividale, del 1432, leggiamo: "*…lu fradaglo si è oblegiado chun star di forment 9 e chun stars di favo 3 e cun chiar di purziel e chun altris chiosis chu s'aparten a fa uno buino iottho e favo grasso*." Del resto la composizione dev'essere stata assai varia entrandovi però costantemente i fagioli… In ogni caso la jota è un cibo spregiato, da gente misera, e di questo abbiamo un riflesso, oltre che nell'uso comune, anche in proverbi e villotte (sopra citati).

Anche ll Perusini, di cui tra poco diremo, la definisce "caratteristica minestra carnica".

Cesare Fonda invece – autore di *Sapori Nostrani, manuale completo della cucina triestina, istriana e isontina* – scrive: "Chi può metterlo in dubbio? La jota è il piatto più triestino dei piatti tipici giuliani, ed anche il più caratteristico". …È ragionevole supporre che la jota fosse presente a Trieste già nel 1500, un secolo dopo la documentata assimilazione dei *capuzi garbi* (i crauti acidi, *nda*), ma la sua forma attuale risale probabilmente al XVI secolo, epoca in cui le varietà di fagioli rossi di provenienza americana soppiantarono il solo fagiolo sino ad allora esistente in Europa, il piccolo e scadente *Dolichos* o "fagiolo con l'occhio".

La Brovada: il fascino del rustico

La jota nasce presumibilmente dal caso, con la miscelazione di *capuzi garbi in tecia* (crauti acidi in padella) con fagioli già cotti; a conforto di tale tesi sta il nome stesso della preparazione: "jotta", dal tardo latino "jutta" che ha il significato, appunto, di intruglio".

CHI HA RAGIONE?

Innanzi tutto:

in Carnia le varianti sono tante almeno quanti i paesi, se non le famiglie. Se la base della jota in Carnia è brovada rammollita in acqua, cotta con fagioli, acqua, latte, farina di mais e condita con burro e *pestat* (lardo tritato, cipolla, salvia, prezzemolo e aglio), chi non aveva brovada fa la minestra con soli fagioli e verdure, come a Timau e Cercivento, dove la jota viene preparata con la pelosella ed altre verdure selvatiche.

Nel canale di Gorto si fa la *jota di cavocia*, ossia con la zucca gialla, ed è senza brovada. Mentre sono presenti il latte (1,5 l di latte con 1 l di acqua) e la farina di mais (300g).

In Val Pesarina la jota è composta da fagioli borlotti con erbe amare. D'estate con il tarassaco e d'inverno col radicchio lasciato diventare grande e poi appeso ad essiccare. Quindi farina 00, farina di mais, burro, latte e acqua, sale. Si lessano i fagioli con carota, sedano, cipolla e alloro. Mettere a bollire in una pentola con una parte di acqua e due parti di latte (più latte si mette migliore sarà la minestra), salare e aggiungere il radicchio o il tarassaco dopo averli lessati e tritati finemente. Se sono essiccati si sfregano, sopra il liquido, tra le mani. Quando il latte bolle, buttare a pioggia la farina bianca mescolata con poca farina di mais in quantità sufficiente ad ottenere la consistenza di un semolino. Far cuocere mescolando con la frusta per 20 minuti. A fine cottura unire i fagioli scolati dall'acqua. Si serve in una fondina, accompagnata da latte freddo.

La prima osservazione è che, mentre ci sono ricette codificate in maniera precisa sia a Trieste sia nel Friuli collinare e di pianura, in Carnia troviamo numerosissime varianti, tipiche di un cibo povero che veniva assemblato con ciò che era disponibile al momento.

L'altra riflessione è constatare come tale piatto non sia presente – col nome di jota – nel testo di Gianni Cosetti della cucina carnica. Gianni in effetti presenta – nel suo libro a pag 97 – il minestrone di fagioli e rape acide che Daniele Cortiula – che per 10 anni lavorò con lui – mi dice che non chiamò jota per non confonderla con quella triestina. Di fatto la "sua" jota non contiene latte ed è una minestra evoluta, in tutto simile a quella che si fa a Cormòns, come vedremo tra poco. Infine: è ipotizzabile, riguardo alla frase del Pirona riferita alla brovada usata per la jota – che definisce "del tipo particolare colà in uso" –, che essa non sia la brovada da rape fermentate con la vinaccia, ma il *brovadin* o i crauti, come si usa a Trieste.

Noi, in un testo precedente (*Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori*, Gribaudo Editore), avevamo affermato come la jota carnica fosse in effetti molto vicina a quella di Trieste in quanto ci eravamo basati sulla ricetta riportata dal Perusini che, in verità, assomiglia più alla minestra triestina che a quella carnica. Quasi certamente Perusini – che lavorava su documentazioni certe ed in particolare su vecchi ricettari di nobili famiglie (i poveri non sapevano scrivere e, se lo sapevano, non avevano certo il tempo né il piacere di annotare le ricette), disponeva di un testo che riportava un'interpretazione più evoluta. Basta confrontare le quattro ricette che seguono per comprendere come il Perusini, certamente in buona fede, ci avesse fuorviati.

Il Pirona, come visto, la definisce "sorta di minestra carnica composta di *broade* (brovada), del tipo particolare colà in uso, rammollita nell'acqua, quindi pestata e cotta con fagioli, latte allungato e condimento di burro o lardo, con l'aggiunta di farina gialla (di mais, *nda*) finché il tutto prenda la consistenza dello *zuf* = farinata.

La Brovada: il fascino del rustico

Il Perusini: "Caratteristica minestra carnica composta da fagioli secchi, crauti acidi, carne di maiale (cotenna), pancetta affumicata, farina bianca, farina di mais, *pestat* (pestata con lardo, cipolla, salvia, aglio), sale. Con opportune varianti può diventare piatto di magro, unendo delle patate a pezzettini (stesso quantitativo dei fagioli) e un soffritto fatto con olio, una cucchiaiata di farina bianca e una cucchiaiata di aceto eliminando, naturalmente, la carne di maiale. Si possono aggiungere radicchio tritato, insalata, sedano". Come si vede, non ci mette il latte, uno dei componenti classici della versione carnica, bensì i crauti acidi, cotenna e carni di maiale affumicato che sono in uso a Trieste.

Gianni Cosetti così riporta la composizione della "sua" jota, ovvero il suo minestrone di fagioli e rape acide. 200 g di fagioli secchi di Carnia, 50 g di carote, 50 g di sedano, 4 patate di media grandezza, 200 g di brovada, 1 cotechino, 2 foglie di alloro, 1 cipolla, 50 g di pancetta affumicata, 1 cucchiaio di farina 00, 2 l di acqua. Mettete a bagno i fagioli il giorno prima. Versate in una pentola capace l'acqua, i fagioli ammollati, il cotechino, l'alloro e due patate pelate e lasciate intere. Tagliate a dadini le altre patate, le carote e il sedano: unite al resto e lasciate bollire per 2 ore a fuoco lento. A parte, fate bollire la brovada coperta di acqua salata per circa 30 minuti. Rosolate intanto in un tegamino la pancetta tritata, la cipolla finemente affettata ed un cucchiaio di farina. Scolate la brovada e, quando la cipolla, la pancetta e la farina saranno ben rosolate, riunite il tutto nel minestrone che avete addensato schiacciando con una forchetta le due patate intere. Servite con il cotechino tagliato a fette, condite con un filo di olio extravergine di oliva.

Cesare Fonda. Più intensa di gusto la jota triestina raccontata da Cesare Fonda in *Sapori nostrani*.

Per la cottura dei fagioli: 300 g di borlotti, 2 spicchi d'aglio schiacciati e sbucciati, 2 foglie di alloro, un pezzo di maiale affumicato (costina, codino, orecchie o altro), 100 g di cotenna grassa fresca e in un solo pezzo, sale e pepe. (In una variante più ricca ci sono anche le patate.)

La Brovada: il fascino del rustico

Per il soffritto: un cucchiaio di strutto o due di olio, uno spicchio d'aglio tritato, un cucchiaio di farina. Per il tocco finale: un *crodeghin*, oppure una *luganiga de Cragno* e 300 g di *capuzi garbi in tecia* (crauti in padella). Tenete in ammollo i fagioli per almeno 8 ore, in acqua non salata. Preparate i *capuzi garbi in tecia* e lasciateli raffreddare. Cambiate l'acqua dei fagioli, a cui aggiungerete il maiale affumicato, l'alloro, la cotenna, il pepe, e passate la pentola su fuoco piuttosto vivace. Non appena bolle, mettete il coperchio e fate sobbollire per un'ora. Ripristinate il livello del liquido aggiungendo acqua bollente, salate e proseguite la cottura – sempre a fuoco moderato – sino a che i fagioli saranno cotti. Ora unite i crauti e la salsiccia preventivamente bucherellata e subito dopo fate il soffritto per poi aggiungervi la farina, che farete ingiallire mescolando in continuazione. Versate il soffritto nel minestrone, mescolate e regolate di sale lasciandolo sobbollire ancora per 15 minuti. La jota dovrebbe essere preparata, per gustarla meglio, almeno un giorno prima.

La Brovada: il fascino del rustico

Di fatto in nessuno degli Autori citati
– a parte il Pirona, nel suo vocabolario –
si ritrova la jota carnica come storicamente era.
Ma le sue interpretazioni non terminano qui.
Nelle Valli del Natisone si fa la *Bizna*, i cui ingredienti sono 200 g di brovada, 50 g di fagioli borlotti, 4 patate, 2 foglie di alloro, 1 spicchio d'aglio, 4 cucchiai di olio d'oliva.
Lessare e schiacciare le patate con i rebbi di una forchetta. Lessare i fagioli borlotti e tenerli in caldo con la loro acqua di cottura. Soffriggere lentamente la brovada in un filo d'olio d'oliva profumato con uno spicchio d'aglio. Aggiungere due foglie d'alloro, coprire e lasciare stufare per 15 minuti circa. Alla brovada aggiungere le patate

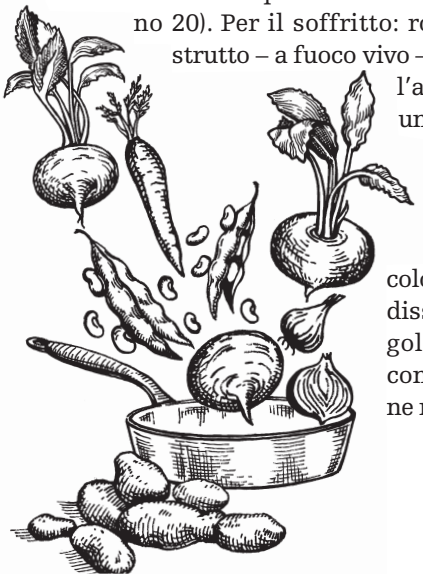
schiacciate, i fagioli con la loro acqua di cottura e se necessario anche quella in cui sono state cotte le patate: bisogna ottenere una minestra di giusta consistenza. Lasciare in cottura per altri 10-15 minuti. Servire con una generosa manciata di pepe.

A Cormòns troviamo la jota che si fa nell'area di produzione del vino (siamo nel Collio), ossia con la brovada di vinacce. Ingredienti per 4 persone: 1 l d'acqua, 80 g di borlotti freschi o secchi già in ammollo, 2 patate, ¼ di cipolla media, 4 spicchi d'aglio, 2 foglie di alloro, sale e pepe e qualche seme di kümmel, 200 g di brovada (o crauti), 50 g di un pezzo di osso di prosciutto o ritagli dello stesso, ma anche cotenna. Per il soffritto: 50 g di olio di semi o strutto, ¼ di una cipolla media, 1 cucchiaio raso di farina di polenta. Mettere a bollire, in acqua non salata, i fagioli, le patate, la cipolla e l'aglio tritati, il prosciutto (l'osso può sapere di

La Brovada: il fascino del rustico

rancido, meglio usare solo i ritagli, ma anche di cotenna), le foglie di alloro, poco kümmel; il sale e il pepe, ma senza premura.

Quando le patate sono cotte, sminuzzarle usando un coppo a rete e un mestolo; aggiungere la brovada cruda e lasciarla cuocere per altri 30 minuti (se crauti, ne bastano 20). Per il soffritto: rosolare nell'olio e nello strutto – a fuoco vivo – la cipolla tagliata fine e l'aglio a spicchi interi che, una volta scuri, si eliminano; quando la cipolla imbiondisce aggiungere la farina, lasciarla andare fin che prende colore e versare il tutto, caldissimo, nella minestra. Regolare di sale e abbondare con il pepe. La preparazione richiede due ore e mezzo.



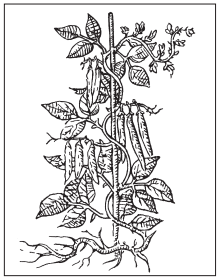
CONCLUSIONE. UN FATTO È CERTO:

lo "spartito" scritto inizialmente per la jota è stato via via modificato a seconda dei tantissimi autori che l'hanno interpretato. Va detto che oggi la jota triestina, la *bizna* delle Valli del Natisone, la jota di Cormòns sono piatti ancora diffusi, anche al ristorante, mentre in Carnia è una minestra meno in uso.

A nostro parere, le più gentili ed equilibrate sono quelle di Cosetti e di Cormòns (ed è pure la più liquida), mentre la jota triestina è certamente la più ricca di ingredienti, quasi opulenta: in quest'ultima i crauti sostituiscono la brovada o il *brovadin*; le patate sono al posto della farina gialla e in più c'è l'introduzione delle costolette, delle cotenne di maiale e del *crodeghin*.

Quella carnica tradizionale – a marcarne la differenza – ha sempre il latte, più o meno allungato con l'acqua. (Ma in Carnia latte e farina erano materie prime di base, rispetto a Trieste.)
Riteniamo, alla fine, che la jota sia partita dalla Carnia e che poi, durante le sue tappe verso aree più ricche come il Friuli, il Goriziano e Trieste, sia migliorata.

La jota è un po' come i *cjarsòns* – una sorta di agnolotti e piatto simbolo della Carnia – che ogni famiglia interpreta in maniera diversa. La jota è nata umile e povera. Nel suo percorso da emigrante, ha poi trovato sulla sua strada una maggior attenzione al piacere del gusto. Anche se in Carnia resterà, comunque, un piatto estemporaneo.



i fagioli

Il solo fagiolo che conoscevamo fino al XVI secolo era quello "con l'occhio" che sopravvive in alcune regioni italiane. Tutti gli altri sono di origine americana, messicana per l'esattezza. Arrivarono con la scoperta dell'America (1492) che mise in moto uno scambio di culture alimentari che rivoluzionò usi e costumi sedimentati da secoli.

"Dal punto di vista dell'alimentazione – scrive, sull'Atlante dell'alimentazione e della gastronomia, Maria de los Angeles Perez Samper – l'incontro tra Europa e America rappresentò una rivoluzione. Benché gli europei cercassero in terre americane soprattutto metalli preziosi, il loro vero tesoro furono i prodotti alimentari. L'America non si rivelò un El Dorado, ma un paese di Bengodi, che offriva alimenti preziosi agli europei. Di fatto l'incontro tra il Vecchio e Nuovo Mondo comportò una delle più straordinarie occasioni di scambio nella storia alimentare umana". Tanto che oggi è difficile immaginare la cucina mediterranea senza il pomodoro, o senza peperoncino. Non

"Di fatto l'incontro tra il Vecchio e il Nuovo Mondo comportò una delle più straordinarie occasioni di scambio nella storia alimentare umana"

I Fagioli: gusti familiari

sarebbe neppure facile concepire l'Irlanda – ma nemmeno la Germania o la Francia o il Friuli – senza patate o l'Ungheria senza peperoncino. O ancora il Friuli senza il mais e quindi la polenta. Tra gli alimenti provenienti dall'America e giunti in Europa ricordiamo anche la manioca, l'arachide, il girasole, il peperone, frutti tropicali, il cacao. "In questo immenso scambio attraverso l'Atlantico, anche l'Europa introdusse nelle Americhe un ricco patrimonio di prodotti, come i cereali: grano, orzo, segale, avena; i legumi: lenticchie, ceci e fave; gli ortaggi: lattughe, cardi, bietole, verze, cavolfiori, carciofi, spinaci, rape, barbietole, carote; frutti come mele cotogne, pesche, ciliegie, melograni, meloni e specialmente gli agrumi: arance, limoni, pompelmi". Inoltre non dimentichiamo la vite, l'ulivo, il riso, il caffè, la canna da zucchero. "Alcuni dei quali definiti prodotti andata e ritorno come lo zucchero ed il caffè, considerati attualmente tipici prodotti americani, benché introdotti nel Nuovo mondo dagli europei".

In questo immenso scambio attraverso l'Atlantico, anche l'Europa introdusse nelle Americhe un ricco patrimonio di prodotti.

La più sorprendente risposta che mi capitò di sentire sull'origine dei fagioli fu in Carnia.

Ad un produttore mi scappò di dire che "certo è difficile immaginare che il fagiolo arrivi dal Messico grazie a Cristoforo Colombo". Mi accorsi della gaffe: la sua faccia si rabbuiò all'istante. Poi la domanda, quasi fredda: "Perché, non è friulano?". Seppure a disagio – per colpa mia – ora dovevo raccontare, e quindi demolire, la sua fede che li voleva autoctoni. Sull'assoluta bontà dei suoi fagioli, invece, nemmeno un cenno: era scontata. Ma che non fossero di origine friulana, questa poi! Ci fu ancora un attimo di silenzio e poi sbottò:

"Be', a l'ul di che cassù àn ciatat un bon sta"
(vuol dire che quassù, in Carnia, si sono trovati bene).

dove e come si producono

In Friuli si producono ovunque: montagna, collina e pianura. Anche se la palma della qualità va a quelli di montagna, per una situazione microclimatica e di terreni a loro più favorevoli. Inoltre hanno un ricco patrimonio varietale, come in breve avremo occasione di scoprire.
Il fagiolo friulano è stato per secoli un'icona dell'agricoltura, in particolare montana. Rappresentava quasi l'unica fonte proteica e assommava tanti vantaggi: aveva un basso costo; era conservabile e facilmente trasportabile. Un dato basta a comprenderne l'importanza: agli inizi del Novecento in Friuli si producevano 1.200 tonnellate di fagioli secchi, dei quali 650 circa in Carnia ed ora pare non si superino le 4 tonnellate. Le cause di questo tracollo sono diverse e la prima è sicuramente legata ad un migliore tenore di vita che è seguito alla fine della seconda guerra mondiale. Subito dopo, i legumi hanno cessato di rappresentare la fonte primaria di proteine, a favore della carne.

Ciò ha comportato un'inesorabile contrazione delle superfici coltivate, soprattutto nelle aree marginali dove, come in montagna, la coltivazione era più onerosa e più pesante è stato lo spopolamento. "Il fagiolo friulano è in generale piccolo, unicolore, screziato a punti in rosso salmonato ed ha forma di cuscinetto". La prima semina di fagioli "americani" avvenne a Belluno, forse intorno al 1529, per opera di Pietro Valeriano ed ebbe inizi modestissimi. Ma presto, incoraggiato dagli splendidi risultati ottenuti, egli fece conoscere i fagioli nelle campagne vicine e altrove, "e così da Belluno passarono trionfalmente a quel di Treviso, (al Sile), al Timavo, all'Illirico, al Friuli, alla regione dei monti carnici, al Norico, al Tirolo, al Trentino".

"Il fagiolo friulano è in generale piccolo, unicolore, screziato a punti in rosso salmonato ed ha forma di cuscinetto"

I FAGIOLI DI PESARIIS ALL'UNIVERSITÀ

La storia del recupero dei fagioli di Pesariis, in Carnia, ha in Eliana Solari una delle sue sostenitrici, tanto che in alcuni terreni dell'azienda agricola di famiglia – biologica fin dal 1995 – c'è il campo catalogo collegato al progetto voluto nel 1977 dall'allora CRSA, poi ERSA (Ente regionale sviluppo agricolo) e dalla Comunità montana. Negli ultimi anni si è inserita anche l'Università di Agraria di Udine. Lo scopo era la salvaguardia delle locali specie di germoplasma per ridare respiro all'agro-biodiversità quale risorsa della nostra montagna.

PERCHÉ COSÌ BUONI QUELLI DI PESARIIS?

Siamo al limite della loro coltura – il paese è a 758 m slm e oltre gli 800 non si riescono a produrre – e questo microclima, tra i più piovosi dell'intero arco alpino italiano, li fa crescere bene. Inoltre, le forti escursioni termiche permettono di migliorare sia il colore sia la dimensione del baccello. Non dimentico i terreni, che tendono al calcare. Li allevano rampicanti, come le viti, forma che offre la massima produttività, favorendo fioritura e allegagione.

"I nostri semi ce li tramandiamo di generazione in generazione", afferma ancora Eliana con orgoglio. Produce ben sette varietà. Del fagiolo vanno ricordati l'elevato valore nutritivo, paragonabile a quello dei cereali, un considerevole valore proteico e un discreto apporto di sali minerali. Inoltre i fagioli – contrariamente a quanto avviene per la maggior parte degli alimenti – non perdono il loro valore nutrizionale durante la cottura.

FUMUL O SETTEMBRIN

Il più precoce. Piccolo, si raccoglie, infatti, in agosto. È il meno saporito, ma importante in quanto è il primo che arriva a tavola. Colore giallo-brunastro.

CESARIN

Anch'esso precoce. È piccolo e ha la particolarità che, pur avendo la buccia tenera, non si sfalda durante la cottura. Potrebbe essere lo *zolfanello* umbro. Colore giallo-brunastro.

LAURONS

Si raccoglie a fine agosto. È una vecchia varietà locale di borlotto. Piccolo, resistente all'umidità. Va bene sia nelle minestre sia in padella sia in insalata. Color rosso screziato.

DAL VOGLUT

Detto anche *plombin*. È tardivo – ottobre –, ha buccia sottile ed è ideale per le minestre, alle quali dona un'ottima cremosità. Colore giallo-brunastro.

I Fagioli: gusti familiari

CHEL BLANC

È simile al borlotto, ma bianco. Ottimo in insalata, è tra i più saporiti e buoni. Molto tardivo – fine ottobre – primi di novembre – e per tale motivo c'è il rischio si stia perdendo in quanto va incontro alle gelate.

LAS FASOLAS

Altra varietà tardiva (si raccoglie in ottobre). Grande, di gusto pastoso, da insalata. Alcuni semi sono di color bianco ed altri viola screziati di viola più scuro.

BORLOT

Ogni famiglia ha una propria, diversa selezione. Quello che coltiva Eliana è grande, colorato tendente al rosso. Si raccoglie dalla fine di settembre. Consigliato per qualsiasi preparazione.

FAGIOLI FRESCHI O SECCHI

La raccolta – dipende dalla varietà e dal microclima – comincia a fine estate e si protrae fino a tutto ottobre. Venivano poi portati sul solaio dove essiccavano all'aria e quindi venivano battuti con bastoni per separarli dal baccello. La loro conservazione avveniva in genere in una stanza accanto al fienile o in solaio, dove c'erano pure il grano e – come nelle Valli del Natisone – le castagne essiccate e le mele. Molte famiglie destinavano ai fagioli una grande cassapanca di castagno, anche se non intarsiata come quelle per conservare le lenzuola e la biancheria.

Quando sono secchi la loro conservazione non richiede precauzioni, se non igieniche. Vengono trasportati in sacchi di iuta o di carta molto spessa. Poi possono essere tenuti come meglio si crede: in un vaso di vetro, in un sacchetto di carta. Inutile metterli in frigo o in freezer.

Il discorso è diverso se volete conservare le caratteristiche organolettiche dei freschi. In tal caso, dopo averli separati dal bacello, torna utile il freezer. Avrete così il vantaggio, all'occorrenza, di poter fare pietanze dove si esalta il fagiolo fresco, come un'insalata mista a fagioli o un minestrone di verdure (mentre per l'orzo e la pasta e fagioli sono preferibili quelli secchi, ma è un fatto di gusto personale).

Si raccomanda – per i fagioli freschi – di aver cura di sgranarli dal baccello appena prima della cottura, onde evitare che le bucce dei grani non s'induriscano all'aria e diventino scuri.

I fagioli secchi vanno messi a bagno per circa 12 ore, in acqua tiepida per facilitare l'ammorbidimento delle bucce. Allo scopo si usava aggiungere all'acqua una punta di bicarbonato di sodio. Non è necessario in quanto altera leggermente il sapore, a meno che i fagioli non siano molto vecchi (oltre un anno). Dal punto di vista del valore gastronomico i fagioli freschi e secchi in molte preparazioni sono intercambiabili. Va solo ricordato che i freschi hanno un sapore più erbaceo e meno concentrato, mentre quelli secchi sono più intensi, scuri e danno maggior cremosità, sia in intingolo sia nelle zuppe.

Per entrambi, i metodi di cottura si riducono, essenzialmente, a due: lessati e in umido.

Benché i tempi di cottura siano molto variabili, si possono dare alcune indicazioni: per i fagioli freschi si va dai 40 minuti dei borlotti a 1 ora e ½ per i fagioli di Spagna (salvo ricette particolari come i fagioli in fiasco, che sono a cottura lentissima;) per i secchi dalle 2 alle 3 ore. I fagioli non vanno mangiati "al dente" come molte altre verdure, mentre è vero il contrario: nella maggior parte delle preparazioni è accettabile che si disfino.

Il fagiolo è un legume che ha il dono della semplicità, dell'immediatezza e ci riporta con la mente a cibi veri e familiari. Vi sono borlotti di montagna che "sanno di castagna", tanto sono buoni. È un prodotto che potremmo definire anche simpatico – sa stare a tavola con tutti –, dalla personalità ben definita e coinvolgente.

L'arrivo dei fagioli freschi è da me ogni anno atteso: non vedo l'ora di mangiare il minestrone con le verdure e i fagioli interi.

Radicchio di Gorizia – il radicchio più chic e buono del mondo – **con i fagioli borlotti** appena tiepidi. Condire con sale, aceto balsamico, un tocco di aceto di vino, olio extravergine delicato. Da accompagnare col pane bianco casereccio.

A Trieste, *per pulirse la boca dal pesse*, a fine pasto **si uniscono i fagioli al *radiceto***, delizioso, tenero e minuscolo radicchietto – si raccoglie con le forbici – tipico della città.

Nell'osteria di famiglia, a Percoto, sul banco c'erano sempre **la terrina di fagioli lessati e conditi con la cipolla** (precedentemente messa in ammollo per 1 ora in acqua e aceto) e **pezzetti di lesso**, meglio se muscolo, sale, aceto e olio extra-vergine. A volte, al lesso si aggiungevano i nervetti.
Si possono anche semplicemente condire assieme a radicchio, cipolla e aceto abbondante.

Fasoi in tecia alla triestina. (A Trieste si canta una esilarante canzone dal titolo *Fasoi, fasoi.*)
4 etti di fagioli borlotti o *imbriagoni*, 1 cucchiaio di strutto o 2 cucchiai di extravergine di oliva, 2 spicchi d'aglio, 1 cucchiaio scarso di farina, 1 fetta di pancetta affumicata tagliata un po' spessa, 2 foglie d'alloro, sale e pepe. Tenete a mollo i fagioli in acqua fredda per una notte. Trasferiteli in una pentola e lessateli in altra acqua, con la pancetta e l'alloro, ma senza sale. Scolateli e teneteli da parte assieme alla pancetta. Serbate anche un

ramaiolo dell'acqua in cui si sono cotti i fagioli. Rosolate l'aglio e la farina nello strutto o nell'olio, possibilmente in un tegame di coccio. Quando saranno biondi unite i fagioli, la pancetta e l'acqua di cottura dei fagioli; salate, pepate e mescolate sino a che si leva il bollore. Lasciate crogiolare sinché la densità sia perfetta e regolate la sapidità.

Ma sono le minestre che fanno diventare unico questo legume. Piatto sempre presente nel costume alimentare del Friuli Venezia Giulia.

In Carnia si fa la mesta con i fagioli. Servono 150 g di borlotti, 1 l d'acqua, 200 g di farina per polenta, sale q.b. Cucinare i fagioli in acqua salata. Quando sono cotti versare la farina di mais per preparare una polentina tenera da cucinarsi molto a lungo – almeno 45 minuti – senza mescolare, quindi versare in scodelle e mangiare con il latte caldo.

Le minestre di fagioli. Cucinare i fagioli con acqua fredda, pancetta, sedano, prezzemolo, carota, sale e pepe. A cottura quasi ultimata si condisce "cul pestat", molto fine, di lardo, cipolla, aglio e salvia, cotto in tegamino.

Lo confesso: amo le minestre e la mia preferita è **la minestra di orzo e fagioli** di mia mamma, ora 85enne, che la fa ancora in maniera divina: è perfetta, un'opera d'arte: equilibrata e la cui sensuale cremosità viene sottolineata da una parte di fagioli interi. Dal sapore di velluto per quel suo tocco di latte che aggiunge alla fine (ricetta pag 72).

Pasta e fagioli: è come l'orzo e fagioli dove, al posto dell'orzo, si mette la pasta che più si gradisce. È un altro totem della nostra tradizione e non solo. Infatti ogni regione italiana ne vanta una, fino alla pasta e fagioli all'ischitana, con l'aggiunta delle cozze ed un po' della loro acqua: sublime!

Minestra di fagioli e patate. Si aggiungono le patate tagliate a pezzetti, quando i fagioli sono ben cotti, e si passano fino a ridurle a un composto cremoso in cui talvolta, come scrive Pietro Adami in Cucina carnica,"…il cucchiaio si regge ritto, tanta la sua densità".

Minestra di zucca e fagioli. Ai fagioli borlotti (circa ½ chilo) si aggiungono 350 g di zucca gialla, olio, uno spicchio d'aglio e 3 foglie si salvia. Si lessano i fagioli e la zucca, pelata e tagliata a pezzettini. Si condisce con olio, aglio e alcune foglie di salvia.

Minestra di fagioli con il latte. I fagioli vengono cotti con la seconda acqua, quindi si aggiunge un bicchiere di latte per persona. Condire con burro soffritto od olio extravergine.

Minestra di fagioli col musetto. In una pentola si cucinano i fagioli con un musetto ben pulito e lavato. In un tegame a parte si fa un soffritto di lardo, cipolla, aglio, prezzemolo, salvia e, quando i fagioli sono a metà cottura, si versa il condimento nella pentola, rimestando il tutto.

Ci sono poi due minestre molto interessanti e insolite che si ispirano al mais. Si fanno a Trieste – dove si chiama minestra *de' bobici* – e nelle Valli del Natisone, denominata *serkuova*. La prima è impegnativa, l'altra più

delicata. Secondo Cesare Fonda – autore già citato –, la minestra *de' bobici* "sarebbe tedesca o friulana".

Minestra *de' bobici*. 2 cucchiai di olio d'oliva nostrano, 100 g di grasso di prosciutto battuto, 2 manciate di borlotti secchi, maiale affumicato, 2 grosse patate, sbucciate e tagliate a pezzi; i chicchi di 2 pannocchie di mais da latte, sale e pepe. Dopo aver tenuto a mollo i fagioli per una notte, rosolare il grasso del prosciutto nell'olio sino a ottenere le cicciole. Che si eliminano. Unire i fagioli e il maiale in 2 litri di acqua. Lasciare sobbollire per tre quarti d'ora, salare e pepare e cuocere per altrettanto tempo. Quindi unire le patate e i chicchi di granoturco e lasciare crogiolare ancora per altri 20 minuti.

La serkuova. 2 pannocchie di mais bianco di latte, una manciata di borlotti secchi, 2 patate, un porro, una carota, 2 gambi di sedano, una cipolla, 2 foglie esterne di verza, prezzemolo, salvia, rosmarino e alloro, 150 g di fondo di prosciutto, una puntina di concentrato di pomodoro. Dopo aver ammollato i fagioli per una notte, pulire e tagliare le verdure; ridurre le patate a cubetti. Passare le pannocchie sulla piastra girandole lentamente affinché tutti i chicchi si cuociano e diventino colore dorato bruciacchiato. Sgranarli e unirli alle verdure e agli altri ingredienti. Coprire con 2 l d'acqua fredda e salare. Portare a lenta cottura per circa 40' affinché la minestra si addensi. Servire con un filo di olio extravergine e una abbondante macinata di pepe nero.

Ancora una minestra tipica delle Valli del Natisone, ma coi fagioli freschi: è la ***briza***, dove ai fagioli si aggiungono la zucca bianca, le patate novelle e la *batuda*, ovvero il latte inacidito. In mancanza di esso, si può usare lo yogurt. È una minestra estiva. Si mangia tiepida. Deliziosa.

“LE VERZE ERANO, CON LE RAPE, UNO DEGLI ORTAGGI PIÙ DIFFUSI PRESSO IL POPOLO” (Perusini)

Venivano cucinate in tegame
oppure lessate ed anche mangiate
crude condite con olio e aceto.
Le foglie delle verze, tagliuzzate
e messe ad inacidire in bariletti
di legno con aceto e sale,
davano i crauti *(cràut)*
di importazione forse austriaca,
meno diffusi della brovada,
tuttavia noti fino dal sec. XVI
(anche se va sottolineato
che i migliori crauti inaciditi
si ottengono dal cavolo cappuccio.)
Le verze fanno parte della famiglia
dei cavoli e si definiscono cavolo
verza. Le altre varietà sono il
cavolo cappuccio, il cavolo cinese,
il cavolo nero.

Il cavolo verza o verza è coltivato per la produzione di grosse foglie, grinzose o bollose secondo le varietà, di colore verde intenso, a volte azzurrato, inserite a cespo su un breve fusto erbaceo. Le foglie più esterne al cespo si ripiegano in fuori, mentre le più interne formano una testa tenera e croccante, non molto compatta, di forma globosa più o meno schiacciata. Le verze devono essere ben pesanti ed avere all'acquisto – le foglie esterne sono normalmente aperte – un cuore compatto e ben serrato. Si possono sfogliare e lavare per poi conservare le foglie intere o per tagliarle a pezzi o a strisce. In ogni caso bisogna eliminare il torsolo esterno e anche quello interno e le costole più grosse e dure delle foglie esterne. È un vegetale che non si conserva bene. Al massimo uno o due giorni. D'inverno si trovane le verze "gelate", cioè indurite dalla brina, che si conservano ancora meno, ma cuociono molto più rapidamente e sono più tenere e più dolci. Quando si acquistano, controllate che siano sode, con le foglie ben accostate e soprattutto di colore uniforme. Si preparano sia crude sia cotte. Presente in tutti gli orti di casa, maturano nel tardo autunno e agli inizi dell'inverno.

VERZE IN PADELLA DI GIANNI COSETTI

1 verza di media grandezza,
50 g di pancetta affumicata,
1 cipolla,
2 cucchiai di olio,
sale e pepe pestato grossolanamente.

Mondate e lavate la verza dopo averla tagliata grossolanamente. In una casseruola soffriggete le pancetta tagliata a dadini con la cipolla tritata e l'olio e lasciate rosolare; unite quindi la verza senza scolarla troppo, alzate la fiamma, mescolate bene, salate, pepate e cuocete con coperchio a fuoco basso per 30 minuti. A cottura ultimata risulterà morbida, profumata e dolce. Mia nonna, scrive ancora Gianni Cosetti, usava aggiungervi a metà cottura 100 g di riso bollito e proporre il tutto come sostanzioso primo piatto.

I bignè di verze come li fa la mia mamma

Dà una sbollentata alle foglie di verza che poi fa andare in padella con pancetta, uno spicchio d'aglio finché si fanno tenere, avendo cura di frantumarle molto bene con la forchetta. Aggiunge poi pangrattato, un uovo intero, poca farina 00, besciamella e una punta di lievito. Mescola bene il tutto. Lascia raffreddare e poi fa palline, come si fa per le frittelle, che mette a friggere in extravergine d'oliva. Le serve calde come contorno alle carni di maiale, agli stinchetti alla carnica, al *muset*, dopo averle cosparse di Montasio stravecchio grattugiato. Piacevolissime anche tiepide come aperitivo, accompagnate da un bicchiere di Tocai.

Uìte, *minestra*

Lessare verze, spinaci,
foglie di rapa ed altre
verdure; pestarle fine,
aggiungere condimento,
acqua, latte, fagioli lessi.
Far bollire il tutto finché
si ottiene una specie
di polenta tenera che
si mangia poi col latte.

VERZE CO' LE SEPE A Trieste, tra i molti piatti con le verze, si fanno anche *co' le sepe* (con le seppie).
1 kg di verze, una seppia di 3 etti circa,
3 o 4 cucchiai di olio extravergine di varietà saporita,
il trito di un piccolo mazzetto di erbe per brodo,
sale e pepe. Staccate le foglie delle verze, lavatele,
sgocciolatele e tagliatele a piacere e quindi mondate
la seppia tagliando poi il mantello a striscioline
e mantenendo i tentacoli.
Versate l'olio in un tegame ampio e basso e fatevi
rosolare il trito di verdure. Quando si sarà appassito
unite le strisce e i tentacoli della seppia, una manciata
di sale e pepe abbondante. Mettete il coperchio e lasciate
crogiolare a calore dolcissimo. Quando saranno
trascorsi 5-7 minuti scoperchiate ed aggiungete
due ramaioli di verze. Proseguite la cottura a calore
moderato e recipiente coperto per almeno un'ora,
sorvegliando spesso per verificare che la preparazione
non s'asciughi troppo. All'occorrenza bagnatela
con un po' d'acqua.

Ricette: il piacere dei sapori

In apertura scrivevamo che le radici sono il pilastro della nostra cucina. Sono quelle che fanno la differenza. Pochi, pochissimi Paesi al mondo vantano un patrimonio di tradizioni come l’Italia e le sue regioni. In questa monografia, come detto, noi abbiamo assegnato ai Magnifici venti il compito di declinare – con le loro ricette – tre antichi prodotti invernali della nostra tradizione: la brovada, i fagioli e le verze.
L’autore ne ha fin qui svelata lo storia, evidenziando le radici.
Ora passa la parola ai cuochi affinché completino il racconto cominciato.
Ecco le loro 20 ricette, la maggior parte delle quali sono innovative, precedute da ulteriori tre che potremmo definire storiche e quindi patrimonio di tutti, compreso l’orzo e fagioli di mia madre.

Minestra di orzo e fagioli.
Primo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
1 kg di fagioli freschi o secchi, 1 costa di sedano, 1 carota, ½ cipolla, 3 l d'acqua, 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva, ½ bicchiere di latte, 100 g di orzo perlato, 1 cucchiaio di dado vegetale, sale.
Se i fagioli sono secchi si devono mettere a bagno in abbondante acqua fredda per almeno 8 ore. Stesso procedimento per l'orzo, che deve rimanere a bagno per almeno 4 ore.

Procedimento. *In una pentola alta mettere l'acqua fredda, i fagioli, il sedano, la carota, la cipolla, il sale ed il dado vegetale. Far bollire per 1 ora con la pentola coperta. Frullare metà fagioli, la carota, il sedano e la cipolla fino a ridurli in crema; riunire il tutto in una pentola, insieme all'orzo scolato bene e far bollire per 20 minuti, mescolando continuamente per evitare che si attacchi al fondo. Quando la minestra sarà pronta, aggiungere ½ bicchiere di latte e l'olio extravergine: donerà una cremosità stupenda. Anche una spruzzata di pepe nero. Ultimamente ha creato una variante: aggiunge – a partire dai primi di ottobre per tutto l'inverno – castagne, precedentemente arrostite e poi sminuzzate, a creare una consistenza croccante.*

Le ricette della tradizione

Il vino: è una minestra molto delicata che richiede un vino bianco – non rosso – morbido e di buona struttura. Come il Canlungo Collio Pinot grigio dell'azienda Eugenio Collavini di Corno di Rosazzo.

Eugenio Collavini

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chardonnay, alla temperatura di 8-10°C.

Brovada e muset.
Secondo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
1 kg di brovada, 2 cotechini, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 2 foglie di alloro, ½ l di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaio di farina 00, sale e pepe q.b.

Procedimento. *In una pentola mettere a cuocere la brovada per 2 ore, ricoperta d'acqua, con le foglie d'alloro. A parte cuocete a fuoco lento il cotechino in 2 l di acqua fredda, per 3 ore, senza bucarlo. In un tegame fate soffriggere nell'olio la cipolla tritata e l'aglio che toglierete appena dorato; quando la cipolla è appassita aggiungete la farina e fate rosolare bene: ora versate il composto di brovada cotta sempre mescolando, salate e pepate. Servite la brovada con due fette di cotechino ben caldo.*

Eugenio Collavini

Il vino: piatto tradizionalmente abbinato al Refosco. Scelta che condividiamo. Ma un Refosco dal peduncolo rosso giovane e fruttato e non affinato in legno. Come il Pucino – da uve Refosco 100% parte delle quali vinificate con macerazione carbonica – dell'azienda Eugenio Collavini di Corno di Rosazzo.
Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 8-10°C.

Minestra di verze e patate alla triestina.
Primo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
½ kg di foglie di verza, ½ kg di patate, 1 salsiccia nostrana, 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva di Trieste, 2 cucchiai di cipolla tritata, 1 spicchio d'aglio tritato, un pugnetto per persona di riso Arborio, sale e pepe.

Procedimento. *Dopo aver lavato, sgocciolato e tagliato le foglie di verza a strisce, sbucciate le patate e tagliatele a cubetti. Bucherellate la salsiccia con una forchetta. Versate l'olio in una pentola, imbiondite la cipolla e poi l'aglio. Unite le verze, salate e lasciate andare per qualche minuto a recipiente coperto. Aggiungete quindi le patate e unite la salsiccia. Bagnate con 2 litri d'acqua bollente e lasciate sobbollire per circa mezz'ora. Aggiungete il riso e portatelo a cottura. Servire calda con una macinata di pepe nero.*

Eugenio Collavini

Il vino: piatto che gioca su diversi toni di sapori. Tra i quali la forza della salsiccia che ci fa scegliere un Merlot classico. Vino rosso che sa essere anche elegante, morbido e gentile, come il Collio Merlot di Eugenio Collavini di Corno di Rosazzo. Affinato in legno con saggezza, dove emergono toni vinosi e delicatamente speziati.
Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 15-17°C.

Le ricette della tradizione

Ai Fiori

Trieste
Piazza Ortis, 7
tel. 040.300633
e-mail:
info@aifiori.com

La storia. Il locale guarda su una piazza-giardino. Sorge poco distante dalle rive, la strada del centro città che dà sul mare. È disposto in un'unica sala ed è ben curato. Il vero fascino, la vera base della cucina di Stane è il saper coniugare con armonia i pesci, che propone con attente cotture, con i sapori e i profumi delle erbe e delle verdure, che dicono delle sue origini istriane (è di Pirano). Stane ha anche una particolare sensibilità nelle cromatografie dei piatti, risultato di un'attenta innovazione. In sala Vlada, la moglie, sommelier preparata. La scelta dei vini è ampia – oltre 200 etichette –, perlopiù del Friuli Venezia Giulia con un occhio di riguardo al Carso triestino. Con ottime scelte nazionali ed internazionali.

La cucina: solo pesce, innovativa. **Carte di credito**: Visa, Master card e American Express. **Posti disponibili**: 40. **Giorno di chiusura**: domenica e lunedì a pranzo.

Verze con prosciutto carsolino affumicato e baccalà fritto.

Antipasto o secondo piatto
(ingredienti per 4 persone)

2 verze (circa 600 g), 2 spicchi d'aglio,
1 fetta di prosciutto tagliato grosso (100 g),
olio extravergine, sale e pepe,
1 patata, 4 fette di baccalà dissalato

Procedimento. *Prima di cominciare, assicurarsi di aver dissalato il baccalà per 2 giorni nell'acqua fredda, cambiandola spesso. Pulire le verze e tagliarle a pezzettini. Pelare le patate e tagliarle a cubetti. In una pentola far bollire acqua aggiungendovi un po' di sale grosso. Quando bolle mettere la verza con le patate a cuocere per circa 5 minuti. In una padella soffriggere l'aglio con il prosciutto a listarelle fino a renderlo croccante. Aggiungere le verze e le patate per circa 7/8 minuti. In un'altra padella soffriggere un paio di listarelle di prosciutto e tenerle a parte per la successiva composizione del piatto. Tagliare il baccalà che avete fatto dissalare a filetti di spessore di circa 2 centimetri. Infornare e friggerlo.*
Composizione del piatto. *Disporre le verze a quenelle nel centro del piatto di portata, adagiarvi sopra 2-3 listarelle di prosciutto croccante e a fianco mettere il baccalà fritto.*

Venica & Venica

L'Azienda: 33 ha di vigneti in Collio, località Cerò, in Comune di Dolegna. Alla guida dell'azienda Gianni e Giorgio Venica, coadiuvati dal figlio di Gianni – Giampaolo – e dalla vulcanica Ornella.
Il vino: Collio "Ronco delle Cime" Friulano, sfumature verdeggianti ed equilibrata sapidità.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Sauvignon, alla temperatura di 8-10°C.

Rivignano (UD)
Via Cavour, 34
tel. 0432.775039
e-mail:
info@ristoranteferarut.it

La storia. La famiglia Tonizzo – con papà Guerrino, mamma Carla ed il giovane figlio Alberto in cucina – conduce il ristorante dal 1964. La cucina è perlopiù di pesce e Alberto la definisce "purista" per sottolineare il massimo rispetto dei sapori delle materie prime usate. Una cucina quindi essenziale che si ispira alla tradizione culinaria di Marano Lagunare e Grado – poco distanti – e della Serenissima. Ne escono piatti raffinati e con una felice creatività. Servizio meticoloso, perfetto. Locale elegante. Intimo l'angolo del fogolâr. Carta e servizio dei vini da manuale. Carrelli dei vini da dessert e dei formaggi. Per cene e incontri riservati disponibile la cantina caveau, arredata con molto buon gusto e camino a vista. Nell'osteria "Il Tinel" si propone una cucina tradizionale e meno impegnativa.

La cucina: classica-purista, soprattutto di pesce.
Carte di credito: tutte. **Posti disponibili:** 45. Osteria "Il Tinel" per 25 posti. **Chiusura settimanale:** martedì sera e mercoledì.

Astice sgusciato con brovada, cipolla rossa e pancetta sabbiata.
Secondo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
2 astici di 600 g, 2 cipolle rosse, 8 fette fini di pancetta pepata, 1 rapa macerata con vinaccia di uva Refosco, 5 mazzetti di timo, 50 g di zucchero integrale di canna, 50 g fior di sale di Pirano, 10 semi di anice, 10 g di rapatura di arancia, 1 l di olio extravergine di oliva, 20 g di burro chiarificato di malga, 1 cipolla bianca, 1 gambo di sedano bianco, un mazzetto di prezzemolo, 2 foglie di alloro.
Procedimento. *Pulire le cipolle e tagliarle in 8 spicchi ciascuna; porle in una pirofila capiente con un pizzico di fior di sale, zucchero integrale di canna, rametti di timo, rapatura di arancia (si gratta la buccia senza il bianco) e ricoprire con olio extravergine; mettere in forno a 90°C per 60 minuti. Successivamente porre le fette di pancetta a disidratare a 50°C in forno per 12 ore (per una notte). Successivamente portare 100 g di zucchero e acqua a 118°C, aggiungere le fette di pancetta, togliere e sabbiare. Preparare un brodo di carne. Grattugiare la rapa, a parte riscaldare in un tegame burro di malga chiarificato ed aggiungere la brovada, soffriggere ed aggiungere brodo, sale grosso e lasciar cucinare per 90 minuti circa. Portare a bollore una pentola con una cipolla, il sedano, un mazzetto di prezzemolo, alloro. Immergere l'astice e lasciarlo cucinare 40 secondi per etto di peso, calcolando i minuti dal momento in cui l'acqua ricomincia a bollire; quindi toglierlo e portarlo in shock termico con acqua e ghiaccio.* **Composizione del piatto.** *Sgusciarlo e porlo nel piatto, aggiungere la brovada, la cipolla passita e rifinire con la pancetta sabbiata (lo zucchero è cristallino, ma ancora bianco). Salare l'astice con fior di sale, aggiungere un filo d'olio extravergine e servire subito.*

Al Ferarùt

Castello di Spessa

L'azienda: Pali wines che comprende lo splendido Castello di Spessa a Capriva – 30 ha di preziose vigne doc Collio, circondate da un campo di golf da 18 buche – e 60 alla Boatina, dei quali 10 doc Collio e 50 doc Isonzo. La cantina del castello è ricavata in un bunker militare. Da vedere. **Il vino:** Collio Sauvignon Segrè: importante, ma elegante; potente (da misurata macerazione sulle bucce), ma equilibrato. Persistenza aromatica inconfondibile. **Il suo bicchiere:** va servito nel calice Riedel Vinum Sauvignon, alla temperatura di 8-10°C.

Tavagnacco (UD)
Via Matteotti, 7
tel. 0432.660240
e-mail:
info@algrop.com

La storia. I Del Fabbro sono alla quinta generazione. Ora il testimone è passato a Simona e Silvia, sorelle. Al Grop ha fatto dell'asparago il suo emblema culinario, che ha in Tavagnacco il suo sito produttivo più importante. Durante la stagione primaverile potrete davvero gioire dei numerosi piatti di cui questo ortaggio diventa l'assoluto protagonista. Ma la cucina qui non vive solo di asparagi: la proposta gastronomica è un vero e proprio bastione della tradizione friulana. Locale dall'atmosfera calda e familiare con vetrate che danno sul parco della villa di Prampero. Carta dei vini molto ampia, che spazia tra i produttori friulani e italiani. Un angolo dedicato ai vini del mondo. Nella vecchia casa di famiglia sono state ricavate 10 suites, per un hotel di charme.

La cucina: tradizionale friulana e del territorio.
Carte di credito: tutte. **Posti disponibili:** circa 150 in diverse sale. Dependance con 10 suites. **Chiusura settimanale:** mercoledì e giovedì.

Pagnocchelli con le verze.

Primo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
300 g di pane raffermo tagliato a cubetti 5x5 mm, 1 scalogno, 600 g di verze tagliate a quadretti 5x5 mm, 80 g di farina 00, 20 g di semola di grano duro macinata, 100 g di Montasio stravecchio grattugiato, 100 g di Montasio 6 mesi a cubetti come la verza, 100 g di San Daniele tagliato a cubetti, 2 uova intere, 50 g di latte, 30 g di olio extravergine di oliva, 80 g di burro, sale e pepe. Inoltre 4 vele sottili di verze e 4 di pane.

Al Grop

Procedimento. *Con l'olio rosolare a metà lo scalogno, aggiungere il San Daniele, rosolare ancora per 2', aggiungere le verze e stufarle tenendole al dente; lasciar raffreddare. In una capiente terrina assemblare il pane, la semola macinata, i formaggi, le verze raffreddate, mescolare il tutto molto bene, insaporire di sale e pepe e lasciar riposare per alcuni minuti. Intanto a parte preparare una pastella con le uova, il latte e la farina 00. Versare la pastella nel composto di pane e verze, mescolare velocemente, ma con particolare attenzione per non schiacciare troppo il composto. Verificare la sapidità. Lasciar riposare per 2 ore e quindi formare polpette della grandezza di una noce, passarle nella farina e quindi cuocerle in acqua salata. Quando i pagnocchelli vengono a galla lasciarli bollire ancora per 2 minuti. Fondere il burro in un soute, levare i pagnochelli dall'acqua e farli saltare nel burro dorato mantecandoli con un po' d'acqua.* **Composizione del piatto.** *Scolare i pagnocchelli e disporne 5 nel piatto. Condirli col burro fuso spumeggiante e sopra disporre, alternate, le vele di verza e di pane.*

Livon

L'Azienda: fondata da Dorino Livon agli inizi degli anni Sessanta. Ora la conducono con mano sicura i fratelli Valneo e Tonino: con cantina in Comune di S. Giovanni al Natisone e 215 ha di vigneti con poderi in Collio a Ruttars (ha 65), nei Colli orientali (ha 40) e nelle Grave-Villa Chiopris (ha 110). **Il vino:** Braide Mate composto da Chardonnay 100%, affinato in legno 8 mesi; ha toni di crosta di pane per poi farsi cremoso e potente in bocca. **Il suo bicchiere:** va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay, alla temperatura di 10-12°C.

Muggia (TS)
Via C. Battisti, 22
tel. 040.273339
e-mail:
hotellidomuggia@tiscalinet.it

La storia. "Era il 1954, quando aprimmo. Fin dagli inizi la nostra trattoria si distingueva perché, accanto alla tradizione triestina, fummo i primi a proporre scampi e pesci raffinati". Le confidenze sono della signora Wilma – più di 50 anni di carriera culinaria: il suoi risotti sono sempre eccellenti –, che, col marito Pino Suraci e il figlio Giorgio e la moglie Annamaria, ha creato il ristorante albergo. La cucina racconta del crogiolo di culture di cui Muggia e Trieste sono impregnate. Cucina di pesce soprattutto: semplice, gustosa, basata su una materia prima di eccelse qualità e freschezza. Il Lido si affaccia sul golfo di Trieste con magnifica vista della città che sorge di fronte, arrampicata sulle verdi colline.

- **La cucina:** di pesce, tradizionale del territorio. **Carte di credito:** tutte. **Posti disponibili:** 250, in due saloni. Hotel: 48 camere. **Chiusura settimanale:** lunedì.

Stinco di vitello arrosto con verza, patate e tartufo.

Secondo piatto

(ingredienti per 6 persone)
1,5 kg di stinco posteriore di vitello,
cipolla, carote, aglio e rosmarino,
olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.,
1/8 di vino bianco secco, 3 spicchi d'aglio,
1,5 kg di verze, 1 kg di patate,
tartufo bianco a piacere

Procedimento. *In una pirofila adagiare lo stinco con tutti gli aromi, sale e pepe e sistemarlo in forno a 180°C. Non appena si è rosolato (dopo circa una ventina di minuti), bagnarlo con il vino bianco e proseguire la cottura per un'ora abbondante. Far bollire le verze e le patate al vapore. In una teglia, far imbiondire 3 spicchi d'aglio nell'olio extravergine d'oliva. Aggiungere le verze, le patate e pestarle. Farle rosolare e aggiustarle di sale e pepe.*
Composizione del piatto. *Una volta pronte, sistemarle in un piatto da portata, aggiungere lo stinco tagliato e profumare il tutto con abbondante tartufo a scaglie.*

Tenuta Villanova

L'Azienda: azienda storica del Goriziano, fondata nel 1499. Ora recuperata e restaurata con amore dalla proprietaria, la signora Giuseppina Grossi Bennati. Azienda di 220 ha, dei quali sono vitati 29 nella doc Collio e 114 nella doc Isonzo. Cantina tra proprie vigne a Villanova di Farra.
Il vino: Refosco dal peduncolo rosso, doc Friuli-Isonzo. Vino dai toni rubini vivaci, fruttato, piacevole e invitante a bersi, senza asperità. Ottimo vino anche per piatti di pesce impegnativi come questo.
Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 15-17°C.

Paradiso di Pocenia (UD)
Via S. Ermacora, 3
tel. 0432.777000
e-mail:
trattoriaparadiso@libero.it

La storia. La casa che ospita il ristorante è dei primi del Cinquecento. Un salottino all'entrata ti immette in una delle tre sale che possono ospitare circa 90 persone. Lo spiedo a vista, una collezione di antichi rami da cucina, il fogolâr e, dietro di esso, una saletta e quindi il saloneveranda per banchetti ricavato dai magazzini del Settecento che dà sulla corte interna. Tavole e arredi che escono da mani squisitamente femminili. Dal 1994 Annamaria – lady chef –, suo marito Aurelio e la figlia Federica ne diventano proprietari. La cucina si ispira a quella di un grande maestro, Gianni Cosetti, che Annamaria continua a sviluppare con la sua profonda sensibilità per i prodotti del territorio, rinnovandola giorno dopo giorno.

La cucina: friulana, del territorio. **Carte di credito:** Visa e collegate. **Posti disponibili:** 80 e 90 nella sala banchetti. **Chiusura settimanale:** lunedì e martedì.

Tortino di verze e fonduta al Montasio.

Antipasto

(ingredienti per 4 persone)

Per il tortino: 2 tuorli d'uovo, 1 albume, 100 g di verza, 12 g di Montasio stravecchio, 50 cl di panna fresca, sale e pepe.
Per la fonduta: 5 cl di latte, 6 g di ricotta, 25 g di Montasio fresco.

Procedimento. *Sbollentare la verza, ridurla in purea e lasciarla raffreddare. In uno sbattitore unire i tuorli con l'albume, la purea di verza, il Montasio e la panna. Salare, pepare e mescolare delicatamente. Imburrare 4 stampini antiaderenti e infornare a bagnomaria a 130°C per 45 minuti. Preparare la fonduta amalgamando i formaggi a bagnomaria, regolando la quantità di latte fino a raggiungere la densità ideale.*
Composizione del piatto. *Distribuire la fonduta sui piatti adagiandovi il tortino.*

Mario Schiopetto

L'Azienda: a Capriva del Friuli: fu qui che sbocciò la Primavera del vino friulano agli inizi degli anni Settanta. Oggi – con i suoi 30 ettari complessivi tra Capriva e Cormòns in Collio (ha 22,5) e Oleis nei Colli orientali (ha 7,50) – sono i figli Maria Angela, Carlo e Giorgio a condurla, continuando con rigore la storia paterna.
Il vino: Mario Schiopetto, bianco da uve Chardonnay e Tocai friulano (55-60%) vinificate in acciaio e 40-45% in tonneaux e i cui vini vengono poi assemblati verso il giugno dell'anno successivo alla vendemmia.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay, alla temperatura di 10-12°C.

Gradisca d'Isonzo (GO)
Viale Trieste, 122
tel. 0481.99213
e-mail:
info@albergoalponte.it

La storia. I Rizzotti – nel 1985 – acquistano Al Ponte, sulle rive dell'Isonzo, a cui segue la costruzione dell'albergo, dietro il ristorante stesso. L'impronta della cucina racconta le innumerevoli contaminazioni del Friuli, interpretate da Luca – lo affianca zia Olga – che sa usare con uguale capacità sia la cucina creativa di pesce sia quella della tradizione friulana. In sala il fratello Igor, i genitori Adriana ed Armando e lo zio Fabio. La cantina è ricca, in particolare di vini locali. Il ristorante albergo sorge in un'oasi di verde accanto alle vie di comunicazione più importanti della regione: autostrada e aeroporto a pochi minuti. L'hotel, molto curato, è dotato di un centro benessere che dispone di molti servizi.

La cucina: friulana, pesce e carne, con tocchi creativi.
Carte di credito: tutte. **Posti disponibili:** circa 100 nelle tre sale. Hotel: 38 camere e 4 suites. **Chiusura settimanale:** lunedì sera e martedì.

Passata di fagioli borlotti e gamberi rossi lardellati.

Primo piatto
(ingredienti per 4 persone)
200 g di fagioli borlotti, 1 cipolla media,
olio extravergine di oliva; sale e pepe,
2 l di brodo ricavato dal carapace dei gamberi rossi,
8 gamberi rossi di media dimensione,
8 fettine di lardo sottilissime.

Procedimento. *Dopo aver lasciato i fagioli borlotti in acqua per circa 12 ore, passarli ed eliminare completamente l'acqua. In un tegame soffriggere la cipolla con l'olio extravergine di oliva, versarvi i fagioli e tostarli come si fa per il risotto. A questo punto aggiungere il brodo dei carapaci e coprire. A fuoco lentissimo cucinare il tutto per circa 2 ore. A cottura ultimata passare i fagioli con il minipinner e formare una crema liscia, ma non troppo compatta (deve sembrare vellutata). Nel frattempo lardellare i gamberi ed infornarli a 200°C per 2 minuti, il tempo necessario affinché il lardo diventi croccante.*
Composizione del piatto. *Servire la passata in una fondina, adagiare i gamberi con una spolverata di pepe.*

Ronco delle Betulle

L'Azienda: di Ivana Adami: 14 ha di vigne a Rosazzo, comune di Manzano. Ivana – già presidente del consorzio Colli orientali – ha saputo trasformare l'azienda paterna in un piccolo gioiello.
Il vino: Sauvignon. Aromi precisi e decisi con sfumature "dolci"; vino che conquista; lunga persistenza aromatica.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Extreme Sauvignon, alla temperatura di 8-10°C.

Grado (GO)
Calle Porta Piccola, 6
tel. 0431.80950
e-mail:
info@androna.it

La storia. I Tarlao sono da tre generazioni nella ristorazione. All'Androna entra in famiglia nel 2001 con i fratelli Allan e Attias, lo chef. La sua cucina è ricca di una concreta e piacevole creatività, ancorata alla lunga storia gradese, ma capace nello stesso tempo di farsi moderna. In continua evoluzione. Sempre pesce di giornata. Ottimo il servizio. L'interno è di legno come le taverne marinare. Ma il suo fascino sono i tavoli all'aperto, incastonati in un prezioso trittico di edifici del VI secolo: la chiesa di Santa Maria delle Grazie, il Battistero e la basilica di Sant'Eufemia. Il clima di Grado – un'isola tra laguna e mare Adriatico – permette di mangiare spesso fuori. Carta dei vini e loro servizio eccellenti.

■ **La cucina:** di pesce, ricca di creatività, ancorata a quella gradese. **Carte di credito:** tutte. **Posti disponibili:** 40. Altrettanti all'aperto sull'androna. **Chiusura settimanale:** stagione estiva sempre aperto, altrimenti chiuso martedì.

La mesta.
Primo piatto
(ingredienti per 4 persone)
300 g di fagioli secchi, 200 g di crauti acidi, 50 g di farina di mais bianca, 15 sardelle salate pelate, 50 g di frisse (cicciole di maiale), tre foglie intere di alloro.
Per il pesto: 30 g di pancetta affumicata, una cipolla, una costa di sedano, una carota, un po' di prezzemolo, 5 spicchi d'aglio, salvia e rosmarino.

Procedimento. *Lasciare i fagioli in ammollo con acqua fredda per tutta la notte. Il giorno dopo scolarli e lavarli in acqua fredda. Metterli in una pentola con 4 l d'acqua circa e farli bollire; nel frattempo preparare il pesto tritando tutto con un frullatore e aggiungere il composto ai fagioli già in bollore. In un tegame mescolare i crauti e l'alloro con un filo d'olio extravergine di oliva e una manciata di pepe nero e lasciarli insaporire. Aggiungere quindi le sarde salate ai fagioli. Nell'ultima mezz'ora di cottura dei fagioli aggiungere la farina di polenta, aiutandoci con un frustino affinché non si creino grumi. A cottura ultimata della polenta, incorporare i crauti marinati. In un'altra padella rosolare le cicciole – che devono risultare ben croccanti – eliminando il grasso e aggiungerle alla zuppa. Facciamo bollire per altri dieci minuti, assaggiando di sale e pepe.*
Composizione del piatto. *La zuppa si può servire a piacimento – in una fondina calda – con polenta arrostita.*

Forchir

L' Azienda: 220 ha di vigna nei poderi di Barbeano, Camino al Tagliamento e Felettis di Bicinicco, tutti doc Friuli-Grave. Enzo Deana e Gianfranco Bianchini, quest'ultimo enologo, hanno saputo ben coniugare una vasta superficie di vigna con un'elevata e costante qualità dei loro vini.
Il vino: Friuli-Grave Refoscone. Uno dei più antichi cloni della famiglia del Refosco. Intenso di colore e di toni; piacevole e coinvolgente.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 16-18°C.

Sauris (UD)
Fraz. Sauris di Sotto, 39
tel. 0433.86010
e-mail:
sas.sauris@genie.it

La storia. La casa risale al 1804. Gli Schneider vi arrivano nel 1900. Sauris è uno scrigno – gode di una posizione naturale di inarrivabile bellezza, circondato da boschi, prati e preziose malghe ed è situato a 1.200 metri di altezza – dove qualità dei prodotti della terra e tradizioni sono uniche. La cucina di Andrea non poteva che partire da questo patrimonio, interpretando piatti che hanno assorbito le culture delle diverse etnie – friulana e austriaca – mescolatesi nei secoli. Rinnovandoli con mano felice, per arrivare a piatti molto personalizzati. Il ristorante occupa tre piccole sale, delle quali una con la stube e una col camino. L'arredamento è quello tradizionale di montagna. Ottima la scelta dei vini, regionali soprattutto.

■ **La cucina:** tradizionale della Carnia con innovazioni.
Carte di credito: tutte. **Posti disponibili:** 40. Dependance con 8 camere. **Chiusura settimanale:** mercoledì.

Cremoso di fagioli in salsa all'aglio.

Primo piatto
(ingredienti per 4 persone)

150 g di fagioli borlotti di Carnia,
80 g di crema di latte, 200 g di latte,
20 g di filetti di acciughe, 40 g di aglio fresco,
3 uova, 3 foglie di alloro, 2 rametti di rosmarino,
8 fette non molto spesse di pancetta stesa.

Procedimento. *Mettere a bagno per una notte i fagioli con il rosmarino e l'alloro, cuocerli con l'acqua di marinatura avendo l'accortezza di levare il rosmarino dopo 10' di cottura. Cotti i fagioli, verranno scolati e frullati con acciughe, olio extravergine e sale. Dividere in tre pentolini il latte e metterlo a bollire; cuocere l'aglio prima in un pentolino, poi nei restanti due. Unire tutto il latte assieme all'aglio, frullare e regolare la densità voluta sul fuoco. Alla purea di fagioli aggiungere la crema di latte che avremmo portato a 80°C, un uovo intero e due tuorli; versare il composto negli stampini imburrati e cuocere per circa 45' a 140°C.*
Composizione del piatto. *Sfornare gli stampini e servirli su uno specchio di salsa con le fette di pancetta croccante cotta al forno.*

Livio Felluga

L'Azienda: Livio Felluga – il patriarca dei vini friulani – guarda con orgoglio i suoi 4 figli – Maurizio, Elda, Andrea e Filippo – continuare il successo della sua creatura: 155 ha di splendide vigne – molte a 10.000 ceppi/ha – a Rosazzo, nei Colli Orientali del Friuli. Cantine a Cormòns.
Il vino: Illivio – creato nel '98 come "regalo" dei figli a papà Livio per il suo 85° compleanno – è vino avvolgente e seducente assieme: conquista al primo approccio. Composto da Pinot bianco, Chardonnay e Picolit, affinati in legno per 10 mesi.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay, alla temperatura di 10-12°C.

S. Giovanni al Natisone
(UD) Via Nazionale, 46
tel. 0432.757910
e-mail:
info@ristorantecampiello.it

La storia. Pio Macorig e sua moglie Maria aprono nel 1966. Nell'89 nasce l'albergo ristorante Campiello. Ai genitori subentrano il figlio Dario e sua moglie Marisa. Dario sceglie il pesce con profonda competenza – i suoi scampi vivi sono un must – e le sue creazioni in cucina geniali: riesce a mettere in perfetta armonia colori, aromi e sostanza nel rispetto assoluto della materia prima. Cantina superba. Ben 26.000 bottiglie: grandi annate e grandi cru da tutto il mondo. Selezione di spumanti italiani e Champagnes inimmaginabile. Il locale è elegante, dotato di tre sale arredate con quadri e sculture, altra passione di Dario. L'albergo dispone di 17 camere, appena rinnovate e molto ben curate. Nell'osteria selezione di qualità di salumi e formaggi; piatti della cucina tradizionale.Vendita di prodotti.

La cucina: di pesce, creativa. **Carte di credito:** tutte. **Posti disponibili:** 100. Hotel: 17 camere. Accanto, l'osteria, con cucina tradizionale per 30 posti. **Chiusura settimanale:** domenica.

Filetto di rombo chiodato in zuppa di brovada e fagioli.

Secondo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
Per la minestra di fagioli: 300 g di fagioli secchi, 200 g di brovada, 1 patata grossa, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla bianca, 1 spicchio d'aglio, 1 pezzo di cotenna di prosciutto, 1 mazzetto di profumi, olio extravergine di oliva q.b., fumetto di pesce, 4 bei filetti di rombo, farina bianca e fettine di lardo.

Procedimento. *Rosolare, in un po' d'olio, il sedano, la carota, la cipolla, la patata, l'aglio e la cotenna. Quindi aggiungere metà della brovada e i fagioli (che avremo ammollati il giorno prima). Coprire con il fumetto di pesce e portare a cottura. Quindi passare il tutto al passaverdura e aggiungere la restante brovada e cuocere ancora per 10'.*
Per il rombo. In una padella antiaderente mettere olio, aglio e gambi di prezzemolo e rosmarino; scottare i filetti di rombo con sale grosso e cuocere per alcuni minuti (devono restare al sangue). Levarli dalla padella e lasciarli raffreddare su una carta alimentare. Avvolgere quindi i filetti nelle fettine di lardo e finire la cottura al grill.
Composizione del piatto. *Versare nel piatto un sottile strato di zuppa e sopra appoggiarvi il rombo tagliato a fettine a forma di losanga, per permettere di mangiarlo con la minestra e quindi usando la posata gourmet o il cucchiaio. Aggiungere olio e pepe al mulinello.*

Giorgio Colutta

L'Azienda: con vigne e cantine a Manzano, nei Colli orientali. Dispone di 20 ha di vigneto. Cantine, inserite in un edificio del XVIII secolo, recentemente restaurate e completate.
Il vino: Schioppettino, elegante e personale rosso autoctono friulano che ben si armonizza anche con piatti di pesce robusti come questa creazione di Dario.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 15-17°C.

Venzone (UD)
Via Canal del Ferro, 28
tel. 0432.978013
e-mail:
info@hotelcarnia.it

La storia. Il ristorante Carnia apre il 7 luglio 1979. Nel 2007 sono state rinnovate tutte le camere. Locale accogliente, arredato in stile moderno e ricco di luce, con un'intima saletta privata con caminetto. Gli ampi saloni sono stati anch'essi ristrutturati per accogliere, a seconda delle esigenze, da 50 a 300 persone e sono attrezzati per meeting, convegni, cene aziendali e banchetti per cerimonie. La cucina propone sia la tradizione carnica sia quella di pesce, piacevole e innovativa. Carta dei vini con ampia selezione friulana. Sorge a pochi minuti dal casello Carnia-Tolmezzo dell'autostrada Udine-Tarvisio-Austria, sulla statale Pontebbana. Il patron, Livio Treppo, ne ha fatto un punto di riferimento per la Carnia e l'Alto Friuli.

La cucina: tradizionale carnica accanto a quella di pesce.
Carte di credito: tutte. **Posti disponibili:** ristorante e saletta con fogolâr 90; saloni da 50 a 300. Hotel: 41 camere.
Chiusura settimanale: sempre aperto.

Blecs (maltagliati) saraceni alla verza e speck croccante.

Primo piatto
(ingredienti per 4 persone)
Per la pasta: 50 g di farina 00, 1 uovo intero, 1 tuorlo, 250 g di grano saraceno, 50 g di semolino.
Per il condimento: 200 g di speck, 200 g di verza, 50 g di burro
Per la salsa di scalogno: 60 g di scalogno tritato, 60 cl di brodo di manzo, burro.

Procedimento. *Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un composto omogeneo e lasciar riposare. Tirare la pasta molto fina; tagliare la sfoglia in triangoli irregolari e lasciarli asciugare su un vassoio. In una padella a parte scottare la verza tagliata alla julienne con il burro; salare e pepare.*
Composizione del piatto. *Cucinare la pasta in acqua bollente salata e saltare con la salsa preparata. Adagiare i maltagliati al centro del piatto e guarnire con speck croccante sopra.*

Jermann

L'Azienda: Silvio Jermann, uno dei protagonisti della storia enologica del Friuli Venezia Giulia. Gli ettari vitati sono 130, dei quali 25 attorno alla nuova e spettacolare cantina di Ruttars, in Collio. Che si affianca a quella storica di Villanova di Farra, sede aziendale.
Il vino: Chardonnay, che sente la mano di Silvio Jermann – ora affiancato da suo figlio Angelo, laureato in enologia – che dà ai suoi vini quel tocco inconfondibile di gentilezza e suadenza.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chardonnay, alla temperatura di 8-10°C.

Da Nando

Mortegliano (UD)
Via Divisione Julia, 4
tel. tratt. 0432.760187
tel. alb. 0432.826746
e-mail: info@danando.it

La storia. Sono ben 5 le generazioni che vedono gli Uanetto dediti alla ristorazione. Dal 1980 Ivan e poi il fratello Sandro entrano direttamente nella conduzione. Ristorante, la cantina-negozio e locanda con 12 camere, sale banchetti e conferenze. La cucina "di" Ivan – in quanto ispiratore, suggeritore, controllore – è una cucina golosa proposta in maniera entusiastica, di impronta del territorio, alla quale si aggiunge quella di pesce. Contagiosa – e professionale nello stesso tempo – la maniera di proporre cibi e vini. La cantina. Stupefacente: una delle più fornite cantine del Friuli, con oltre 80.000 bottiglie in rotazione e di queste 22.000 non friulane e straniere. Lasciatevi consigliare. Servizio ottimo. Vendita di attente selezioni di prodotti del territorio.

La cucina: del territorio del Friuli con inserimenti marinari. **Carte di credito:** tutte. **Posti disponibili:** fino a 140 persone. Hotel: 12 camere. **Chiusura settimanale:** domenica sera e martedì.

Cotechino d'oca, brovada e verza caramellata.

Antipasto

(ingredienti per 4 persone)
1 cotechino senza pelle,
2 pelli del collo d'oca,
300 g di polpa d'oca.

Procedimento. *Per il cotechino. Tagliare la polpa d'oca a pezzettini molto piccoli e mescolarli con il cotechino. Riempire le pelli del collo dell'oca, poi cucire con lo spago le estremità. Cuocere i cotechini d'oca in acqua abbondante per circa un'ora e mezzo. Per la brovada. Grattugiare grossolanamente la brovada. Fare un fondo di olio e aglio, mettere la brovada, salare, rosolare e bagnare con un bicchiere di vino rosso. Ultimare la cottura con l'acqua, se serve. Per la verza. Sfogliare la verza e scegliere le foglie più belle. Fare uno sciroppo con 130 g di zucchero e 100 g di acqua, spennellare le foglie su ambedue i lati e adagiarle su uno stampo a cupola; infornare a 80°C per circa 1 ora e mezzo.*

Composizione del piatto. *Al centro del piatto mettere una foglia di verza caramellata, un cucchiaio di brovada e fette di cotechino d'oca. Servire caldo.*

Isola Augusta

L'Azienda: 50 ha di vigneti ad alta intensità per ettaro con attigua cantina; situata nella doc Friuli-Latisana (a Palazzolo dello Stella) che Massimo Bassani – il patron – definisce giustamente Riviera friulana per la vicinanza al mare e la mitezza del suo clima.

Il vino: Friuli-Latisana Refosco, fruttato e di grande piacevolezza in bocca.

Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 14-16°C.

Da Toni

Gradiscutta di Varmo (UD)
Via Sentinins, 1
tel. 0432.778003
e-mail:
datonimorassuttia@libero.it

La storia. Toni e Palmira Morassutti aprono a Gradiscutta nel 1928: la gente ci arrivava in bici per l'anatra e l'orzo e fagioli. Aldo entra in campo nel 1958. Ora – dal 2006 – è affiancato, nella conduzione, dallo chef Roberto, persona di assoluta qualità. Il vero segreto di questo locale è che Aldo ha saputo mantenere il timbro di un'accoglienza fatta di sostanza e di semplicità. Da Toni è calarsi nella tradizione friulana con una cucina via via interpretata, riletta, aggiornata in punta di piedi, con un tocco di nobiltà. Il fogolâr è al centro di uno dei due saloni dove si cucina alla brace. Con la bella stagione si mangia sotto il portico che dà in giardino, al cospetto di due peri secolari. Cantina di prim'ordine. Ricca di firme importanti.

La cucina: della tradizione friulana via via reinterpretata.
Carte di credito: tutte. **Posti disponibili:** 140.
Chiusura settimanale: lunedì e martedì a mezzogiorno.

Risotto di verze e fegato grasso.

Primo piatto
(ingredienti per 6 persone)
1 cipolla piccola, ½ dl di olio extravergine d'oliva, il cuore bianco di una verza, 360 g di riso superfino Carnaroli, ½ dl di vino bianco secco, 6 scaloppe di fegato d'oca crudo di 25 g ciascuna, 2 dl di vino Refosco, 1 mazzetto di salvia, rosmarino e alloro, 15 g di fecola, 50 g di burro, 50 g di Montasio stravecchio, brodo di carne q.b., sale e pepe q.b.

Da Toni

Procedimento. *Tritare e soffriggere metà della cipolla con un filo d'olio d'oliva. Quando sarà rosolato aggiungervi la verza tagliata grossolanamente, salare, pepare e cucinare per una ventina di minuti circa. Buttare il riso, tostarlo, bagnare con il vino bianco e portarlo a cottura, innaffiandolo di tanto in tanto con il brodo. Nel frattempo avremo già preparato la salsa al Refosco: in un soffritto della restante cipolla aggiungere il vino, il mazzetto di erbe, sale e pepe. Lasciare ridurre dell'80%, filtrare e legare la salsa con un po' di fecola diluita con acqua. Mantecare il riso con il burro ed il formaggio, regolare di sale e pepe.*
Composizione del piatto. *Disporre quindi il risotto sui piatti, adagiarvi sopra ognuno una scaloppa di fegato d'oca (che si riscalderà con il calore del riso) e irrorare con la salsa ottenuta.*

Primosic

L'Azienda: con cantine e poderi (26 ha) ad Oslavia, in Collio. Silvestro – uno dei padri del Consorzio Collio – ha lasciato ora la gestione ai figli Boris e Marko.
Il vino: Collio bianco Klin Riserva. Vino ampio e carnoso, ottenuto da Sauvignon e Chardonnay, Tocai Friulano e Ribolla gialla in parti uguali. Affinato in legno con saggezza.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay, alla temperatura di 10-12°C.

Devetak

Savogna d'Isonzo (GO)
Località Brezici, 22
tel. 0481.882488
e-mail:
info@devetak.com

La storia. I Devetak hanno la trattoria-gostilna dal 1870. Ora la conducono Augustin e la moglie Gabriella. La cucina, da sempre delle donne, viene ora seguita da Gabriella. Materie prime ottenute nell'azienda agricola di famiglia sul Carso. Cucina che rispecchia la terra di confine: la tradizione culinaria austriaca e mitteleuropea fuse con quella slovena e italiana. La cantina è scavata nella roccia carsica e racchiude un'importante collezione di distillati e 800 etichette di vini con particolare attenzione ai vini del territorio. Siamo sul San Michele, monte sacro alla Patria. La gostilna ha una piacevole impronta di campagna, con uno stile vissuto e curato. Sulla strada l'osteria originale, per piatti unici con molti vini al bicchiere.

La cucina: tradizionale delle terre mitteleuropee.
Carte di credito: tutte. **Posti disponibili:** 70. Osteria con pasti semplici con 15 posti. Locanda: 8 camere in stile carsico.
Chiusura settimanale: lunedì e martedì; aperto la sera di mercoledì, giovedì e venerdì; tutto il giorno sabato e domenica.

Selinka

Primo piatto

(ingredienti per 4 persone)

1 kg di patate, acqua q.b., una crosta di formaggio, 500 g di fagioli borlotti, 4 pezzettini dell'osso di prosciutto, 1 peperoncino, sale q.b, 1 cespo di sedano, gambo e foglie, 200 g di cubetti di polenta bianca.

Procedimento. *In una pentola mettere le patate a pezzetti, i fagioli ammollati 24 ore prima, il sedano gambi e foglie e le ossa di prosciutto (fatte prima bollire a parte per eliminare il sapore forte). Salare, aggiungere il peperoncino, la crosta di formaggio, coprire d'acqua e cuocere su fuoco lento per circa 6 ore.*
Composizione del piatto. *Servire a consistenza densa, con cubetti di polenta bianca e l'osso del prosciutto.*

Petrussa

L'Azienda: Paolo e Gianni Petrussa, proprietari di 8 ha di vigneto ad Albana di Prepotto, culla storica dello Schioppettino, loro vino bandiera. Ma anche di altri vini autoctoni, come il Verduzzo, che esce col nome di Pensiero, 100% Verduzzo passito e affinato in legno.
Il vino: Colli orientali Schioppettino, rosso che fa dell'eleganza la sua peculiarità; affinato in legno con equilibrio.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 15-17°C.

Udine
Viale Tricesimo, 276
tel. 0432.545096
e-mail:
hotel@ladimoret.it

La storia. Nel 2004 erano cento gli anni di questo simbolo dell'accoglienza di Udine. La famiglia Marini – Franco, con la moglie Margherita e il figlio Edoardo – apre i suoi orizzonti culinari sull'intera regione. Quindi ampio ventaglio di proposte: dal profumo del mare ai sapori della montagna. Siamo alle porte di Udine, vicinissimi all'imbocco dell'autostrada di Udine nord. Là di Moret è uno dei centri di ospitalità tra i più completi della regione. Hotel con 13 suites e 81 stanze; sala convegni con 300 posti; piscina coperta; sauna e bagno turco; campi di tennis e calcetto coperti. Le sale sono per ogni esigenza: ristorante storico, quello del fogolâr; saletta vip e salone per banchetti. Infine l'Insolito Moret, in veranda, per pasti caldi con piatti più agili, aperto dalle colazioni fino alle 24 no stop.

La cucina: di pesce e del territorio. **Carte di credito:** tutte. **Posti disponibili:** su 4 sale 185; nel salone 180. In veranda l'Insolito Moret, per pasti di lavoro. Best Western Hotel Là di Moret: 88 camere e 4 suites. **Chiusura settimanale:** il Fogolâr domenica sera e lunedì a pranzo. L'Insolito sabato e domenica a pranzo.

Orzo e fagioli scomposto.

Antipasto *(ingredienti per 4 persone)*
Per la crème brûlé: 100 g di fagioli borlotti secchi, 300 g di panna, 2 tuorli, 20 g di speck di Sauris, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio d'aglio.
Per le praline d'orzo: 80 g di orzo perlato, 40 g di speck di Sauris in brunoise, 30 g di burro, 30 g di Montasio, q.b. di brodo, 2 uova, 30 g di farina, 4 foglie di verza.
Procedimento. *Mettere a bagno i fagioli per 12 ore. A parte fare un soffritto con olio, aglio, rosmarino e speck; unire i fagioli e poi coprire con il brodo. Quando i fagioli risultano cotti, togliere lo speck e frullare, unire quindi la panna e i tuorli. Versare il composto in tazzine da caffè e cucinare in forno a 130°C per 20 minuti. Per le praline di orzo: bollire l'orzo in acqua salata fino a quando risulta al dente. Scolarlo e raffreddarlo. In una pentola versare l'orzo, unire lo speck in brunoise (ossia tagliato a cubetti piccolissimi) rosolato e il brodo necessario alla cottura. Mantecare con burro e Montasio. Quando l'orzotto è freddo unire le uova e la farina. Fare palline della grandezza di una noce, panarle e soffriggerle. Sbollentare 4 foglie di verza e mettere a macerare una notte nello sciroppo, quindi essiccare in forno a 50°C per 10 ore.* **Composizione del piatto.** *Spolverare la tazzina di crème brûlé con lo zucchero di canna e bruciare con il cannello. Disporre su un piatto rettangolare, partendo dalla sinistra, la tazzina di crème brûlé, quindi la pralina di orzo fritta e completare con la foglia di verza essiccata.*

Là di Moret

La Viarte

L'Azienda: 27 ha vitati – in comune di Prepotto, nei Colli orientali con una vigna molto scenografica, tra le quali le cantine. L'azienda è seguita da Giulio, il cui padre – Giuseppe Ceschin – è stato uno degli enologi che hanno impresso la grande svolta all'enologia friulana. **Il vino:** Liende, ottenuto da Tocai friulano, Pinot bianco e Chardonnay per un 70%, il resto da Riesling renano, Ribolla gialla e Sauvignon. Lo Chardonnay fermenta in barrique. Vino dalla netta personalità al naso e che gioca al gusto tra il velluto e la freschezza. **Il suo bicchiere:** va servito nel calice Riedel Vinum Chardonnay, alla temperatura di 10-12°C.

Mels (UD)
Piazza del Tiglio, 15
tel. 0432.889626
e-mail:
petros@quipo.it

La storia. Liano sposa Ida nel 1973 e assieme continuano la vocazione di famiglia dei Petrozzi, ristoratori dal 1901. "Leggo molti libri di ricette, soprattutto vecchi; sono la mia fonte di ispirazione, afferma Ida, perché amo trasportare l'antico all'oggi. Mi diverto così". Ama i volatili e ancor più l'oca, sua vera passione. Recupera e reinventa molti piatti, tra i quali le minestre, simbolo della cucina di casa. I suoi piatti sono eleganti, garbati, ma di netta personalità. Da visitare la cantina, con Liano. Ricca di oltre 1.500 etichette tra vini locali, italiani e del mondo. In sala il vino dipende da lui. Fidatevi. Locale raffinato: una sala con un camino e un'ampia vetrata che porta sulla terrazza; l'altra dove c'è lo spiedo. Tavoli ben preparati.

La cucina: creativa-tradizionale del Friuli di terra.
Carte di credito: tutte. **Posti disponibili:** 35 max.
Chiusura settimanale: martedì.

Zuppa di fagioli e zucca gialla con crema di formaggio d'alpeggio alle erbe.

Primo piatto
(ingredienti per 6 persone)

Per la zuppa: 400 g di polpa di zucca già cotta al forno o a vapore, 300 g di fagioli di Carnia o borlotti, 2 patate grandi, 1 carota, 1 cipolla piccola, 1 costa di sedano, 1 foglia di alloro, sale q.b.

Procedimento. *Mentre i pezzi di zucca si cuociono, preparare il minestrone con i rimanenti ingredienti. A cottura ultimata togliere la foglia di alloro, aggiungere la zucca cotta e cuocere ancora per 10 minuti. Togliere dal minestrone 6 cucchiai di fagioli e tenerli da parte. Passare tutto il resto al setaccio. Per la crema: mescolare al mixer un mazzetto di erba cipollina e 150 g di formaggio di alpeggio.*
Composizione del piatto. *Distribuire i fagioli tenuti da parte nelle 6 ciotole, quindi versarvi la zuppa di fagioli e zucca. Completare con una cucchiaiata di crema di formaggio alle erbe. Un filo d'olio crudo a piacere.*

Il Carpino

L'Azienda: 15 ha di vigne e cantine a San Floriano del Collio di Anna e Franco Sosol. Le loro riserve, oltre che un importante passaggio in legno, hanno anche un lungo affinamento in bottiglia. Nella linea Runc, invece, troviamo vini più freschi e giovani.
Il vino: Chardonnay Selezione, affinato in legno dopo attenta macerazione delle uve. Vino imponente e dalla forte personalità.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay, alla temperatura di 10-12°C.

San Quirino (PN)
Via S.Rocco, 47
tel. 0434.91005
e-mail:
info@ristorantelaprimula.it

La storia. Dal 1875 la famiglia Canton fa ristorazione. Il percorso moderno è ora affidato ai figli di Roberto e Lidia: Andrea, genio in cucina, ed Emanuela col marito Pier che seguono la sala. Andrea è inventivo, perfezionista, pieno di idee e dotato di forte sensibilità: i suoi piatti sono cesellati, precisi perché meditati. Sa come pochi dare attualità alla tradizione. Pier, ottimo sommelier, cura i vini e il loro servizio in maniera perfetta. Cantina sotto il ristorante, che custodisce oltre 1.600 etichette. Locale di classe, senza sbavature né eccessi. Accanto, l'antica osteria Alle Nazioni per un menu di cucina tradizionale, di ottima qualità, preparato e curato sempre da Andrea. Piccolo hotel di charme con 8 camere di alta qualità.

■ **La cucina:** creativa, sia pesce sia carne, ispirata al territorio. **Carte di credito:** tutte. **Posti disponibili:** 30, e 100 nel salone. All'Osteria Alle Nazioni: menu della tradizione per 40-50 ospiti. Hotel: 8 camere. **Chiusura settimanale:** domenica sera e lunedì.

Fegato grasso d'oca con brûlé al vino rosso e brovada.

Secondo piatto

(ingredienti per 6 persone)

6 scaloppe di fegato grasso d'oca dello spessore di 1 cm, 1 grossa rapa macerata nelle vinacce (brovada), 150 g di vino rosso, 75 g di sciroppo di glucosio, 2 g di cannella, 10 chiodi di garofano, 1 cucchiaino di pepe nero in grani, 1 cucchiaino di sale Maldon.

Procedimento. *Tagliare finemente alla julienne la rapa e metterla in una terrina di vetro; salare e zuccherare leggermente (1cucchiaino); aggiungere 1 cucchiaino di pepe nero in grani e 5 chiodi di garofano; mescolare bene il tutto e lasciare macerare in frigorifero per una notte. Il giorno dopo cuocere la rapa a vapore a 100°C per 30 minuti. Ridurre a fuoco moderato il vino con lo sciroppo di glucosio, la cannella e 5 chiodi di garofano fino a quando il liquido è diventato 1/3 della quantità iniziale (brûlé). Cuocere le scaloppe di fegato in una padella antiaderente, a fuoco moderato, fino a quando sono dorate da entrambi i lati.*

Composizione del piatto. *Mettere in una fondina, con un bel ciuffo di brovada, la scaloppa di fegato e un cucchiaio di ristretto di vino rosso (brûlé), un pizzico di sale Maldon e un giro di olio extravergine di oliva.*

Ermacora

L'Azienda: Dario e Luciano Ermacora, 25 ha sulle colline di Ipplis, nei Colli orientali del Friuli, con cantina ai margini delle vigne. Negli ultimi anni la scelta è caduta sul potenziamento delle varietà autoctone come Pignolo, Refosco, Picolit. Sempre delizioso il loro Pinot bianco.
Il vino: Colli orientali Picolit: vino dolce di rara finezza che si fa suadente senza pesantezza; vanta una gamma di sentori – tra miele, crema pasticciera e vaniglia – che poi si ritrovano in bocca.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Sommeliers Sauternes, alla temperatura di 6-8°C.

Cormòns (GO)
Loc. Monte, 22
tel. 0481.60531
e-mail:
info@lasubida.it

La storia. Josko Sirk, la trattoria di famiglia aperta nel 1960, ora è un delizioso resort di campagna. Oltre al ristorante, 15 case-residence in collina, tra il verde del Collio. Maneggio, piscina, tennis. In sala la moglie Loredana e la figlia Tanja: raccontano di una cucina che, interpretata da Alessandro, si ispira alla storia di Cormòns, dove si fondono le culture friulana, slovena e austriaca. Cucina resa attuale senza farle perdere l'origine, che ha saputo rendere nobile la semplicità. Locale che ti avvolge, ti scalda dentro. Il fogolâr dove si fa la polenta. Si accede dall'antico sottoportico, ora veranda, riservato ai fumatori, ma anche alla vendita di libri e prodotti. Cantina di vini regionali ai massimi livelli. L'osteria è poco distante: tutta di legno, è posto informale con una cucina immediata e accattivante.

La cucina: delle terre friulano-slave, contemporanea.
Carte di credito: le principali. **Posti disponibili:** circa 80. Hotel: 15 case-residence nel verde, per circa 32 posti letto. **Osteria La Subida** con una cucina meno impegnativa. Luogo informale per 60 posti, chiuso il giovedì. **Chiusura settimanale:** martedì e mercoledì.

Brovada fredda in insalata con cotechino.

Antipasto *(ingredienti per 4 persone)*
2 cotechini lessati, 4 cucchiaiate di polenta cotta sul fuoco a legna, 4 ciuffi di brovada bianca di sidro di pere e di mele, 4 rametti di finocchietto selvatico secchi, olio extravergine d'oliva q.b., 1 spicchio d'aglio, fiori di finocchi selvatici secchi q.b, sale e pepe q.b.

Procedimento. *Sbollentare la brovada, in acqua leggermente salata per 7', che deve rimanere soda. Scolarla e lasciarla raffreddare. Con uno spicchio d'aglio schiacciato sfregare una ciotola per lasciare il profumo. Aggiungere la brovada e condirla con olio, sale e pepe. Tagliare 4 rondelle da ogni cotechino e infilarle a 2 a 2 sui rametti di finocchietto.*
Composizione del piatto. *In quattro piatti fondi mettere una bella cucchiaiata di polenta calda; sopra un ciuffo di brovada condita e sopra lo spiedino di cotechino. Condire il tutto con un filo di olio, una grattata di pepe di mulinello e una spolverata di fiori di finocchio selvatico*

Villa Russiz

L'Azienda: azienda storica del Collio, fondata nel 1869 dal conte francese Théodore de La Tour e da sua moglie austriaca Elvine Ritter. I 30 ha di vigne, con cantina attigue ricavate nella villa in stile vittoriano. Sotto la sapiente direzione di Gianni Menotti, enologo di chiara fama.
Il vino: Tocai friulano: vino complesso e caldo, di ampie nuances floreali e fruttate. Di classe, come tutti i vini di Gianni Menotti.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Extreme Sauvignon, alla temperatura di 8-10°C.

Colloredo di Monte Albano
(UD) Piazza Castello, 2
tel. 0432.889045
e-mail:
ristorantelataverna@yahoo.it

La storia. Era il giardino d'inverno del Castello di Colloredo. Trasformato in ristorante nel 1979. Da allora Piero Zanini, con sua moglie Matilde, ne ha fatto uno dei locali di maggior classe della regione.La cucina ha le radici nei prodotti stagionali (oltre al giardino, un proprio orto, da guardare), ma lascia molto spazio alla creatività: una cucina abbinata e raccontata con parole nuove, senza però toccare il soggetto della trama. La cantina: emozionante, raccoglie quasi 1.300 etichette, ma soprattutto conserva serie di grandi annate di vini prestigiosi. La proposta dei vini sui piatti e il loro servizio sono compito di Piero, eseguiti alla perfezione. Terrazza e giardino con panorama sul Friuli. Raffinati banchetti nel salone che dà sul giardino.

- **La cucina:** tradizionale-creativa (pesce e carne) del territorio.

Carte di credito: tutte. **Posti disponibili:** 40, in terrazza 40 e 100 nel salone. **Chiusura settimanale:** domenica sera e mercoledì.

Cartoccio di borlotti con cipolla rossa e pomodoro confit in zuppetta di cicale di mare.

Primo piatto

(ingredienti per 4 persone)

Sfoglia di borlotti: *200 g di fagioli borlotti, brodo vegetale q.b., 50 g di olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.* **Procedimento.** *Bollire i fagioli con il brodo vegetale. Quando sono pronti, frullarli con l'olio, il sale e il pepe. Stendere la purea sottile, 2 mm, in un foglio di silpat e passare in forno a 140°C per 35-37 minuti. Quando sarà essiccata, ricavarne 8 quadrati di 5 x 5 cm.*

Cipolla rossa: *300 g di cipolla rossa, timo fresco q.b., olio extravergine di oliva q.b., sale e pepe q.b., un pizzico di zucchero, 1 cucchiaio di aceto di vino rosso.* **Procedimento.** *Tagliare la cipolla a pezzi, condirla e confezionarla in un sacchetto per il sottovuoto. Cucinare a 90°C per almeno 3 ore, raffreddare e confezionare i cartocci con le sfoglie dei borlotti.*

Pomodoro confit: *8 falde di pomodori rossi freschi.* **Procedimento.** *Pelarli e disporli in placca, condirli con zucchero, sale, aglio, timo, olio d'oliva. Passare in forno a 80°C per 2 ore circa.*

Zuppetta di cicale di mare: *12 cicale, brodo di pesce ½ litro, olio d'oliva al prezzemolo, sale e pepe q.b., vino bianco 15 cl, 1 spicchio d'aglio in camicia.* **Procedimento.** *Lavare bene le cicale e rosolarle con l'olio e l'aglio. Sfumare con il vino bianco, aggiungere il brodo, portare a cottura; togliere le cicale e pulirle.*

Composizione del piatto. *Disporre nel fondo del piatto le cicale a pezzetti, adagiarvi sopra i due cartocci di borlotti precedentemente riscaldati in forno per alcuni minuti, le foglie di pomodoro confit calde ed infine il brodo di cicale filtrato e insaporito con alcune gocce di olio di prezzemolo.*

Eugenio Collavini

L'Azienda: nelle cantine-castello del 1400 di Zucco-Cuccanea a Corno di Rosazzo. Azienda che tra le prime fece conoscere nel mondo i vini friulani. Tra proprietà e conduzione, 170 ha di vigneto nelle doc Collio, Colli orientali del Friuli e Friuli-Grave.

Il vino: Collio bianco Broy – Tocai friulano e Chardonnay con un 20% di Sauvignon – da uve mature e, in parte, leggermente passite. Vino pastoso, ricco, musicale. Stoffa setosa e di grande potenza.

Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay, alla temperatura di 10-12°C.

La Taverna

Stregna (UD)
Via Capoluogo, 19
tel. 0432.724118
e-mail:
alsalepepe@libero.it

La storia. Le Valli del Natisone sono uno degli scrigni naturali del Friuli, un vero angolo di paradiso. E sono stati la passione e l'amore di Teresa e Franco per la loro terra che, nel 1987, hanno fatto nascere a Stregna – siamo a 400 mslm – il Sale e Pepe. Teresa ha ridato un'anima – moderna, vivace e profonda – a piatti antichi. Lei segue il pendolo delle stagioni, anche grazie ai suoi prodotti dell'orto. La selezione dei vini, la loro proposta e la sala sono affidate a Franco. Locale e servizio molto curati. Deliziosa l'entrata, di recente rinnovo (con angolo vendita di prodotti), che immette nel posto più seducente, il kot (in sloveno, lingua locale), ovvero la stanza del camino, d'inverno sempre acceso. Oltre alle due sale, quella verde e quella blu. Salire quassù vale da solo il viaggio: i prati sono i più belli del Friuli.

La cucina: delle tradizioni delle Valli del Natisone, ripensata.
Carte di credito: le principali. **Posti disponibili:** 40 su tre sale.
Chiusura settimanale: stagione estiva: aperti lun., giov., ven. sera, sabato e domenica per pranzo e cena.
Stagione invernale: aperti ven. sera, sabato e domenica per pranzo e cena.

L'Altromartini: patate, brovada e musetto.

Antipasto

(ingredienti per 4 persone)
4 patate, ½ l di latte, 1 noce di burro, noce moscata, sala e pepe q.b, alloro, 150 g di brovada, kren, 1 musetto medio-piccolo.

Procedimento. *Cuocere in acqua il musetto per circa 40 minuti con una foglia di alloro. Per la crema di patate: pelare e lessare le patate, passarle al mixer e allungare con il latte caldo; aggiungere il burro e la noce moscata. Tenere in caldo. Tagliare sottile la brovada, cuocerla a vapore per circa 10 minuti: deve restare al dente. Condirla con olio d'oliva (2 cucchiai circa), pepe e, se necessario, salare.*
Composizione del piatto. *Sul fondo di un bicchiere da Martini (da cui l'Altromartini) disporre 2 cucchiai di crema di patate, la brovada condita e il musetto sbriciolato. Finire con il kren grattugiato sottile. Servire con cucchiai da tè.*

Marco Felluga

L'Azienda: Marco Felluga è uno dei grandi padri dell'enologia friulana. Stupenda la tenuta di Russiz Superiore (60 ha di vigneto con annesse cantine), alla quale si aggiungono i 100 ha dell'azienda madre di Gradisca.
Il vino: Collio Pinot Grigio Riserva Mongris Marco Felluga, vino che evidenzia le grandi potenzialità di questo vitigno. Fermenta parte in vasche di acciaio (70%) e in botti di rovere di 5 hl (30%). Resta sui lieviti per 18-20 mesi. Impressiona il velluto di questo vino.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay, alla temperatura di 10-12°C.

Vitello d'Oro

Udine
Via E. Valavason, 4
tel. 0432.508982
e-mail:
info@vitellodoro.com

La storia. Il primo documento ufficiale che attesta l'esistenza di questo ristorante risale al 27.1.1847. Antonio Sabinot, l'attuale patron, vi arriva come cameriere nel 1964 per diventarne proprietario nel 1987. Ora lo seguono i figli: Gianluca in sala e Massimiliano in cucina, che ha una mano per il pesce particolarmente felice e sa recuperare e ammodernare piatti della tradizione. La sua è una cucina allegra, entusiasta, immediata. Grandi i dolci. Ampia la proposta di vini, friulani in maggioranza. Ottimo il servizio. Arredo di legno, sobrio, caldo ed elegante. Attorno al vecchio fogolâr moderne panche per l'aperitivo. Angolo per vendita di libri e prodotti. D'estate dispone del più bel giardino di Udine per mangiare all'aperto. Il locale è a pochi metri da piazza San Giacomo, cuore della città.

La cucina: di pesce, contemporanea. **Carte di credito:** tutte. **Posti disponibili:** 90 in 4 sale, in giardino 50. **Chiusura settimanale:** lun. a pranzo e tutto il merc. In giugno, luglio e agosto la dom. e il lun. a pranzo.

Musetto croccante e brovada cruda all'aceto balsamico tradizionale.

Antipasto

(ingredienti per 4 persone)
2 musetti (cotechino), 1 rapa macerata nelle vinacce (brovada), aceto balsamico tradizionale.
Per la pastella: 150 g di farina di riso, 40 cl di birra, olio extravergine di oliva, sale.

Procedimento. *Cuocere i due musetti in acqua per circa tre ore, scolare l'acqua e togliere subito i budelli dei musetti, lasciare raffreddare. Preparare una pastella unendo la farina e la birra in modo da ottenere un impasto liscio e omogeneo, salare e lasciare riposare in frigorifero. Tagliare i musetti in fette dello spessore di 1,5 cm, passarle nella pastella e friggerle in olio extravergine di oliva caldo, scolare e tenere in caldo (non salare). Grattugiare la brovada finemente e condire con olio extravergine di oliva, aceto balsamico e un po' di sale.*
Composizione del piatto. *Servire accompagnando la brovada assieme al musetto fritto e rifinire con qualche goccia di aceto balsamico tradizionale.*

Edi Keber

L'Azienda: 10 ha di vigne e cantine in Collio, località Zegla, comune di Cormòns. Edi ha saputo fare del Tocai friulano il suo vino bandiera e nel 1987 Edi dà un segnale forte per arrivare ad un unico vino del Collio; dei tanti vini che produceva, li riduce a quattro: Tocai friulano, Collio bianco, Collio rosso e Merlot riserva. Merita citazione il figlio Kristian, giovane e appassionato enologo.
Il vino: Collio bianco da Tocai, Malvasia, Ribolla, Pinot bianco, Pinot grigio.
Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chardonnay, alla temperatura di 8-10°C.

FRIULI VENEZIA GIULIA
Ospiti di gente unica

Le eccellenze di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

In ristorante il lavoro è complesso e affascinante al tempo stesso. La scelta dei prodotti è una delle componenti importanti e nel farla si incontrano artigiani del gusto che hanno saputo recuperare antiche tradizioni, rinnovandole.
I componenti di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori hanno inserito nella loro scelta delle Eccellenze otto storie che fanno onore a tutta la nostra Regione.
Otto storie scritte da persone sagge, lungimiranti e coraggiose.
Che noi vorremmo brevemente raccontare.

Collavini

Nel 1966 Manlio Collavini acquista il castello Zucco-Cuccanea di Corno di Rosazzo, dove tutt'ora hanno sede le cantine. Fu uno dei primissimi a credere nel Pinot grigio vinificato in bianco (era il 1969) e nel 1971 crea Il Grigio, spumante che fece tendenza.

Nel 1970 intuì le potenzialità, come base spumante, di una delle più antiche varietà autoctone friulane, la Ribolla gialla, che ora vinifica parte in acciaio e parte in legno e che poi spumantizza in autoclavi distese, dove resta per ben 24/26 mesi a contatto coi lieviti e poi altri 8 in bottiglia. Nasce così lo spumante più personale del Friuli Venezia Giulia, l'unico da varietà autoctona.

Corno di Rosazzo
Via della Ribolla Gialla, 2
Tel. 0432.753222
E-mail: collavini@collavini.it

Gover

La cucina nasce col fuoco e dal fuoco. Cucinare col fuoco a legna dà ai cibi un tocco prezioso, inimitabile: la polenta cotta sullo *spolert* è semplicemente divina. La famiglia Gover - inizò nel 1976 - continua questa antica tradizione della fumisteria e, un po' come in cucina, mescola con sapienza la tradizione con l'innovazione, aggiornando stili e modelli, mantenendo però l'antica conoscenza e una saggezza artigianale che è tra le più antiche dell'uomo. Ogni *spolert*, ogni stufa, ogni cucina, ogni caminetto di Gover è un pezzo unico, irripetibile. Come un vestito d'alta sartoria cucito addosso.

GOVER
Caminetti - Cucine - Stufe

Codroipo
Via Mangiarotti, 16
Tel. 0432.900731
E-mail: info@goversrl.com

Jolanda de Colò

Antonello Pessot è un genio delle produzioni alimentari. Gli spetta il grande merito di aver recuperato e rinnovato la tradizione dei prodotti dell'oca, fino a diventarne leader in Italia. Ai quali ha via via aggiunto la selezione e la distribuzione di una vasta gamma di prodotti alimentari dalla qualità elevatissima. Con lui ci sono sua moglie Alana e il figlio Bruno. Ora, grazie ad Antonello Pessot, quando si parla di oca il riferimento è diventato il Friuli Venezia Giulia.
I suoi capolavori: il salame d'oca della tradizione ebraica, la porcaloca, la mortadella d'oca, il foie gras fresco macerato nel Picolit.

Palmanova
Via 1° Maggio, 21
Tel. 0432.920321
E-mail: info@jolandadecolo.it

Consorzio Montasio

Consorzio per la tutela del formaggio Montasio

Il formaggio Montasio è sinonimo di Friuli. È uno dei migliori formaggi da tavola italiani e in cucina è straordinario per la sua duttilità nell'entrare nella preparazione dei piatti. Il Montasio - assieme al vino, S. Daniele, grappa e gubana - faceva parte del "pentagramma" inventato da Vittorio Marangone, presidente della Camera di Commercio di Udine, per far conoscere (eravamo agli inizi degli Anni '70) i prodotti più significativi del Friuli. Il Consorzio, sorto nel 1984, portò nelle varie latterie la cultura della qualità. Nel 1986 ottenne la Denominazione di origine; nel 1987 l'incarico di vigilanza e nel '96 la prestigiosa Dop, Denominazione di origine protetta.

Codroipo
Vicolo Resia 1/2
Tel. 0432.905317
E-mail: info@formaggiomontasio.net

Nonino

La lunga storia della grappa cambiò radicalmente il 1° dicembre 1973 a Percoto, grazie a Giannola e Benito Nonino: viene distillata la prima grappa Monovitigno, da vinacce Picolit. Fu una svolta epocale che cambiò i modelli della qualità che, se fino ad allora sembravano consolidati e inattaccabili, divennero improvvisamente obsoleti, obbligando tutti a seguire i Nonino.
È del 1975 il premio Rist d'Aur, poi diventato premio Nonino: la grappa unita alla cultura e alla conoscenza del territorio.
Nel 1984 – ancora per primi – creano l'acquavite d'uva, battezzata ÙE in friulano e nel 2000 il Gioiello, distillato di puro miele.
"Abbiamo sfidato il futuro senza dimenticare la parte migliore del passato", afferma Giannola. È vero! Il Friuli Venezia Giulia deve molta della sua notorietà ai Nonino.

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

Percoto
Via Aquileia, 104
Tel. 0432.676331
E-mail: mavian@nonino.it

Oro caffè

Nel 1987 i coniugi Chiara De Nipoti e Stefano Toppano rilevano la Orocaffè (fondata nel '72.) Mentre Stefano si occupa dei mercati esteri, Chiara sceglie, all'origine, le partite migliori per poi andare a creare il gusto, lo stile Orocaffè. Come fa un produttore di vino che assaggia le sue diverse botti per individuare la migliore e metterne il vino in bottiglia, Chiara verifica, con l'assaggio, il caffè di ogni partita e assemblare quelle idonee al timbro Orocaffè. Il caffè "di" Chiara è elegante e floreale: ricorda i fiori di mandorlo e di rosa calda, per chiudere in bocca con sfumature di nocciola e ancora mandorla. Costruiscono anche, col marchio Fiorenzato, le macchine per ottenere un perfetto espresso italiano.

Tavagnacco
Via Palladio, 1
Tel. 0432.573535
E-mail: info@orocaffe.com

QManiago

In cucina il coltello è uno strumento essenziale e prezioso e Maniago ne è da tempo immemorabile l'indiscussa capitale in Italia. Qui la fabbricazione di lame risale al 1380: una storia di cui è erede oggi Qm, ossia "Qualità Maniago". Le lame che portano questo marchio racchiudono in sé la memoria e le abilità secolari dei coltellinai che si uniscono alle tecnologie più innovative e al design, per fare del coltello un prodotto d'eccellenza. I coltelli di Maniago sono indispensabili nelle cucine e sulle tavole più esclusive. Maniago è la capitale del Distretto del coltello, che fa capo a 9 comuni del Pordenonese.

MANIAGO
La tradizione delle lame

Maniago
Viale Venezia, 18/a
Tel. 0427.71775
E-mail: damiani@montagnaleader.org

Principe

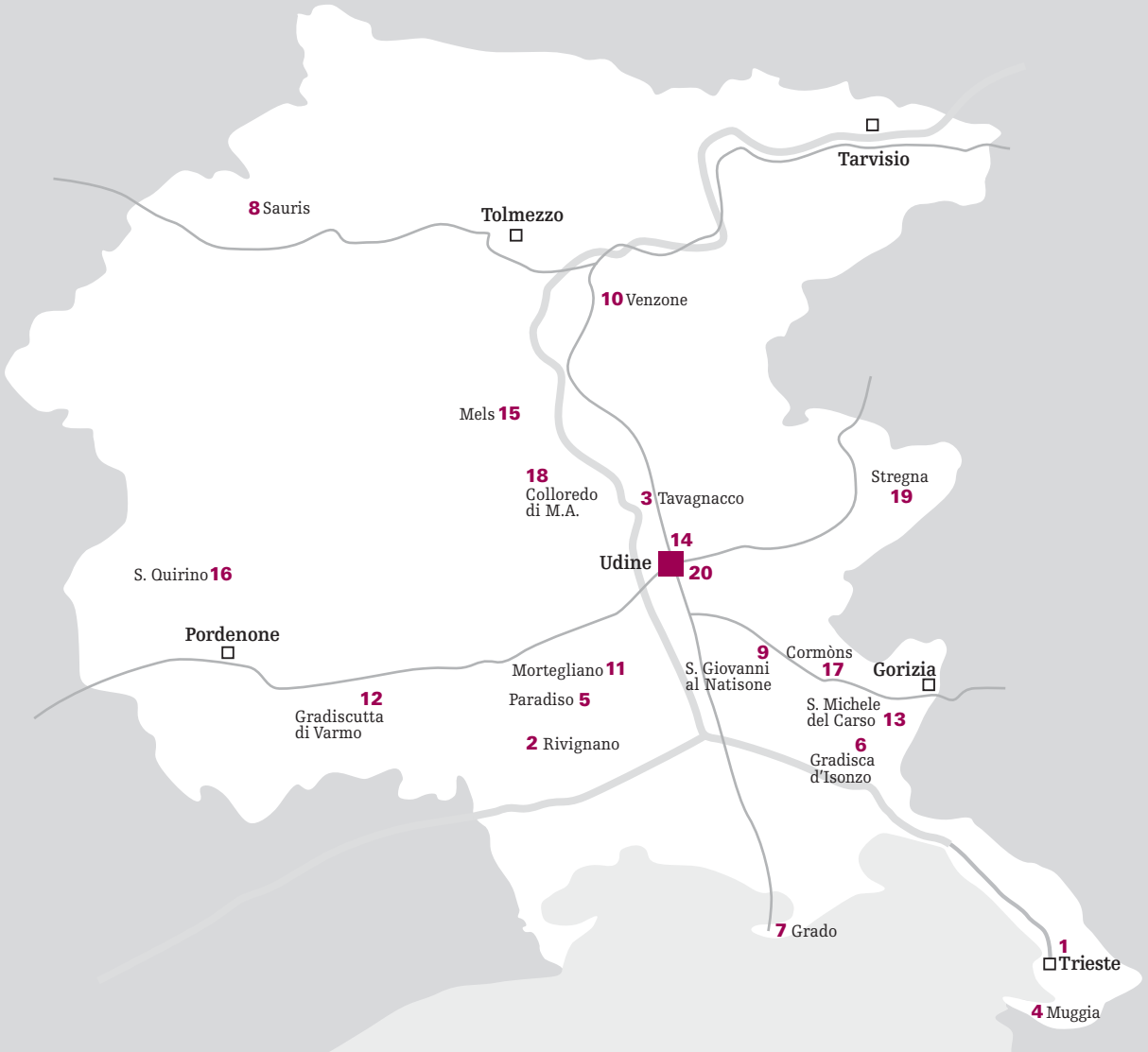
La Principe è il prosciuttificio più importante di San Daniele. Proprietà della famiglia Dukcevich di Trieste, città sede dell'azienda e luogo di produzione del prosciutto cotto Vecchia Trieste. Il suo fondatore fu Stefano Duckcevich che a San Daniele iniziò la produzione del famoso prosciutto Dop nel 1971.
Fu il primo produttore ad innovare i procedimenti di stagionatura con la climatizzazione degli ambienti di stagionatura, inoltre introdusse le guidovie per spostare i prosciutti, alleviando la fatica degli uomini, ma si mantenne - come tutt'ora accade - fedele al sistema di produzione, fatto solo di qualità della carne, sale e aria per la stagionatura, che oggi arriva anche ai 20 mesi.

Principe

San Daniele
Via Venezia, 222/224
Tel. 0432.942083
E-mail: liviano.stefani@principefood.com

I Magnifici venti

1_Ai Fiori Trieste
2_Al Ferarùt Rivignano
3_Al Grop Tavagnacco
4_Al Lido Muggia
5_Al Paradiso Paradiso di Pocenia
6_Al Ponte Gradisca d'Isonzo
7_All'Androna Grado
8_Alla Pace Sauris
9_Campiello S. Giovanni al Natisone
10_Carnia Venzone
11_Da Nando Mortegliano
12_Da Toni Gradiscutta di Varmo
13_Devetak S. Michele del Carso
14_Là di Moret Udine
15_Là di Petròs Mels
16_La Primula S. Quirino
17_La Subida Cormòns
18_La Taverna Colloredo di M. A.
19_Sale e Pepe Stregna
20_Vitello d'Oro Udine



I vignaioli eccellenti di FVG Via dei Sapori

1_Capriva del Friuli
Villa Russiz
Schiopetto

2_Cormòns
Castello di Spessa
Edi Keber
Livio Felluga

3_Corno di Rosazzo
Eugenio Collavini

4_Dolegna del Collio
Venica & Venica

5_Gradisca d'Isonzo
Marco Felluga

6_Ipplis
Ermacora

7_Manzano
Giorgio Colutta

8_Oslavia
Primosic

9_Palazzolo dello Stella
Isola Augusta

10_Prepotto
La Viarte
Petrussa

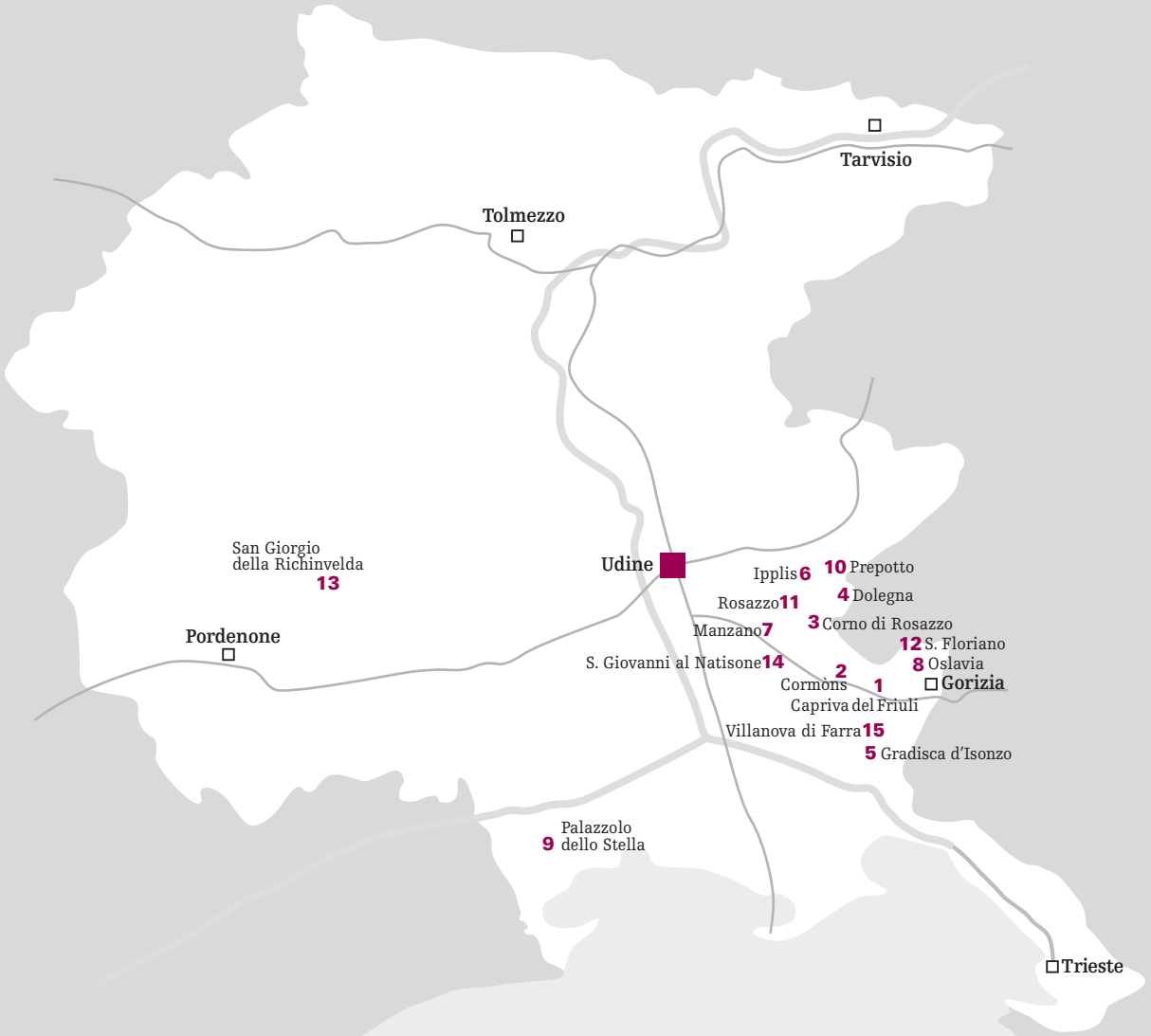
11_Rosazzo
Ronco delle Betulle

12_S. Floriano del Collio
Il Carpino

13_S. Giorgio della Richinvelda
Forchir

14_S. Giovanni al Natisone
Livon

15_Villanova di Farra
Jermann
Tenuta Villanova



Gli artigiani del gusto

Brovada

Bellina Luigino di F.lli Bellina
Via Lignano, 32
33050 Precenicco, Tel 0431.588507

Bolzicco Carla
Via S.S. Trinità, 24 - Loc. Risano
Pavia di Udine, Tel 0432.564314

Cacitti Elena
Via Somma, 4 - 33028 Tolmezzo
Tel. 0433.2672 Cell. 347.3912175

Cocetta Marco
Via O. Bon, 16
33050 S. Maria La Longa
Tel. 0432.995280

Ermacora Achille
Via Persereano, 17 - Loc. Lauzacco
33050 Pavia di Udine
Tel. 0432.675149 Cell. 333.5656058

Fabbroni Marco & C.
Via Manin, 166 - Loc. Gorgo
33053 Latisana, Tel. 0431.55053
E-mail: fabbronimarco@libero.it

Fat come une volte di Saccavini Igor
Loc. Casali Molino Cainero, 29
33047 Remanzacco
Tel. 0432.668802 Cell. 338.8781748
E-mail: isaccavini@libero.it

Granzotti Loris
Via dell'Industria, 54
33028 Tolmezzo
Cell. 328.6850755

La Fattoria s.s. di Listuzzi A.F.G.N.
Via Lovaria, 48/C - 33050 Pavia di Udine
Tel. 0432.655266
E-mail: lafattorialistuzzi@infinito.it

L'Orto Felice di Romanelli Luciano
Via dei Carlini, 31
Loc. Baldasseria Media - 33100 Udine
Tel 0432.602574 Cell. 335.8056950
E-mail: lucianoromanelli@libero.it

San Marco
di Tortolo Giovanni e Roberto s.s.
Via Corte di Brazzà, 12
Loc. San Marco - 33057 Palmanova
Tel. 0432.928009
E-mail: san-marc@libero.it

Serafini Carletto
Via Gonars, 3
Loc. Gris - 33050 Bicinicco
Tel. 0432.990064 Cell. 329.2186408

Verza

Cacitti Elena
Via Somma, 4 - 33028 Tolmezzo
Tel. 0433.2672 Cell. 347.3912175

Granzotti Loris
Via dell'Industria, 54
33028 Tolmezzo, Cell. 328.6850755

Il Casale di Pitassi Franco
Via Casali Pitassi, 3
33040 Premariacco, Tel. 0432.720164

Olivo Luciano
Via Lignano Sabbiadoro, 120
33053 Latisana
Cell. 333.4500280

Fagioli

Bellina Luigino di F.lli Bellina
Via Lignano, 32 - 33050 Precenicco
Tel. 0431.588507

Blasutti Agnese
Via S. Marco, 58 - Loc. Vergancco
33010 Reana del Roiale
Tel. 0432.853993

Cacitti Elena
Via Somma, 4 - 33028 Tolmezzo
Tel. 0433.2672 Cell. 347.3912175

Cocetta Marco
Via O. Bon, 16 - 33050 S. Maria La Longa
Tel. 0432.995280

Cassettini Clemente
Via S. Marco, Loc. Vergnacco
33010 Reana del Roiale, Tel. 0432.853687

Ermacora Achille
Via Persereano, 17
Loc. Lauzacco - 33050 Pavia di Udine
Tel. 0432.675149 Cell. 333.5656058

Fabbroni Marco & C.
Via Manin, 166 - Loc. Gorgo
33053 Latisana, Tel. 0431.55053
E-mail: fabbronimarco@libero.it

Grasso Giulia
Località Oltreacqua, 21
33018 Tarvisio, Tel. 0428.2683

Granzotti Loris
Via dell'Industria, 54
33028 Tolmezzo,
Cell. 328.6850755

L'Orto Felice di Romanelli Luciano
Via dei Carlini, 31
Loc. Baldasseria Media
33100 Udine
Tel 0432.602574 Cell. 335.8056950
E-mail: lucianoromanelli@libero.it

Petrichiutto Sandra
Strada S. Martino, 94
33047 Remanzacco
Tel. 0432.668214

San Marco
di Tortolo Giovanni e Roberto s.s.
Via di Brazzà, 12
Loc. San Marco - 33057 Palmanova
Tel. 0432.928009
E-mail: san-marc@libero.it

Tonutti Elda
Via Trieste, 9 - 33032 Bertiolo
Tel. 0432.917165

Zill Alberto
Via G.Pressacco, 51
Loc. Turrida - 33039 Sedegliano
Tel. 0432.918041

I vignaioli eccellenti di FVG Via dei Sapori

Colli orientali del Friuli

Giorgio Colutta
Via Orsaria 32
33044 Manzano
Tel. 0432.740315
E-mail: collutta@colutta.it

Ermacora
Via Solzaredo 9
Loc. Ipplis
33040 Premariacco
Tel. 0432.716250
E-mail: info@ermacora.it

La Viarte
Via Novacuzzo 50
33040 Prepotto
Tel 0432.759458
E-mail: laviarte@laviarte.it

Livio Felluga
Via Risorgimento 1
Brazzano
34070 Cormòns
Tel. 0481.60203
E-mail: info@liviofelluga.it

Petrussa
Via Albana 49
33040 Prepotto
Tel. 0432.713192
E-mail: paolopetrussa@libero.it

Ronco delle Betulle
Via A. Colonna 24
Loc. Rosazzo
33044 Manzano
Tel. 0432.740547
E-mail: info@roncodellebetulle.it

Collio

Castello di Spessa
Pali Wines
Via Corona 62
34071 Cormòns
Tel. 0481.639914
E-mail: info@paliwines.com

Edi Keber
Località Zegla 17
34071 Cormòns
Tel. 0481.61184
E-mail: edikeber@tin.it

Eugenio Collavini
Via della Ribolla Gialla 2
33040 Corno di Rosazzo
Tel. 0432.753222
E-mail: collavini@collavini.it

Il Carpino
Loc. Sovenza 14/A
34070 San Floriano del Collio
Tel. 0481.884097
E-mail: ilcarpino@ilcarpino.com

Jermann
Via Monte Fortino 21
34070 Villanova di Farra
Tel. 0481.888080
E-mail: info@jermannvinnaioli.it

Livon
Via Montarezza 33
33048 San Giovanni al Natisone
Tel. 0432.757173
E-mail: info@livon.it

Marco Felluga
Via Gorizia 121
34072 Gradisca d'Isonzo
Tel. 0481.99164
E-mail: info@marcofelluga.it

Primosic
Loc. Madonnina di Oslavia 3
Oslavia - 34170 Gorizia
Tel. 0481.535153
E-mail: primosic@primosic.com

Schiopetto
Via Palazzo Arcivescovile 1/A
34070 Capriva del Friuli
Tel. 0481.80332
E-mail: azienda@schiopetto.it

Venica & Venica
Via Mernico 42 - Cerò
34070 Dolegna del Collio
Tel. 0481.61264 Fax 0481.639906
E-mail: venica@venica.it

Villa Russiz
Via Russiz 6
34070 Capriva del Friuli
Tel. 0481.80047
E-mail: villarussiz@villarussiz.it

Friuli-Grave

Forchir
Via Ciasutis 1/B - Provesano
33095 S. Giorgio della Richinvelda
Tel. 0427.96037
E-mail: forchir@libero.it

Friuli-Isonzo

Tenuta Villanova
Via Contessa Beretta 29
34070 Villanova di Farra
Tel. 0481.889311
E-mail: info@livon.it

Friuli-Latisana

Isola Augusta
Via Casali Isola Augusta 4, S.S. 14
33056 Palazzolo dello Stella
Tel. 0431.58046
E-mail: info@isolaugusta.com

…appunti

…appunti

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

c/o ASCOM Viale Duodo, 5
33100 Udine-Italy
tel. +39.0432.538752
fax +39.0432.538735
www.friuliviadeisapori.it
e-mail: info@friuliviadeisapori.it

Walter Filiputti
è docente
di Linguaggio
e Comunicazione
del Vino presso
la Facoltà di Agraria
di Udine, laurea
in enologia. Giornalista
Pubblicista, si occupa
di studi e progetti
per la valorizzazione
del territorio
attraverso i vini
e la cucina, temi
che ha sviluppato
anche in numerosi
libri e pubblicazioni.
È presidente
del Consorzio
Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori.