La polenta_ nobiltà contadina

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

Polenta mia quanto mi piaci! Al Zuf di mia mamma...la polenta abbrustolita...la polenta fritta...la polenta cuinzade...la polenta del giorno prima con le castagne...e, per cele brare la polenta, anche ventiquattro nuove ricette create da altrettanti grandi chef.

WALTER FILIPUTTI

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

2

Questo volume
a cura di FVG Via dei Sapori
è stato stampato
presso le Grafiche Antiga,
Cornuda (TV)
nel mese di novembre 2006

© 2006 Copyright by
Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori

AD: Studio Gori
Testo: Walter Filiputti
PH: Stefano Scatà
Ulderica Da Pozzo
Stampa: Grafiche Antiga

I Magnifici ventiquattro

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

La Polenta_nobiltà contadina

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI
Editore

La Polenta_nobiltà contadina

a cura di
Walter Filiputti

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

index

Introduzione *pag. 8*

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori *pag. 12*
un cenacolo di 24 ristoratori

Il mais in Friuli Venezia Giulia *pag. 14*
una storia tra la povertà

Dove e come si produce *pag. 20*
La Blave di Mortean;
I mulini e i mulinârs, ultimi artigiani della farina

I mulini *pag. 24*
I mulins e i mulinârs

I segreti dei cuochi *pag. 44*
consigli e curiosità in cucina

I piaceri dei sapori *pag. 46*
divagazioni in cucina

"Al Toc' in braide" di Gianni Cosetti *pag. 54*

Le ricette *pag. 56*

I Magnifici ventiquattro *pag. 108*

I produttori del vino *pag. 110*

I mulini *pag. 112*

Ristoranti	Le ricette ispirate alla Polenta
Agli Amici	"Foie gras affumicato con tortino di mais e crema di scalogno" *pag. 58*
Ai Fiori	"Polentina morbida con polpa di *granzievola*" *pag. 60*
Al Ferarùt	"Calamaretto farcito con ricotta leggera, polenta gialla e zucca marina" *pag. 62*
Al Grop	"Asparagi *morchie* e polenta" *pag. 64*
Al Lido	"Code di scampi alla *buzara* con polenta" *pag. 66*
Al Paradiso	"Polenta, lardo e fegato grasso d'oca" *pag. 68*
Al Ponte	"Croccante di polenta bianca e scampi istriani" *pag. 70*
All'Androna	"Budino di polenta con *zotuli* (seppiole molto piccole) e sedano croccante" *pag. 72*
Alla Pace	"Tortino di polenta, formaggio salato e galletti" *pag. 74*
Bidin	"Moscardini ai peperoni con polenta fritta al profumo di limone" *pag. 76*
Campiello	"*Boreto di capelunghe* e polenta" *pag. 78*
Carnia	"Bocconcini di mais alla maniera carnica" *pag. 80*
	"*Sfregolos* di mais, porcini, prosciutto di D'Osvaldo in un cilindro di frico."
Da Nando	*pag. 82*
Da Toni	"Uova di quaglia in funghetto con polenta di sorgo rosso" *pag. 84*
Devetak	"Polentina morbida al Terrano con salsa di mirtilli rossi e bocconcini di capriolo alla vecchia maniera" *pag. 86*
Il Cecchini	"Pestarei Pordenonesi" *pag. 88*
Il Pedrocchino	"Polentina morbida con baccalà mantecato, bottarga e battuto di basilico" *pag. 90*
Là di Moret	"Timballino di polenta e capriolo" *pag. 92*
Là di Petròs	"Polenta pasticciata con chiodini e cotechino" *pag. 94*
La Primula	"Timballo di salame alla crema" *pag. 96*
La Subida	"*Pan di sortùrc*" *pag. 98*
La Taverna	"Fagottino di polenta in cartoccio con funghi di Carnia e coniglio" *pag. 100*
Sale e Pepe	"Amor polenta, dal Sale e Pepe ribattezzata Torta Rustica" *pag. 102*

il fascino

Potremmo chiamarlo fascino… discreto; fascino discreto che emanano i prodotti che si possono trovare in Friuli Venezia Giulia e che raccontano da se stessi un territorio che nello spazio di un'ora di macchina ti porta dalla Laguna di Grado e Marano ai monti di Tarvisio e della Carnia passando dalle pianure coltivate come giardini alle colline marnose dei grandi vigneti, fino alle malghe di montagna. Un territorio che Ippolito Nievo racchiuse nella sua stupenda frase "compendio dell'universo".

E questo universo, questo minuscolo, magico universo chiamato Friuli Venezia Giulia – proprio grazie alle sue diversità di terreni e climi - offre una gamma di prodotti agricoli dal forte appeal e dotati di personalità e carattere inimitabili. Si pensi solo alla sciccheria del Canarino di Gorizia (sempre radicchio, ma con più carati di sangue blu) o alla deliziosa rusticità del *lidrìc cul poc,* o alla squisita preziosità del radichietto triestino.

Che dire della farina di mais per la irrinunciabile polenta e dei simboli gastronomici di assoluto valore mondiale quali sono il San Daniele ed il Montasio - per citare solo

E questo universo, questo minuscolo, magico universo chiamato Friuli Venezia Giulia, offre una gamma di prodotti agricoli dal forte appeal e dotati di personalità e carattere inimitabili.

i più blasonati - accanto ai quali trovi bijou come il *formadi asìn, il formadi frant,* i formaggi di malga; ma anche i salumi - sia di maiale sia d'oca - il cui magico equilibrio è il frutto di lunghi secoli di tradizioni. L'elenco è davvero sorprendente e potrebbe concludersi con i grandi, grandissimi vini da cui derivano le nostre straordinarie grappe.

È solo un breve escursus tra una serie innumerevole di specialità che le nostre campagne sono in grado di offrire e che poi vengono interpretate per dare vita a una delle cucine più affascinanti dell'Italia intera e la cui storia - possiamo ben dirlo - è un sillabario scritto in tante lingue, la comprensione e la traduzione delle quali sono avvenute e avvengono in una cucina che parla veneziano e sloveno, tedesco e ungherese, ma anche turco, greco e croato, come sono nette, nella cucina marinara, le influenze istriane e dalmate.

Ebbene: Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori - attraverso queste monografie - desidera offrire al lettore *golosocurioso* un esauriente racconto della propria terra scritto attraverso la storia delle sue specialità. Una collana, quindi, formata da libretti agili per formato, ma puntuali ed esaurienti per contenuto.

Di ogni prodotto - o gruppo di prodotti - verranno descritte la storia e la zona di produzione. Non mancheranno preziosi consigli e curiosità sugli stessi, prima di lasciare la parola - meglio sarebbe dire la creatività - ai nostri cuochi che proporranno - ognuno - una loro interpretazione del prodotto stesso attraverso una ricetta. Quindi l'elenco dei produttori corredato da una cartina per segnalarne la località dove si potranno anche trovare quelle in cui sono ubicati i "magnifici ventiquattro" di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori.

...la via dei sapori

Venti stelle del firmamento gastronomico del Friuli Venezia Giulia hanno dato vita - era il settembre del 2000 e trovarono una spinta e un sostegno importanti in Enrico Bertossi, allora presidente della Camera di commercio di Udine, nonché gourmet attento e appassionato - a un cenacolo ora composto da ventiquattro adepti che ha come preciso scopo la riflessione, la comprensione e le proposte sul tema del rispetto delle tradizioni locali in cucina e del loro rinnovamento. Nonché la volontà di proporre e raccontare, attraverso la grande cucina, il proprio territorio, la propria regione. Il ristorante è diventato il depositario della tradizione e dell'innovazione in cucina, sostituendo la famiglia che, fino a qualche lustro fa, è stata la vera sorgente creativa - nonché custode - della nostra cucina. "Amare la tradizione è amare il futuro", ha scritto Lalla Romano. E questa definizione Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori l'ha fatta propria. Ognuno dei ventiquattro di questa compagnia di *autoriattori* affonda le radici culinarie nella propria storia: che va da Sauris - tra i monti incantati della Carnia - a Muggia. Ognuno di essi rivive la sua tradizione e quindi la plasma, la elabora fino ad interpretarla secondo il proprio istinto culinario. Ognuno di essi è animato dal desiderio di far comprendere come la qualità di un piatto trovi le sue radici - oltre che nella sapiente e creativa interpretazione del cuoco - nelle condizioni e conduzioni ambientali e paesaggistiche dove l'uomo è al servizio della natura e non viceversa. Il ristorante di alta qualità - come sono quelli appartenenti a Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori - rappresenta un punto di contatto per molti degli aspetti edonistici della nostra vita ed è in grado di proporre, raccontare, illustrare e far comprendere la storia che sta dietro i piatti che vengono serviti al tavolo. Una storia che si rinnova giorno dopo giorno.

“Non ho mai conosciuto il pane, solo la polenta”.

Polenta mia, guai se qualcuno parlerà male di te. Io non ho mai conosciuto il pane: a casa il pane lo mangiava soltanto chi si ammalava; ma era un caso raro, e poi tanto poco da fare appena una panade. Ma la polenta!... Mattina, latte e polenta; mezzogiorno, minestra e polenta; la sera: radicchio, argelut, e ancora polenta. E, anzi, nei giorni duri, di magra, io ricordo mio padre che tagliava due fette della piccola montagna d’oro e me ne metteva una per mano e mi dice: «Ecco, una la chiamerai polenta e l’altra formaggio».

E io che ci credevo...

il mais in friuli

Un giorno, arrivato in una casa di ricchi, ed io già grande, anzi già sacerdote ormai, mi sono sentito bruciare perché, appena seduto a tavola, la signora (odiosa!) ebbe l’impudenza di dirmi: «Oggi ci scuserà, padre: abbiamo polenta». E io zitto, dapprima arrossii perché mi sembrava offesa tutta la mia infanzia, offeso tutto il mio Friuli. Poi, ecco, il cameriere, vestito tutto di bianco, con una zuppiera in mano; e dentro, del giallo che nuotava nel burro: e sopra, degli uccelli rosolati come martiri. Allora ho sentito tutto il mio sangue martellare: «Ecco, signora, – le dissi – non cominciamo con l’offendere la polenta».

(David Maria Turoldo, Mia infanzia d’oro,
edizione fuori commercio
pubblicata nel 1991 da Libri Scheiwiller
per gli Amici del premio Nonino - Risit d’Aur,
Percoto (Udine) in mille copie).

racconto

Il mais, termine proveniente dal vocabolo in lingua aruaca *mahiz*, venne introdotto in Europa nel 1500 dal conquistatore spagnolo Cortés.

Il mais - termine proveniente dal vocabolo in lingua aruaca *mahiz*, usato dagli indigeni che per primi lo offrirono a Cristoforo Colombo che lo scoprì - venne introdotto in Europa nel 1500 dal conquistatore spagnolo Cortés. In Italia i primi esperimenti di coltivazione risalgono al 1550 nel Basso Veronese e nel Polesine e proprio qui, sulle rive del Po, nel 1553 per la prima volta il mais viene macinato e mescolato ad acqua e sale per ottenere una morbida polentina. Fino ad allora le pannocchie venivano consumate bollite o abbrustolite.

IN FRIULI muove i primi passi nel '600: era infatti presente ai mercati di Udine e la sua quotazione - venduto a lire 7 lo staio - porta la data del 17 settembre 1622. Anche se nell'archivio della Curia Arcivescovile di Udine un documento ne anticipa la presenza al 1602. Nel '700 si afferma in maniera decisa per diventare il cibo di base per la popolazione che ad esso si aggrappa per sopravvivere subendo gravi danni fisici tanto che, alla fine del XVIII secolo, buona parte della popolazione contadina e i poveri delle città sono affetti da pellagra. Il mais, in origine, si chiamava granoturco,detto anche formentone, granone, mais, melga, sorgoturco, meliga, che in friulano diventa *blave, sarturc, sorturc*, dove "turco" sta per prodotto straniero. Ma i Friulani la polenta l'hanno sempre mangiata. In regione, di polente, senza l'utilizzo del mais, ne preparavano anche i romani. Erano le latine *pultes* e, se erano condite, venivano chiamate *pultes iulianae*, il che conferma il legame tra questa terra e questo cibo. Perusini racconta che "la polenta è alimento di antichità veneranda e la sua origine risale ai tempi preistorici. Le farine, con cui si facevano le antiche polente, farro, miglio, sorgo (*soròs*), panico, grano saraceno (*sarasìn*)… verranno in seguito soppiantate dal mais". Il mais non va confuso col grano saraceno - conosciuto anche come *fagopiro, fraina e formentino* - che ha granello piccolo e triangolare, secco a maturazione, di colore bruno scuro.

…"la polenta è alimento di antichità veneranda e la sua origine risale hai tempi preistorici"…

Il grano saraceno è originario dell'Asia, è coltivato in Giappone, Asia centrale, Europa centrale e settentrionale. Sull'origine del nome due sono le teorie. La prima che lo vorrebbe chiamato "saraceno" perché diffuso in Italia dai Saraceni; l'altra che ritiene il nome dovuto al colore bruno dei chicchi "scuri come i Saraceni". La farina che si ottiene è grigio-nocciola picchettata di scuro. Il mais è pianta annua ha culmi eretti (giovanissimi, cotti nell'acqua, sono gustosi), infiorescenze maschili all'apice, infiorescenze femminili laterali avvolte in grandi brattee (le pannocchie) con stimmi formanti un lungo pennacchio (le barbe). Il frutto è la cariosside (il chicco) ed in ogni pannocchia ce ne sono da 700 a 1000. I chicchi, tostati, danno un infuso simile a quello del caffè, rinfrescante e lassativo. In fitoterapia si usano le "barbe" perchè diuretiche, sedative delle vie urinarie, depurative, ipotensive, antinfiammatorie e sudorifere.

"Nella seconda metà del '600 veniva guardata con forte sospetto in quanto causava la pellagra"

Il granturco possiede vitamina PP non utilizzabile dal nostro organismo e, infatti, mangiando solo polenta si finiva per soffrire di pellagra. *Nella seconda metà del '600 era guardata (la polenta, ndr) con forte sospetto in quanto causava la pellagra da pelle agra, pelle arsa - ma che si manifesta con tutta una serie di altri sintomi quali convulsioni, paralisi, demenza). E ciò è dovuto alla mancanza di vitamina PP, così chiamata proprio da "Pellagra Preventing". I Maya, gli Aztechi e gli Incas - grandi consumatori di polenta di mais - non conoscevano questa malattia in quanto tale alimento base era condito con carni, sughi e verdure, addizionato, cioè, delle sostanze carenti. In Europa sono occorsi 400 anni - si è dovuti arrivare al XX secolo - per capire che la polenta è cibo sano, sanissimo e che la causa della pellagra stava nella mancanza di elementi estranei alla polenta stessa e che bastava una rotazione alimentare bilanciata". Non solo, quindi, polenta e punta delle dita.*

La Polenta *di Pierina Toso, tesi di esame per Cordons Bleus, 1983*

È la tradizione storica ad assegnare a Mortegliano la riconosciuta qualità del suo mais.

Si produce in tutto il Friuli Venezia Giulia su una superficie pari a circa 100 mila ettari e con una quantità di circa 10 milioni di quintali (il 2% dell'Italia). L'area più vocata è la Bassa Friulana con "capitale" Mortegliano, che sotto il marchio *Blave di Mortean* ha codificato un proprio disciplinare di produzione. È la tradizione storica ad assegnare a Mortegliano la riconosciuta qualità del suo mais. Infatti al mercato di Udine *la Blave di Mortean* (il granturco di Mortegliano) spuntava sempre i prezzi più alti ed era un punto fisso di riferimento, un termine di paragone.

LA BLAVE DI MORTEAN

Partendo da queste premesse, nel '98 è l'intero paese a mobilitarsi per preservare ed incrementare la qualità del mais. Lo fa attraverso l'Amministrazione comunale e la Pro loco che depositano il marchio e lo concedono alla cooperativa Blave di Mortean, affinché producesse *la blave* e quindi ne commercializzasse la farina da polenta, seguendo le regole fissate nel disciplinare di produzione che prevede, innanzi tutto, che la farina di polenta sia ottenuta da varietà autoctone di mais a granella gialla o bianca o rossa. Quindi che i terreni sui quali si coltiva siano a medio

La Blave di Mortean

curiosità

impasto, irrigui, dove la concimazione deve essere perlopiù a base di letame; la distanza tra le piante sarà di 22 cm; la rotazione del terreno è di tre anni e l'essiccamento avviene a basse temperature (sotto i 40°C) con la conservazione dei grani in frigorifero a +2°C. La granella viene avviata alla macina su ordinazione della farina, quindi in un tempo il più possibile vicino alla consegna allo scopo di mantenere colore, profumi e sapori intatti. Per la selezione dei grani migliori - fatta sempre a mano - oltre il 50% degli stessi viene scartato. Questa è la colonna portante del disciplinare: usare per la farina di polenta solo e unicamente grani sanissimi, non contagiati da muffe, da parassiti o da quant'altro possa inficiarne la qualità. Attualmente la cooperativa produce su 20 ettari, dei quali 3 seguono la coltivazione biologica. Le rese per ettaro si aggirano sui 75 quintali, circa la metà delle produzioni intensive.

Un altro momento importante di questa filiera della qualità *de Blave di Mortean* avviene con la degustazione annuale di diverse polente ottenute con altrettante diverse farine al fine di scegliere le migliori da indirizzare, poi, alla produzione e quindi finire sulle tavole dei consumatori. Una degustazione che rappresenta anche un momento importante di confronto sul lavoro fatto negli anni. Si celebra alla Trattoria da Nando dove,

nel 1997, venne fondata pure
la Confraternita della polenta,
i cui scopi principali sono
la tutela, la salvaguardia
e la valorizzazione
della polenta friulana.

I mulini e i mulinârs

In un censimento del 1878 fatto in provincia di Udine vennero individuati ben 803 mulini in attività. Per secoli produrre farina era fonte di grande ricchezza e la loro proprietà era dei nobili o della Chiesa. Oggi, invece, questi mulini sono più una testimonianza di un passato che non esiste più che di una vera realtà economica. E, come mi dice serenamente Giorgio Tuzzi, "dovrebbero pagarci per tenere aperto piuttosto che fare sempre nuove leggi… HCCP, 626…". Noi siamo andati a curiosare tra alcuni di questi musei della civiltà contadina scomparsa, alcuni dei quali sono di una struggente bellezza.

MULINO D'OLIVO *a Mortegliano.*

La "capitale" del mais non poteva non avere il suo mulino che è ancora chiamato con il nome del vecchio mugnaio, personaggio molto amato e conosciuto e scomparso anni fa. "*Là di Vittorio mulinâr*", si dice ancora in paese. Il mulino sorge sulle sponde della Roggia di Mortegliano realizzata tra il XVI e il XVII secolo, epoca nella quale venne anche costruito l'opificio di cui rimangono un'antica macina di pietra e la pila dell'orzo, entrambe funzionanti. Dal 1907 è di proprietà della famiglia D'Olivo. Stefano, il figlio di Vittorio D'Olivo (che era cugino del grande architetto Marcello D'Olivo), continua con immutata passione la tradizione del padre, anche se di professione è responsabile amministrativo di una ditta di software. Produce farina bianca - che ritiene essere la sua specialità - e gialla da mais coltivato in proprio sui suoi 3 ettari dietro casa che integra con il raccolto di piccoli contadini del paese. Prepara, nella pila, anche l'orzo per minestre. Il suo mais è tassativamente essiccato al naturale. Ora, dopo aver restaurato il mulino, andrà a recuperare anche la vecchia tettoia, completando l'opera di recupero dell'intero stabile. Per la macina, usa il mulino a cilindri degli anni Trenta, che fa andare a un regime di giri molto basso. Su prenotazione macina anche con la mola di pietra. Il tutto azionato dalla forza idraulica. All'esterno un'immagine votiva della Madonna del Rosario con Bambino in braccio.

La "capitale" del mais non poteva non avere il suo mulino che è ancora chiamato con il nome del vecchio mugnaio.

MULINO DI BERT

Il mulino a pietre di Umberto Zoratto a Codroipo.
Siamo nella zona delle risorgive a Codroipo, in via dei Mulini 70. Il suo antico mulino – risale al 1450 - è di rare bellezza e suggestione e permette di ammirare una delle più straordinarie opere di ingegneria idraulica che si possano vedere. Si resta incantati. La forza motrice viene presa dall'acqua della roggia Selusset che muove ben 4 ruote a pala, di legno. Umberto Zoratto macina solo farine per pane e polenta. Le mole in pietra sono 3: una è per la farina di farro; una è per la farina di fiore di frumento per il pane e la terza per la farina di mais e quindi per la polenta. Poi la pila per l'orzo e il mulino "moderno" (è del 1945) a palmenti che è provvisto di un rarissimo laminatoio a quattro passaggi, vera opera d'arte dei maestri ungheresi dell'arte bianca dal quale si ottiene una farina di polenta più raffinata. "Per ottenere qualità, afferma Umberto, valgono sempre le medesime regole che fanno buoni i prodotti agricoli: materia prima eccellente rispettata da una saggia e sapiente lavorazione. Le mie farine sono solo e soltanto biologiche. Provengono da produttori con me convenzionati. Non dimentichiamo, poi, un passaggio irrinunciabile: quello dell'essiccamento che io faccio fare all'aria con le pannocchie appese a trecce annodate fra loro mediante le foglie. E i grani vengono tolti dal tutolo solo quando debbo macinarli, dopo aver eliminato quelli non buoni. E questo, come sappiamo, per mantenere integre tutte le proprietà

organolettiche del granoturco. Il profumo di polenta? La più profumata è quella ottenuta con le mole di pietra che fanno tra i 70 ed i 90 giri al minuto, mentre col mulino ungherese i giri/minuto, pur andando al minimo, sono almeno 150. La mola schiaccia il grano che entra dal foro centrale che poi scivola sotto la pietra che lo espelle, macinandolo, per la forza centrifuga. Aggiungo inoltre un dieci per cento di crusca che porta con sé una notevole carica aromatica e dà maggiore struttura e consistenza al gusto. Nel mulino a rulli il grano viene invece tagliato e la farina si raffina attraverso tutti i setacci che ci sono. Ne esce un prodotto più fine, anche al tatto, di colore più giallo, mentre quella con la crusca è mescolata a sfumature biancastre". Si resta incantati nell'ascoltare Umberto parlare del suo antico lavoro al quale aggiunge, come dire, **un'altra tanto preziosa quanto unica specialità: essere l'unico battitore di baccalà** (in effetti di stoccafisso) **d'Italia.** Essì: gli stoccafissi, che lui fa arrivare dalle isole norvegesi di Lofoten, vengono battuti sotto il maglio - con testata di legno che batte sulla pietra - azionato da una delle 4 ruote. Se volete scoprire uno dei segreti per ottenere un perfetto gustoso morbido ed insuperabile stoccafisso, prima dovete provare a cucinare quelli battuti da Umberto. Perché? In quanto questa battitura non rompe le fibre del pesce, ma le stira, permettendo, in cottura, un perfetto assorbimento dell'intingolo ed una maggior morbidezza.

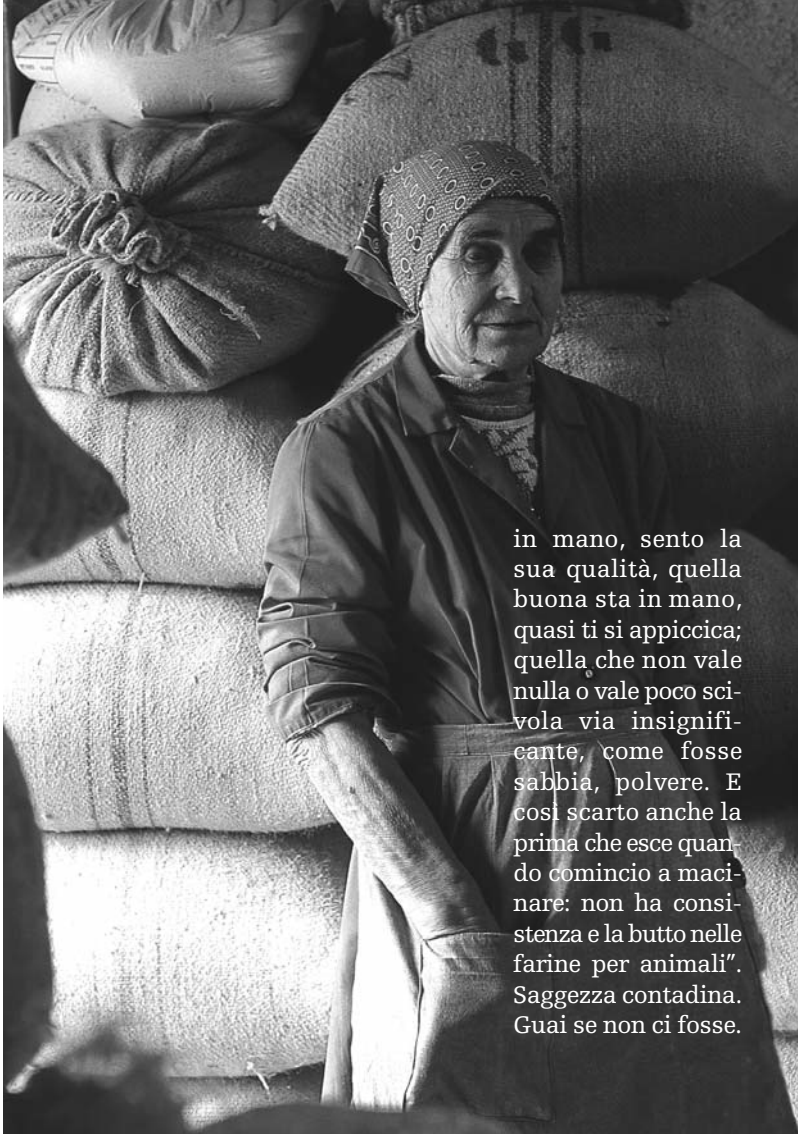
> Non dimentichiamo, poi, un passaggio irrinunciabile: quello dell'essiccamento che io faccio fare all'aria con le pannocchie appese a trecce annodate fra loro mediante le foglie.

I mulini e i mulinârs

**“Da qualche anno,
anzi, da una decina di anni,
mi dicono, c’è un netto ritorno
alla qualità della farina”.**

MULINO COIUTTI *di Godia, Udine.*

Il mulino si trova, segnalato da un cartello, uscendo da Godia, sulla sinistra, verso il non lontano torrente Torre, nel punto in cui si attraversa la Roggia di Palma che gli dà energia e che venne costruita nel XII secolo. Pare che il Mulino Coiutti esistesse prima ancora e che fin da allora fosse della stessa famiglia. La costruzione attuale è un edificio del XV-XVI secolo. Claudio Coiutti e sua madre, Rosina, che lo aiuta nella conduzione dell’attività, sono soddisfatti. “Da qualche anno, anzi, da una decina di anni - mi dicono, - c’è un netto ritorno alla qualità della farina. Abbiamo clienti a New York e a Parigi, in Canada, Germania, Lussemburgo. Curo molto i miei produttori di mais. Vado io stesso a vedermi i campi. La pianta non deve essere “pompata”, ma restare solida. Quando macino la farina la sento in mano, sento la sua qualità, quella buona sta in mano, quasi ti si appiccica; quella che non vale nulla o vale poco scivola via insignificante, come fosse sabbia, polvere. E così scarto anche la prima che esce quando comincio a macinare: non ha consistenza e la butto nelle farine per animali”. Saggezza contadina. Guai se non ci fosse.



MULÌN DI TRUSS *sullo Judrio.*

Sotto il castello di Trussio e i vigneti di Ruttars - una delle perle del Collio, adagiato sulle rive dello Judrio che segnava il confine tra l'Impero Asburgico e l'Italia e prima ancora del Friuli veneziano - sorge il mulino dei fratelli Adriano e Giorgio Tuzzi, detto di Trussio. Un'alluvione dello Judrio, nel 1990, ha sfondato la "rosta" provocando una deviazione dell'acqua che alimentava le ruote, bloccando di fatto l'attività dell'antico mulino a pietre il cui primo documento risale al 1269 e riguarda l'atto di acquisto da parte del Patriarca di Aquileia Raimondo della Torre della "villa" di Ruttars "comprendente anche le pale del mulino". Luigi, padre degli attuali proprietari, non poté vedere il recupero del suo vecchio opificio (che si può visitare e contiene anche il pestello per battere il baccalà), recupero che si spera avvenga molto presto. Nel frattempo si continuano a produrre farine tradizionali del luogo come il grano saraceno, oppure la farina da polenta da mais giallo biodinamico, oltre a quelle classiche di mais bianco e giallo. Ma anche farine per i diversi tipi di pane: con la segala, con i 5 cereali, con la semola rimacinata, farine di farro e di orzo. Adriano sta allestendo un suo museo degli antichi attrezzi usati nei mulini.

IL MULINO PUSSINI

ovvero dei tre torrenti a San Pietro, nelle Valli del Natisone. Le Valli del Natisone - uno dei veri paradisi naturalistici del Friuli e che sono situate alle spalle di Cividale verso la Slovenia - producevano il mais in montagna, ricavando gli spazi tra quelli che sono i più emozionanti prati che potete trovare in Friuli. La tradizione qui era legata al grano saraceno, più facile da ottenere in montagna, e poi al mais bianco. Interprete di quest'antica tradizione è il mulino di Giuliano Pussini che si raggiunge scendendo una ripidissima strada sotto il paesino di Azzida, alle porte di San Pietro al Natisone. Trovate infatti, accanto alle classiche farine di polenta bianche e gialle, quella scura di grano saraceno e la bramata, composta per il 60 % di parte grossolana (la bramata appunto) e per il resto di fioretto (la farina più fine). Curiosa la storia dei nomi del torrente che alimenta il mulino, che ha date certe fino al 1750, ma la cui origine dovrebbe risalire al '400. Per poter usare l'acqua come forza motrice si paga una concessione di derivazione d'acqua alla Regione. Che fino all'89

Qui la presenza dell'uomo si avverte appena. La natura è incontaminata e chi ci abita sembra muoversi in punta di piedi, attento a mantenervi il secolare equilibrio

citava come torrente l'Alberone. Dall'89 quel torrente diventa l'Erbezzo, mentre nell'ultima comunicazione di deflusso minimo vitale per la sopravvivenza dei pesci il torrente cambia nome ancora e diventa Cosizza. I tre torrenti ovviamente esistono tutti e si immettono l'uno nell'altro pochi chilometri a monte.

IL MULINO CAMPONE *a Tramonti di Sotto.*

Siamo nell'area pedemontana della Destra Tagliamento, uno dei territori più belli del Friuli: a Campone (Comune di Tramonti di Sotto) nella piccola borgata di Barzanai. Qui la presenza dell'uomo si avverte appena. La natura è incontaminata e chi ci abita sembra muoversi in punta di piedi, attento a mantenervi il secolare equilibrio. Il proprietario del mulino è Fedele Rugo, che cura e mantiene in funzione il suo opificio dove si possono ammirare, accanto alla pala di ferro, la vecchia e un po' consunta ruota di legno. Fedele macina per sé e per qualche amico che glielo chiede. La costruzione di sassi, immersa nel silenzio di un paesaggio da fiaba, si trova sulla riva destra del torrente Chiarzò.

"Il fuoco deve essere molto forte tanto da fare sbuffare la polenta ad ogni mescolata".

i mulini della carnia

Altra zona a forte vocazione storica e qualitativa per il mais da polenta è la Carnia, dove si produce unicamente farina da mais giallo o rosso, mai bianco. Le varietà derivano da selezioni locali, con granella di colore giallo-giallo rosso e giallo rosso-rosso scuro, caratteristiche per un equilibrato valore energetico, contenuto proteico medio-alto, maggiore percentuale di fibra e, nella farina integrale, di lipidi.

IL MULINO DI RINA CESCUTTI *a Piedìm.*

Il mulino a pietra di Rina Cescutti, deliziosa signora ultraottantenne, si trova a Piedìm, piccolo borgo vicino ad Arta Terme. "Il mulino era di mio marito, che ora non c'è più. Aveva la passione per il mulino. Io continuo il suo lavoro. Fin che posso. Pensi che a Piedìm c'erano 3 mulini, l'uno dietro l'altro ed a Paularo 12. Ora ci sono solo io". Il mulino è incuneato tra un grappolo di case ai piedi della montagna che prende a salire. Sembra quello di Biancaneve e i sette nani: tre metri per tre. Sul legno della tramoggia una breve filastrocca, scritta a mano, recita in friulano "*mulin, mulin masine/mangie sorturc e spude farine*" (mulino, mulino macina/mangia granoturco e sputa farina). Il mulino di Rina è come un 3 stelle Michelin: bisogna prenotare: gli avventori portano il mais, lei apre il suo mulino-giocattolo, mette in moto la turbina, si siede sulla piccola panca di legno e i clienti macinano il "loro" sacchetto di mais che producono in proprio in spazi rubati alla montagna. Delizie di un passato che ancora sopravvive.

AL MULIN DAL FLEC *a Illegio.*

Illegio è una borgo (576 m slm) alle spalle di Tolmezzo, in un'ampia conca tutta verde di boschi che è anche conosciuto per una annuale mostra di arte sacra di grande interesse. Qui, nel cuore del paesino e collocato tra un romantico intreccio di ruscelli, c'è *Al mulin dal Flec* - metà del XVII secolo - con Firmino Scarsini mugnaio per passione e tradizione di famiglia. Anche questo molto piccolo

- 14 mq - con un minuscolo *spolert* nell'angolo per difendersi dai rigori invernali e la porta di entrata originale, solo ritoccata da un sapiente restauro. Fuori il rumore dell'acqua proveniente dalla sorgente del Rio Tof la cui energia, ingabbiata da un capolavoro artigianale di ruscelli che si aprono e si chiudono con l'aiuto di un lungo bastone, alimentava ben 4 mulini. Ora c'è solo quello *dal Flec*. Pulizia e cura dei particolari. Il santino - sbrecciato - di Gesù attaccato sulla tramoggia sotto la quale si può ammirare l'antica sapienza delle ruote dentate di legno di corgnolo che prendono forza dall'acqua e la trasmettono alle pietre che macinano a non più di 80 giri il minuto, per preservare le sostanze aromatiche del mais. Parlare con Firmino è una delizia: sa e conosce, cita aneddoti, va nel particolare. Anche qui vengono gli abitanti del posto con il proprio mais da macinare. Il nonno di Firmino, Giovanni Battista, mugnaio di professione ed uno dei figli del Flec - da cui il nome - diceva che "*Al mulin a l'è come un ciamp sènze tampiéste*" (il mulino è come un campo dove non grandina mai). Il mulino dal Flec ha la licenza di macinazione della Camera di Commercio di Udine n. 523. Per pesare ha la bilancia a piatti.

Ma non si pagava con *la muldùre?*, chiedo (la parte di farina che il mugnaio tratteneva per il lavoro). "Il costo era pari a 1/20 del macinato, quindi il 5% e si chiedeva *paiaiso o tegnio la muldùre?*, pagate in contanti o debbo pagarmi con la farina?". Va da sé che al mugnaio - *mulinar* in friulano - conveniva *la muldùre*, che prendeva spesso con consumata astuzia.

IL MULINO DI FIORINDO *a Socchieve.*

A Socchieve, paesino che si trova risalendo la Val Tagliamento da Tolmezzo verso Forni di Sopra, Fiorindo Mazzolini ha un proprio mulino a pietra, ma soprattutto produce in proprio - da 15 ettari a coltura biologica - mais, orzo, farro e saraceno da cui poi ottiene le sue farine che sono nella tradizione carnica, ossia con una percentuale di crusca che rende le polente sode e molto profumate, come la "Socchievina" (da varietà locali dai colori dal giallo al rosso); la farina di polenta "Marano" (gialla, ma più delicata della precedente); la bianca e la "Saresina" (da una cuvée tra la "Socchievina" e quella da grano saraceno, quindi un po' scura) .

COME CONSERVARE LA FARINA

La farina per polenta va consumata appena macinata per mantenere tutta la sua fragranza. Teme l'umidità, per cui è consigliabile, in particolare d'estate, tenerla in frigo in un sacchetto di carta, oppure in freezer in un involucro di plastica per alimenti. Ma la raccomandazione è, comunque, quella di approvigionarsi di farina appena macinata.

COME FARE LA POLENTA

La farina da polenta, come visto, può essere bianca, gialla o giallo-rossa. La polenta bianca - che è la più delicata di sapore - accompagna i piatti di pesce. La si farà più morbida per le pietanze coi sughi e la sua densità si ottiene regolando le proporzioni tra acqua e farina che in genere sono di 900 grammi di farina e tre litri di acqua con 20 g di sale grosso. Si comincia mettendo a bollire l'acqua in un apposito paiolo di rame, non stagnato, posto sul fuoco a legna che gli darà quel tocco di affumicatura tanto prezioso quanto il passaggio in barrique per i grandi vini. Quindi si sala con sale grosso. Il fuoco deve essere molto forte tanto da fare sbuffare la polenta ad ogni mestolata. Gettare la farina a pioggia nell'acqua bollente, aiutandosi con la frusta onde evitare grumi e poi girare, a brevissimi intervalli, con il mestolo, sempre

dallo stesso verso. Procedere per circa un'ora; solo dopo 50 minuti, infatti, le cellule del granoturco si disgregano, liberando l'amido e rendendo la polenta perfettamente digeribile. Segue il tocco finale: l'ultima fiammata affinché si stacchi bene dal fondo del paiolo nel versarla. Si rovescia sul tagliere di legno e si copre con un tovagliolo. Per servirla, va prima tagliata con il filo da cucito grosso in quattro parti facendo una croce. Quindi si procede - sempre col filo - a tagliare le fette.

Varianti. Polenta fatta in parte con farina di frumento e in parte di mais con l'aggiunta di *ònt* (il burro cotto fuso). Si fa anche con le patate, sempre lessate e passate al setaccio, che vengono mescolate alla farina di mais. Nella tradizione la polenta si fa anche con la zucca, dove alla polenta si aggiungono zucche cotte lesse e passate.

Conservazione della polenta: avvolta in una carta da forno in frigorifero.

Al Zùf di mia mamma.

Lo confesso: non lo mangiavo - *al zùf* di mia mamma - da molto tempo. D'inverno, per noi bambini, lo faceva spesso. Poco tempo fa le portai una farina macinata a pietra che a me piaceva tantissimo, ché volevo sentire il suo giudizio (la mamma - ora che scrivo ha 82 anni - è tuttora cuoca raffinata). Lei, per verificarne la qualità, ha fatto *al zùf*. Appena cucinato - prima ancora di assaggiarlo - mi ha chiamato per dirmi che sentiva un profumo straordinario. "Vieni una sera a provarlo, mi disse". Ci andai subito. *Dal zùf* avevo solo un ricordo indefinito. Ho riscoperto - e quindi inciso nel sillabario della mia memoria dei "gustiprofumi" - l'odore della polenta esaltato dalla dolcezza del latte; il contrasto tra il caldo bollente della polenta ed il velluto intiepidito del latte; del piacere di riempire il cucchiaio partendo dai bordi; il rischio di scottarsi la lingua -puntualmente accaduto - in quanto si mangia quasi con ingordigia e

voluttà, dimenticando che la polenta è bollente; ho riscoperto un sapore infantile che piace anche da grandi e che gioca su sfumature delicate dove polenta e latte diventano "polentalatte"; il piacere di rimettere nel piatto ancora polenta e ancora latte. E poi ancora latte per terminare la polenta.

Ingredienti per 2 persone:
1 l di acqua, sale, 150 g di farina gialla o bianca (che la mamma preferisce), raffinata o grezza; latte intero q.b.
Procedimento.
Versare l'acqua in un paiolo di rame posto sul fuoco a legna, ove possibile; salarla e, non appena comincia a bollire, versarvi la farina a pioggia mescolandola con un frustino affinché non faccia grumi. La polenta dovrà restare molto tenera e ciò dipende anche dalla farina (quella macinata a pietra richiede più acqua). Mescolare sempre almeno per 30 minuti; se la polenta è più grande, di minuti ne servono 45. Appena cotta, con un grande cucchiaio di legno mettere la polenta in una fondina pari alla quantità di una porzione di minestra. Prendere quindi il latte intero - freddo - e versarlo lentamente sul bordo del piatto - non al centro - fino a quando i bordi stessi si riempiono. Un tocco raffinato: mettere al centro del piatto della panna appena montata.

Come si mangia. Col cucchiaio partendo dal bordo verso il centro. Aggiungere latte a mano a mano che viene a mancare. Sempre sui bordi. Se avete versato la panna, "rubarne" una piccola quantità ogni tanto col cucchiaio e mescolarla alla polenta e al latte.

Nella tradizione carnica *al zùf* si fa anche con la zucca, che viene lessata in acqua bollente e setacciata, quindi vi si aggiunge la farina di mais e poi si mangia col latte.

Una variante allo *zùf* è con la polenta riposata che si fa arrostire sullo *spolèrt* (la cucina economica a legna) o in una padella antiaderente. Quando la crosta è consistente se ne fanno dei pezzetti che si immergono in una scodella di latte freddo.

Ancora: la polenta tenera fatta con farina di frumento e in parte di mais con l'aggiunta di burro. A Raveo, sempre in Carnia, lo *zùf* di zucca si fa aggiungendo altri ingredienti: servono 500 g di zucca gialla che verrà lessata in acqua bollente, 150 g di farina di mais, un po' di fagioli e pancetta secondo gusto. Si fa soffriggere la polpa della zucca nell'*ònt* (burro cotto fuso); quando i pezzi sono cotti schiacciarla e aggiungere l'acqua. Ad ebollizione avvenuta si aggiungono la farina di mais a grana media ed i fagioli lessati. Non si usa il latte. A Ovaro - Carnia - si fa uno *zùf* più ricco. Si usano 1,5 l di latte; 1,1 l di acqua; 100 g di burro; 500 g di farina di mais; 400 g di farina "00"; un pizzico di sale. Si versano in una pentola acqua, latte, sale e burro fuso. Quando il tutto comincia a bollire, si aggiungono la farina "00" e quella di mais. Si lascia cuocere per un'ora almeno.

Ancora suggestioni della polenta.

Ricetta o ricordo
di giovanile memoria,
ma di rara bontà:
tagli la polenta riposata,
la fai arrostire sullo *spolèrt*
e quando la crosta
è consistente ne fai
dei pezzetti che immergerai
in una scodella di latte freddo.

Polenta ma quanto mi piaci!

La polenta abbrustolita
(facendo molta attenzione a non bruciare la crosticina) tagliata a piccoli quadrotti servitela per accompagnare l'aperitivo con sopra una fetta di musetto caldo, o di *sanganel* (sanguinaccio), o di salsiccia o di salame fresco.
Si fa ben abbrustolire,
si passa nel burro e si serve spolverata di zucchero.
Per colazione
polenta rafferma tagliata a fettine che si intingono nello zucchero, accompagnate da un bicchiere di latte.
Con l'olio d'oliva extravergine
Una tentazione irrinunciabile per chi ama l'olio extra-vergine appena spremuto per esaltarne gli "aromisapori": su una fondina ben calda versare dell'olio abbondante con qualche grano di sale e poi mettere, da un lato, delle patate bollite e dall'altro un mestolo di polenta gialla bollente appena cucinata.
Da mangiare col cucchiaio, prendendo assieme olio, patate e polenta.
Attenzione a non esagerare. Il vino? Pinot bianco di collina suadente e raffinato.

Polenta fritta
Si fa un polenta gialla, morbida, alla quale si uniscono due cucchiai di zucchero, un pizzico di cannella, una manciata di uvetta ammollata nel Verduzzo dolce ed una manciatina di gherigli di noci sminuzzati. A cottura ultimata si amalgamano gli ingredienti e si stende su una forma quadrata dello spessore di due dita circa. Si lascia raffreddare. Si taglia quindi a quadri o a losanghe. I pezzetti ricavati si infarinano sempre in metà farina bianca e metà farina di polenta e si friggono in burro spumeggiante. Prima di servire cospargere la polenta con zucchero semolato e cannella. Il vino - solo per i grandi - sarà un Verduzzo dolce da uve passite.
E per i bambini?
Fate una polenta tenera; prendetela col cucchiaio e metterla in una fondina condita con burro, zucchero, cannella. Oppure (sempre polenta appena fatta) a cucchiaiate disponetela in un catino (*plàdina*) a strati alternati con cacio grattato e cannella, il tutto infuso di burro bollente.

Ancora un ricordo che faccio vivere:
staccare le croste della polenta dal paiolo di rame, dopo averla versata. Da bambino, per andare al rosario del mese di maggio, me ne riempivo le tasche prima di uscire di casa. La chiesa era lontana ed avevo tutto il tempo per mangiarle. Ancora le adoro, ancora calde, con un calice di Tocai friulano come sorprendente aperitivo. Ma sono superbe anche - e soprattutto - mangiate nel latte, avendo cura di tenere solo quelle non annerite dalla cottura.

MA NON BASTA

in Friuli è usanza fare *la polenta cuinzade*: si fa una polenta tenera, ma molto ben cotta, che si scodella a cucchiaiate in una terrina di terracotta detta *plàdina*, mettendo su ogni strato di polenta formaggio Montasio grattugiato o ricotta grattugiata (alle volte anche cannella) e versando abbondante burro fuso bollente. Il vino: bianco affinato in legno a base di Tocai o di Chardonnay.

MENTRE

la polenta pastizzade - le cui preparazione e disposizione nella terrina sono identiche alla precedente - si compone di uno strato di polenta e strati di carne oppure polenta, strato di carni saporite, formaggio fresco, polenta. Il vino: Schioppettino delicato, dai toni di frutta, ricco di velluto.

Con la polenta del giorno prima. Si cucinano delle castagne in acqua con una foglia di alloro; si sbucciano e si tengono al caldo. Si prende una pari quantità di polenta del giorno prima o raffreddata e la si taglia a cubetti per poi passarli nel burro finché formano una crosticina croccante; si uniscono quindi in una fondina, in pari quantità, le castagne ai cubetti di polenta e si serve aggiungendoci latte freddo.

Posgana, zuppa ricostituente delle Valli del Natisone. Si prendono due, tre pugnetti di farina di mais bianca e si tostano con del burro in un padella antiaderente. Farina con la quale poi si comincerà a fare una polenta versandola nel latte tiepido e amalgamando con una frusta fino a raggiungere la consistenza di una crema. A fine cottura si aggiunge un uovo per commensale ed ancora con la frusta si mescola velocemente. Si serve. Il vino? Non facile da individuare: dovrà essere bianco, molto vellutato e grasso: un bianco da Tocai o Chardonnay, affinato delicatamente in botte di legno.

i grandi

Gianni Cosetti fu il maggior interprete della cucina carnica moderna, colui che seppe rinnovarla e migliorarla prima e darle nobiltà e respiro altissimo poi.
Il suo segno, il suo capolavoro - ovvero la sua ricetta più celebre ed alla quale

Ecco la sua ricetta originale.

Per la polenta
200 g di farina di mais macinata sottile, 2 dl di acqua, 2 dl di latte, sale

Per la salsa
300 g tra formaggio di malga, ricotta fresca e caprino, 1 dl di latte

Per il condimento
100 g di burro, 50 g di farina di mais

In un casseruola fate bollire l'acqua ed il latte, salate e versate a pioggia la farina mescolando energicamente con la frusta e badando di non formare grumi; cuocete per 30 minuti. A cottura ultimata ne risulterà una polentina piuttosto tenera. A parte fate fondere a bagnomaria i formaggi con il latte e frullate il tutto fino ad ottenere una crema piuttosto liquida. In un tegame rosolate il burro e la farina di mais finché diventeranno

lasciano sempre un segno

moltissimi cuochi si sono ispirati - è il *Toc' in braide*, (letteralmente intingolo del podere). Ed il *Toc' in braide* è la più esaltante, emozionante, inarrivabile interpretazione moderna della *polente cuinzade*. Il *Toc' in braide* è una polentina di farina di mais macinata sottile che Gianni stesso modificava secondo stagione, giocando con ingredienti ed accostamenti diversi.

Affinché si sappia.

color nocciola: otterrete così la "morchia".
Servite in piatti singoli la polentina calda, versatevi sopra un mestolino di crema di formaggi e condite con qualche cucchiaio di morchia.
"Nel mio ristorante (che si chiamava Il Roma, in piazza XX Settembre a Tolmezzo; ndr) propongo questo piatto tipico rinnovandolo a seconda delle stagioni. In estate ed inverno con una fettina di torchon di foie gras e Malvasia; in primavera con punte di asparagi e Tocai, oppure con frittura di capretto e Chardonnay affinato in barrique; in autunno con funghi trifolati e Pinot bianco o fette sottili di tartufo bianco e Sauvignon".

Agli Amici

Godia (UD)
Via Liguria, 250
tel. 0432.565411
e-mail:
agliamici@libero.it

La storia. La famiglia Scarello apre la sua attività, in quel di Godia, nel lontano 1887. La storia attuale, quella che porterà ad affermarsi come ristorante di prestigio, comincia nel 1970, quando Tino sposa Ivonne che nel 1980 va alla scuola di Lenotre, in Francia: questa scelta influenza positivamente anche il percorso gastronomico del figlio Emanuele che, con la sorella Michela, decide di seguire le orme dei genitori. **La cucina.** Emanuele, sempre in collaborazione con la mamma, fa una cucina d'emozione: i suoi accostamenti sono davvero sorprendenti. L'equilibrio che dà ai suoi piatti è paragonabile all'opera di un artista i cui quadri escono dall'abilità di tradurre il pensiero in figure e colori con naturalezza. **La cantina.** Scelta molto ampia di vini regionali, italiani e stranieri. La carta dei vini presenta oltre 500 referenze; servizio puntuale nei bicchieri più adatti. **Il posto.** Il locale si compone di due stanze arredate con molta cura: una piccola interna e una che dà sul giardino. D'estate si mangia all'aperto, protetti da una confortevole tenda a pochi passi dal sagrato della chiesa. A fianco il bar, punto di ritrovo del paese di Godia. Agli Amici può ospitare 35-40 persone, ma si arriva fino a 60 per raffinati banchetti.

La cucina: creativa, sia di pesce sia di carne, ispirata al territorio.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 35-40.
Chiusura settimanale: domenica sera e lunedì

Foie gras affumicato con tortino di mais e crema di scalogno.

Antipasto
o Secondo piatto

Ingredienti per 4 persone
Per il tortino di mais:
i chicchi di 1 pannocchia fresca, 2 uova intere, 20 g di formaggio Montasio stravecchio grattugiato, 20 g di farina gialla per polenta tostata, 80 g di crema di latte, sale e pepe.
320 g di foie gras d'oca affumicato 2 giorni prima della preparazione finale.
Per la salsa di scalogno:
60 g di scalogno tritato, 60 cl di brodo di manzo, burro.

Procedimento.
Andremo a sgranare la pannocchia per poi frullare il mais con i rimanenti ingredienti del tortino. Sistemeremo quindi la crema ottenuta in formelle basse da infornare a 200° C per 15'. Frattanto appassiremo lo scalogno tritato con poco burro che bagneremo con il brodo per frullare il tutto sino ad ottenere una crema liscia e omogenea che terremo in caldo.
Composizione del piatto.
Serviremo il tortino di mais ben caldo adagiandovi sopra una scaloppa di foie gras e la salsa di scalogno.

L'azienda: **Ronco delle Betulle 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 suo vino: **Picolit dolce e invitante, nobile e raffinato.**

Il suo bicchiere: **va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 6°C.**

Ai Fiori

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

La storia. Vlada e Stane hanno coronato il loro sogno: dal marzo del 2005 sono proprietari di un ristorante, dopo diverse esperienze sia a Trieste che in Regione. Ai Fiori è un locale storico della città. Il nome deriva dal fatto che - negli anni Sessanta - molti pittori triestini vi esponevano i loro quadri che avevano per tema fiori. **La cucina.** Il vero fascino, la vera base della cucina di Stane è coniugare con armonia i pesci che propone alle loro attente cotture con i sapori ed 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, quasi sempre decorati con le erbe o le verdure. **La cantina.** La carta dei vini è curata da Vlada. A lei anche il compito di dirigere la sala e quindi raccomandare il vino più consono. La scelta è ampia - oltre 200 etichette - perlopiù del Friuli Venezia Giulia con un occhio di riguardo al Carso triestino. Con ottime scelte nazionali ed internazionali. **Il posto.** Il ristorante - una sala unica per 40 persone - è affacciato sul giardino di Piazza Hortis - il mare è a due passi - dove si trovano anche la Biblioteca Civica, il Museo di storia Istriana e Dalmata ed il Palazzo Arcivescovile.

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

Polentina morbida con polpa di *granzievola*.

Antipasto

Ingredienti per 6 persone
300 g di polpa di *granzievola*, 2 pezzi di scalogno, 4 cucchiai di polpa di pomodoro, 2 mestoli di fumetto di pesce, prezzemolo, sale e pepe, olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento.
Faremo tritare e soffriggere lo scalogno per 3-4 minuti; quindi aggiungeremo la *granzievola* bollita e mescoliamo per 2-3 minuti; aggiungere poi la polpa di pomodoro e 2 mestoli di fumetto di pesce ed aggiustare di sale e di pepe. Cucinare per 4-5 minuti. Spegnere il fuoco ed amalgamare con il giallo delle *granzievole.* Nel frattempo avremo preparato la polenta ben morbida fatta con farina di mais bianca.

Composizione del piatto.
Distenderemo la polenta a specchio sul piatto caldo per adagiarvi sopra la *granzievola*. Completare con un filo di olio extravergine di oliva e prezzemolo tritato.

L'azienda: Forchir, 220 ha di vigna nei poderi di Barbeano, Camino al Tagliamento e Felettis di Bicinicco. Enzo Deana e Gianfranco Bianchini, quest'ultimo enologo, hanno saputo ben coniugare una vasta superficie di vigna con elevata e costante qualità dei loro vini.

Il suo vino: Friuli Grave "Il Blanc" ottenuto da Tocai e Ribolla.

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

Al Ferarùt

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

La storia. Il nome Al Ferarùt era quello della locanda di famiglia. L'attuale ristorante Guerrino Tonizzo lo costruisce nel 1964; nel frattempo si sposa con Anastasia Carla che diventerà la responsabile della cucina. Nel 1998 il figlio Alberto decide di seguire il lavoro dei genitori. **La cucina.** Guerrino e Anastasia Carla anticiparono allora quella che oggi è una realtà, ossia il recupero della cucina di pesce che, nel loro caso, si ispira alla ricca storia culinaria di Grado, Marano Lagunare - poco distante - e della Serenissima. La cucina che esprime Al Ferarùt è molto raffinata, con una felice creatività. **La cantina.** Scelta e servizio dei vini impeccabili. Due le carte: una per i vini nazionali e una del resto del mondo, con alla fine del pasto il carrello dei vini da dessert. **Il posto.** Locale di tono, curato nei minimi particolari: tavoli ben distanziati, suppellettili scelte con garbo. La saletta non fumatori - 12 posti - è particolarmente intima, col fogolâr, mentre nella sala principale siedono 35 persone. La taverna cantina è molto spaziosa e dispone di un tavolo di noce massiccio dell'800 che è una meraviglia.

La cucina: di pesce, creativa e del territorio.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 50.
Taverna per riunioni.
Chiusura settimanale: martedì sera e mercoledì.

Calamaretto farcito con ricotta leggera, polenta gialla e zucca marina.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone
16 calamari novembrini lunghi 5 cm,
200 g di polpa di zucca marina gialla e scorza,
120 g di ricotta fresca,
150 g di farina di mais,
olio extra vergine, sale.

Procedimento. Puliamo i calamari in acqua corrente privandoli della sacca del nero e della cartilagine. Quindi facciamo appassire una parte della zucca e la scorza della stessa, con un pizzico di sale, al tegame a fuoco lento; mettiamo a cucinare la polenta con farina di mais gialla; nel frattempo incidiamo il resto della zucca con un taglio fiammifero molto fine e la friggiamo nell'olio a 150°C per poi toglierla e porla su di una carta assorbente. Passiamo la zucca nel robot tritatutto, filtriamo e riduciamo ulteriormente il composto al tegame, correggendo il sapore. Mettiamo quindi la ricotta nel sifone per ottenere una spuma. Far bollire i calamari per due minuti e farcirli con la ricotta leggera. **Composizione del piatto.** Mettiamo la polenta e la crema di zucca su un piatto di servizio ben caldo e variegare con un coltellino; quindi disponiamo i calamari a raggiera aggiungendo al centro la zucca fritta in fili. Nota: si volesse rendere più delicata la crema di zucca, usare solamente la polpa, senza la scorza.

L'azienda: Edi Keber, 10 ha di vigne nel Collio, località Zegla, comune di Cormòns. Edi ha saputo fare del Tocai, prossimo "Il Friulano", il suo vino bandiera. Merita citazione il figlio Kristjan, giovane e appassionato enologo.

Il suo vino: Collio bianco da Tocai, Malvasia, Ribolla, Pinot bianco, Pinot grigio e Sauvignon.

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

Al Grop

Tavagnacco (UD)
Via Matteotti, 17
tel. 0432.660240
e-mail: elgrop@tin.it

La storia. I Del Fabbro sono alla quinta generazione di conduzione della Trattoria Al Grop di Tavagnacco. Rilevano l'esercizio a metà dell'800, con Francesco. In successione si avvicenderanno Giovanni, Attilio, Elio. Ora il testimone è passato a Simona e a Silvia, sorelle. **La cucina.** Al Grop ha fatto dell'asparago il suo emblema culinario. E certamente l'asparago di Tavagnacco deve molto Al Grop. Durante la stagione primaverile potrete davvero gioire dei numerosi piatti dove 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. **La cantina.** Gli spazi a essa dedicati sono ideali, oltre che molto accoglienti. La scelta dei vini è molto ampia e spazia tra i produttori friulani e italiani. Non manca un angolo dedicato ai vini del mondo. **Il posto.** Per entrare in trattoria si passa davanti alla porta della chiesa e si sfiora il campanile. Dietro, il magnifico parco di villa di Prampero. Locale dall'atmosfera calda e familiare con vetrate che proiettano lo sguardo sul verde. Sale ben disposte. D'estate si mangia in terrazza con vista sul parco.

La cucina: tradizionale friulana e del territorio.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: circa 150.
Chiusura settimanale: mercoledì e giovedì.

Asparagi
morchie e polenta.

Antipasto o secondo piatto

Ingredienti per 4 persone
20 punte di asparagi bianchi, 1 scalogno, 1 dl di olio extravergine di oliva, 100 g di *morchie, 0,5 dl di Tocai, 1,5 dl di crema di latte, 400 g di polenta tenera mista bianca e gialla, sale e pepe q.b.**

Procedimento. In un tegame con l'olio extravergine di oliva andiamo a soffriggere lo scalogno tagliato in 4 pezzi. Quando si è imbiondito, lo togliamo e vi aggiungiamo le punte di asparagi, brasandole lentamente; bagnare con il Tocai, alzare la fiamma affinché il vino evapori e quindi aggiungere la crema di latte e *la morchie* mescolata con due cucchiai di ricotta fresca. Cucinare ancora per un paio di minuti finché la crema di latte si sia addensata. A parte, nel frattempo, avremo preparato la polenta, tenera. **Composizione del piatto.** In un piatto liscio ben caldo, disporremo la polenta; quindi, sopra, le punte di asparagi, per condire il tutto con la *morchie*.

*Era il risultato della preparazione de *l'ont*, che si ottiene cucinando il burro lentamente e quando farà la schiuma il burro sarà cotto e pronto per essere messo nei vasetti di vetro (antica maniera per conservare il burro quando non avevamo i frigoriferi). Sul fondo della pentola di cottura si sarà formato un deposito che si chiama *morchie* e che noi mescoleremo con qualche cucchiaio di ricotta fresca. Lasciar cucinare per qualche minuto e avremo pronta la salsa per condire il piatto. Una maniera più semplice per fare *le morchie* è quella di rosolare il burro con un po' di farina di mais in un tegame finchè diventeranno color nocciola.

L'azienda: Isola Augusta, 50 ha di vigneti ad alta intensità per ettaro; situata nella doc 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 suo vino: Latisana Pinot grigio, ricco di piacevole finezza, nonché di ottima persistenza aromatica.

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

Al Lido

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

La storia. "Abbiamo cominciato cucinando paste, minestre e risotti. Era il 1954. Il mio piatto forte è sempre stato il risotto agli scampi. 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 Vilma - 50 anni di carriera culinaria - che, col marito Pino Suraci e il figlio Giorgio, ha creato il ristorante albergo.
La cucina. Racconta del crogiolo di culture di cui Muggia e Trieste sono impregnate. Accanto ai piatti della tradizione triestina, c'è la cucina di pesce, semplice, gustosa, basata su una materia prima di eccelsa qualità e freschezza, per unire la tradizionale all'attualità, prendendo il meglio di ambedue.
La cantina. Si basa sui vini bianchi, dove la scelta è molto ampia e curata, in particolare di produttori regionali. **Il posto.** Le finestre del Lido si affacciano sul golfo di Trieste: magnifica vista della città che sorge di fronte, arrampicata sulle verdi colline. L'arredo è classico, le due sale - una delle quali in legno pregiato - possono ospitare fino a 250 persone. Poco lontano il nuovo porto San Rocco per gli ormeggi di barche da sogno.

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

Code di scampi alla *buzara* con polenta.

Secondo piatto

Ingredienti per 4 persone
150 g di code di scampi, 1 cipolla, 3 spicchi d'aglio, 4 pomodorini "cirietto", peperoncino, olio extravergine di oliva di Muggia, sale e pepe q.b., vino bianco secco, 250 g di farina bianca per polenta.

Procedimento.
Preparare la polenta - 45 minuti di cottura - mantenendola morbida. Soffriggeremo nell'olio la cipolla per qualche minuto, aggiungendovi poi gli spicchi d'aglio schiacciati. Quando la cipolla si sarà consumata diventando cremosa, aggiungeremo i pomodori per farli rosolare per non più di 5 minuti. Quindi metteremo le code di campi, un po' di peperoncino, il vino bianco; andremo a cucinare a fuoco lento per circa 15 minuti. Aggiustare di sale e pepe.
Composizione del piatto.
Nel piatto ben caldo disporremo, al centro, la polenta morbida sulla quale si verseranno poi il sugo ottenuto e quindi le code di scampi.

L'azienda: **Venica & Venica, 34 ha di vigneti nel 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 suo vino: **Collio Ronco delle Mele, Sauvignon principesco, ricco di aromi verdedolci.**

Il suo bicchiere: **va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 8-10°C.**

Al Paradiso

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

La storia. Questa antica casa osteria era il sogno per Annamaria - la lady chef - fin dal 1966 quando cominciò a lavorarvi come cameriera. È il 1994 quando Annamaria stessa, suo marito Aurelio e la figlia Federica ne diventano proprietari e danno il via a un recupero architettonico di grande effetto e armonia. **La cucina.** Si ispira a quella di un grande maestro, Gianni Cosetti, che qui officiò tra il 1998 e il '99. Annamaria, che gli stava accanto, seppe coglierne tutti i segreti che trasferì nei suoi piatti dal tocco garbatamente femminile. La cucina del Paradiso esce da una ricerca instancabile dei prodotti del territorio. **La cantina.** Carta dei vini prevalentemente di produttori friulani, ben serviti da Federica. Oltre ai vini locali selezionati da paron Aurelio. **Il posto.** 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. Dopo lo spiedo, una collezione di antichi rami da cucina abbellisce una parete. Poi incontri il fogolâr - con la base in legno - e, dietro allo stesso, una saletta e quindi il salone-veranda per 80 persone che dà sul giardino interno ricavato dai magazzini del Settecento. Tavole e arredi che escono da mani squisitamente femminili.

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

Polenta, lardo e fegato grasso d'oca.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone
0,20 l d'acqua,
0,20 l di latte,
200 g di farina gialla varietà Marano,
200 g di lardo fresco,
500 g di mele,
100 g di fegato grasso d'oca, 5 g d'aceto balsamico ridotto,
sale e pepe.

Procedimento.
Per la polenta: far bollire l'acqua, salare ed aggiungere la farina ed il latte. Polenta che lasceremo cucinare per 45 minuti. Centrifughiamo nel frattempo le mele per ottenerne il succo. In un tegame facciamo ammorbidire il lardo scaldandolo assieme al succo di mela, quindi frulliamo il tutto.

Composizione del piatto.
Disporremo nel piatto la polenta morbida e ben calda, ci verseremo sopra un filo di aceto balsamico ridotto ed il composto frullato. Completeremo il tutto con una fetta di fegato d'oca crudo appoggiato sulla polenta stessa.

L'azienda: Paolo e Gianni Petrussa con i loro 6,5 ha di vigneto ad Albana di Prepotto, culla storica dello Schioppettino, loro vino bandiera, ma anche di altri vini autoctoni, come il Picolit ed il Verduzzo che esce col nome di Pensiero.

Il suo vino: Colli orientali Picolit, suadente, di femminile eleganza per un dolce gentile ed equilibrato.

Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 6-8°C.

Al Ponte

Gradisca d'Isonzo (GO)
Viale Trieste, 124
tel. 0481.99213
e-mail:
info@albergoalponte.it

La storia. I Rizzotti partono dalle montagne di Peonis, comune di Trasaghis, alle porte della Carnia. Nel 1985 acquistano Al Ponte, sulle rive dell'Isonzo, dove immettono tutto il loro entusiasmo - e capacità imprenditoriale - culminato nella costruzione dell'albergo dietro il ristorante stesso. **La cucina.** L'impronta della cucina è tradizionale, capace di raccontare le innumerevoli influenze che in Friuli la storia ha lasciato e sulle quali si sono innestate le nuove ispirazioni portate da Luca: un racconto nel racconto, scritto sia con il pesce - il mare è qui, poco lontano - sia con la carne. **La cantina.** La cantina è ricca, in particolare di vini locali, con un'invidiabile collezione di grandi formati. Il servizio dei vini è attento e accurato. **Il posto.** Il ristorante albergo sorge in un punto strategico. Un'oasi di verde accanto alle vie di comunicazione più importanti del Friuli Venezia Giulia: autostrada e aeroporto a pochi minuti, sulla statale Udine-Trieste che incrocia la Gorizia Cervignano-Grado. Il ristorante è molto confortevole e caldo. L'hotel è dotato di un centro benessere con sauna, bagno turco, massaggi rilassanti, bagni aromatizzati, solarium. Punto di partenza di sorvoli in elicottero sulle vigne del Carso, del Collio e dei Colli orientali.

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.

Croccante di polenta bianca e scampi istriani.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone
1 kg di scampi istriani, 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva, sale, basilico, un pizzico di origano fresco
Per il croccante di polenta bianca: 200 g di farina bianca, 70 g di farina di polenta finissima bianca, un cucchiaino di sale, 2 rossi d'uovo freddi, 1 cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale, 240 g di burro.

Procedimento. Padellare gli scampi con l'olio extravergine di oliva assieme all'origano, facendo attenzione di tenerli morbidi. Nel frattempo andremo a preparare il croccante di polenta mescolando farina, zucchero e sale e, in un recipiente separato, sbattere il burro con l'aiuto di una frusta sino ad ammorbidirlo. Aggiungere i rossi d'uovo alla farina con l'aiuto di una spatola; amalgamare gli ingredienti. Alla fine aggiungere i bianchi d'uovo montati a neve. Stendere su di una carta da forno ed infornare a 180° sino a che il croccante risulterà dorato. Con l'aiuto di un cilindro arrotolare la cialda, e aspettare qualche istante per il raffreddamento. Tritare gli scampi che ora saranno tiepidi, aggiungere il basilico e riempire il rotolino croccante con questo trito che non dovrà risultare troppo fine, il croccante. **Composizione del piatto.** Terremo il composto tiepido per adagiarlo su di una fondina a sua volta calda; servire con un insalatina di germogli di ravanello, conditi con un cucchiaino di pesto al basilico.

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: 135 ha di splendide vigne, molte a 10.000 ceppi/ha, a Rosazzo.

Il suo vino: Colli orientali Sauvignon, avvolgente e di bel carattere.

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

All'Androna

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

La storia. Grado ha una storia secolare nell'ospitalità. Anche la famiglia Tarlao rispetta questo copione da ben tre generazioni. Aveva cominciato il nonno Narciso, aprendo il ristorante Adriatico nel 1949. All'Androna risale a circa 40 anni fa. I Tarlao - ispirati da Alan - l'hanno rilevato nel 2001. **La cucina.** La cucina marinara di Grado ha lunga tradizione che all'Androna viene difesa e aggiornata. Qui si incontrano i sapori del Mediterraneo con quelli della Mitteleuropa. Di grande spessore sono altresì le ideazioni dei nuovi piatti. Ma soprattutto cucina semplice, immediata, fatta di solo pesce giornaliero. **La cantina.** Ruota attorno ai vini bianchi, provenienti in particolare dal Friuli Venezia Giulia, con importanti proposte dall'Italia e dal mondo. Ottimo il loro servizio. **Il posto.** L'interno è in legno come si conviene nelle taverne marinare. Incastonata in un prezioso trittico di edifici del VI secolo - la chiesa di Santa Maria delle Grazie, il Battistero e la basilica di Sant'Eufemia - la taverna ospita circa 40 persone. Il clima di Grado e la posizione particolarmente riparata del ristorante permettono di mangiare spesso all'aperto.

La cucina: di pesce nella tradizione gradese. Con creatività.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 40. Altrettanti all'aperto sull'androna.
Chiusura settimanale: stagione estiva sempre aperto, altrimenti chiuso martedì.

Budino di polenta con *zotuli* (seppiole molto piccole) e sedano croccante.

Antipasto
o secondo piatto

Ingredienti per 4 persone
Per il budino:
100 g di farina di mais gialla, 250 g di succo di mais fresco,
2 uova intere,
100 g di panna fresca.
Per gli *zotuli*:
500 g di *zotuli*,
1 spicchietto d'aglio,
1 mazzetto di prezzemolo tritato, 5 cl di olio extravergine del Carso,
150 g di sedano rapa.

Procedimento.
Prenderemo pannocchie di mais fresco per metterle nel frullatore e poi passarle a recuperarne il succo che ci servirà nella preparazione. In una padella tostare la farina, affinché risulti di colore imbrunito; a questo punto mescoliamo tutti gli ingredienti in una ciotola con una frusta, saliamo e disponiamo il composto nelle fondine di terra cotta; copriamo con pellicola ed inforniamo a vapore a 100° per 7 minuti. In una padella mettiamo olio, aglio e saltiamo gli *zotuli* per 2 minuti; saliamo ed aggiungiamo il prezzemolo.
Composizione del piatto.
Serviamo il budino ancora caldo con gli *zotuli* in umido e guarniamo col sedano tagliato a fettine e fritto.

L'azienda: Eugenio Collavini, nelle cantine-castello del '400 di Zucco-Cuccanea a Corno di Rosazzo. Azienda che tra le prime fece conoscere nel mondo i vini friulani.

Il suo vino: Cuccanea, da Chardonnay affinato in legno, di ottima e complessa morbidezza. Uve prodotte sugli 1,5 ha di vigna in comune di Cormòns, doc Isonzo.

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

Alla Pace

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

La storia. La costruzione dove oggi trovate il ristorante risale al 1804. Nel centro del paese di Sauris. Gli Schneider vi arrivano nel 1900 e da allora la famiglia resta sempre legata al suo lavoro nel locale. Nel 1992 viene inaugurata la dependance Schneider con otto camere. Andrea, lo chef, decide di rientrare in famiglia nel 1990, per continuare la lunga - e preziosa - tradizione tramandata. **La cucina.** Sauris è uno scrigno dove la qualità dei prodotti della terra è inimitabile. La cucina di Andrea non poteva che partire da essi, interpretando piatti che hanno assorbito le culture delle diverse etnie - friulana e austriaca - mescolatesi nei secoli. **La cantina.** Trovate una scelta davvero completa di vini friulani, accanto a molte belle bottiglie di vini italiani con qualche proposta anche internazionale. **Il posto.** Sauris gode di una posizione naturale di inarrivabile bellezza. Circondato da boschi, prati e preziose malghe, si colloca a 1.200 metri di altezza, il che ne fa la vallata più alta della Carnia. Il centro abitato conserva intatti gli stol, le tradizionali e antiche case in legno. Il ristorante occupa tre piccole sale, delle quali una con la stube e una col camino. L'arredamento è quello tradizionale di montagna.

La cucina: tradizionale della Carnia.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 40.
Hotel: dependance con 8 camere.
Chiusura settimanale: mercoledì.

Tortino di polenta, formaggio salato e galletti.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone
Per la polenta:
50 g di farina gialla di mais, 25 g di farina di grano saraceno, acqua q.b. per rendere la polenta morbida, 100 g di galletti, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva, prezzemolo q.b., sale q.b.
Per la crema di formaggio:
100 g di formaggio salato di Carnia morbido.

Procedimento. Prepareremo la polenta - morbida - ed a cottura avvenuta andremo a riempire 4 stampini di alluminio con la medesima, aggiungendovi un generoso cucchiaio di formaggio salato di Carnia, facendo però attenzione a non toccare il bordo dello stampo e quindi colmare con la restante polenta. A parte andremo a preparare una crema di formaggio semplicemente stemperando a bagnomaria il formaggio salato. Lasciare raffreddare e quindi togliere dallo stampo, infornare per 10 minuti a 160°. Nel frattempo avremo mondati e lavati i funghi galletti che taglieremo poi in 4 parti in senso longitudinale e che faremo saltare in padella per non più di 4-5 minuti con dell'extravergine ed uno spicchio d'aglio con - a fine cottura - del prezzemolo.
Composizione del piatto. Su un piatto liscio, e ben caldo, disporremo prima la crema di formaggio al cui centro porremo il tortino guarnendo con i galletti.

L'azienda: Vie di Romàns, di Gianfranco Gallo, interprete di un territorio - le ghiaie miste a terre rosse della doc Isonzo - che ha saputo tra i primissimi valorizzare fino a sito di prima grandezza. 28 ha di vigne che danno vini complessi e dalla forte personalità.

Il suo vino: Isonzo Chardonnay Vie di Romàns, bianco ricco e suadente.

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

Bidin

Lignano Sabbiadoro (UD)
Viale Europa Unita, 1
tel. 0431.71988.
e-mail:
info@ristorantebidin.com

La storia. Bidin è il ristorante storico di Lignano Sabbiadoro, la spiaggia e la località turistica più importanti del Friuli Venezia Giulia. Aprirono nel 1960 alle Bocce dove mamma Iole cucinava polli alla griglia - direttamente sul fogolar - in maniera divina. Poi - nel 1980 - costruirono, assieme ai figli Marino e Luigino, il nuovo locale che porta il nome di famiglia. **La cucina.** Ora tuttopesce. Una cucina raffinata e molto curata, che si basa sul pescato locale del giorno (Marano Lagunare, accanto a Lignano, è il mercato del pesce più importante della Regione). Chi la sovrintende è Marino che cura, assieme alla moglie Franca, anche la sala dove ora c'è anche il figlio Marco (e siamo alla terza generazione). **La cantina.** Ristorante che si è sempre distinto per la cura dei vini. Sul lato sinistro del locale,trovate l'osteria - diretta da Luigino e la sua compagna Mamen - dove è possibile degustare al bicchiere anche grandi vini e spumanti. Scelta di vini molto ampia e di qualità, con circa 450 etichette presenti. **Il posto.** Locale elegante, ben curato e pieno di luce.Si mangia anche in veranda. Molto piacevole e simpatica l'osteria, punto di incontro per il rito del "tajut" e dove si possono gustare ostriche e tartufi di mare, nonché salumi, formaggi e altro ancora.

La cucina: tuttopesce
Carte di credito: tutte
Posti disponibili: 70 in ristorante e 30 in osteria.
Chiusura settimanale: mercoledì. Il locale chiude da Novembre a Marzo

Moscardini ai peperoni con polenta fritta al profumo di limone.

Secondo piatto

Ingredienti per 4 persone
800 g di moscardini puliti, 1 scalogno, 1 peperone giallo, 1 peperone rosso, poco brandy, 2 dl di vino bianco secco, 200 g farina di mais bianca, poca buccia di limone, 2 tuorli d'uovo, poco pan grattato, basilico q.b., olio extravergine di oliva.

Procedimento.
Andremo a cuocere una polenta abbastanza densa che alla fine verrà aromatizzata con poca buccia di limone e una noce di burro. Stenderla, raffreddarla e quindi tagliarla a fette dello spessore di 1 cm e successivamente in triangoli. Impanarli con uovo, pane grattugiato e friggerli nell'olio extravergine. Faremo quindi imbiondire lo scalogno, aggiungendo i peperoni tagliati a falde e rosolati per pochi minuti. Aggiungere poi i moscardini, salare e pepare, bagnare con il brandy e successivamente con il vino bianco; faremo evaporare e terminare la cottura con acqua.
Composizione del piatto.
Serviremo i moscardini con il proprio sugo di cottura e con 2 triangoli di polenta accanto.

L'azienda: Villa Russiz, 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 nella villa in stile vittoriano li dirige con sapienza Gianni Menotti, enologo di chiara fama.

Il suo vino: Collio Sauvignon De la Tour, vino di rare bellezza e personalità.

Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Sauvignon Extreme, alla temperatura di 8-10°C.

Campiello

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

La storia. All'inizio era un'ottima locanda-trattoria per camionisti. Pio Macorig e sua moglie Maria la acquistarono nel 1966. Nell'89, col restauro, nasce l'Albergo Ristorante Campiello e la trattoria si trasforma in ristorante raffinato. Ai genitori - tuttora impegnati in locale - subentrano il figlio Dario e sua moglie Marisa. **La cucina.** La cucina trova nel pesce una sua eccellente espressione. Dario sceglie il pesce con profonda attenzione (i suoi scampi vivi sono un must). Le sue creazioni in cucina sono davvero geniali: riesce a mettere, in perfetta armonia, sapori, colori, aromi e sostanza nel rispetto assoluto della materia prima. **La cantina.** Superba! Una gamma di vini che lascia a bocca aperta. Una capacità di proposte tra le più complete e stimolanti che deriva da ben 26.000 bottiglie in cantina: grandi annate e grandi cru da tutto il mondo. Selezione di spumanti italiani e champagnes di stupefacente qualità e varietà. Il servizio dei vini è inappuntabile e coinvolgente. **Il posto.** Il locale è elegante, dotato di tre sale. Arredato con molto legno, è un moderno classico con sapienti inserimenti di mobili antichi. Fanno bella mostra, a rotazione, importanti quadri e sculture d'autore. L'albergo dispone di 19 camere molto ben curate.

La cucina: di pesce, creativa. Anche piatti della tradizione.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 100.
Hotel: 19 camere.
Chiusura settimanale: domenica.

Boreto di capelunghe e polenta.

Antipasto
o secondo piatto

Ingredienti per 4 persone
1 kg di *capelunghe*, 1 cucchiaio di aceto, 1 cucchiaio di vino bianco, farina tipo "00", farina bianca per polenta, sale e pepe, 4 spicchi d'aglio, olio extravergine di oliva del Friuli Venezia Giulia.

Procedimento.
Per la polenta: nell'acqua salata andremo a versare a pioggia la farina di mais. Andremo a sgusciare le *capelunghe* lavandole molto bene sotto l'acqua. Lasciandole quindi asciugare altrettanto bene. Quindi rosoleremo l'aglio in camicia nell'olio. Vi aggiungeremo le *capelunghe* infarinate e pepate per scottarle velocemente aggiungendovi l'aceto ed il vino. Alla fine regoleremo di sale.

Composizione del piatto.
Serviremo il *boreto* di *capelunghe* sopra la polenta morbida disposta al centro del piatto ben caldo.

L'azienda: Il Carpino, azienda con 15 ha di vigne 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 suo vino: Collio Ribolla Il Carpino, varietà autoctona di lunga tradizione.

Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Extreme Sauvignon, alla temperatura di 8-10°C.

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

La storia. Siamo nell'epicentro del terremoto del '76, in Comune di Venzone: il 6 maggio il dramma: c'è tutto, proprio tutto, da ricostruire. Infrastrutture alberghiere non esistono più. E Livio Treppo, nel 1977, inizia la costruzione dell'albergo ristorante Carnia che viene inaugurato il 7 luglio 1979. Qui si sono vissuti gli incontri più importanti della ricostruzione, dell'apertura dell'autostrada e della ferrovia con l'Austria. Nel 1990 il ristorante assume l'attuale fisionomia: ampio uso di legni, luce naturale diffusa ma discreta, spazi molto accoglienti. **La cucina.** È nel segno di una tradizione profondamente carnica, accanto alla quale emerge una cucina che amplia i suoi orizzonti, fino a quella marinara della costa friulana. **La cantina.** Una carta dove ci sono soprattutto vini friulani, con una vasta scelta. Il servizio dei vini è preciso e puntuale. **Il posto.** Adagiato ai piedi delle montagne alla confluenza del fiume Fella col Tagliamento, dista pochi minuti dall'uscita di Tolmezzo dell'autostrada Udine-Tarvisio. L'albergo è una sosta comoda ed è punto di riferimento di tutta la zona per i servizi, gli spazi e la qualità che offre.

La cucina: tradizionale della Carnia; anche inserimenti di piatti marinari.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: nel ristorante 90, salone fino a 300.
Hotel: 41 camere.
Chiusura settimanale: sempre aperto.

Bocconcini di mais alla maniera carnica.

Antipasto

Ingredienti per 6 persone
500 g di polenta fredda, 50 g di ricotta affumicata, una noce di burro, pepe nero pestato q.b., 100 g di latte.

Procedimento.
Taglieremo la polenta - precedentemente preparata e lasciata raffreddare - a cubetti, per poi saltarla con il burro, aggiungendovi il pepe, la ricotta grattugiata ed il latte - freddo - fino ad ottenere una salsa abbastanza densa che serviremo calda.

Composizione del piatto.
Disporremo, al centro di un piatto caldo, i cubetti di polenta con attorno la salsa ottenuta, guarnendo con della ricotta affumicata grattugiata.

L'azienda: **Le Vigne di Zamò, azienda fondata nel 1978 da Tullio Zamò con i primi 10 ha di vigneti. Ora – con i figli Pierluigi e Silvano - si sono aggiunti i 20 ha di Rosazzo, dove ha sede anche la cantina.**

Il suo vino: **Colli orientali Tocai friulano Vigna Cinquant'anni.**

Il suo bicchiere: **va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 8-10°C.**

Da Nando

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

La storia. Sono ben 5 le generazioni che vedono gli Uanetto dediti alla ristorazione: cominciò nonno Edoardo, nel 1931. Poi proseguirono Nando e Isolina. Nel 1980 Ivan e poi il fratello Sandro entrano direttamente nella conduzione. Ora, accanto al ristorante, trovate la cantina-negozio e la locanda con 12 camere. **La cucina.** La cucina "di" Ivan - in quanto ispiratore suggeritore controllore - è una cucina golosa proposta in maniera entusiastica. Di impronta del territorio. Venerdì anche pesce. Molto fantasiosa e contagiosa - e professionale nello stesso tempo - la maniera di proporre cibi e vini. **La cantina.** Stupefacente: qui il vino la fa da padrone. Siete in 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. **Il posto.** Il ristorante si distribuisce tra sette sale - una è l'ex cantina - tutte accoglienti, arredate con gusto, moderne ma calde. Da visitare assolutamente il "camarin" - dove sono custoditi i prodotti tipici ed i vini - allestito accanto al ristorante, e l'acetaia di ben 60 botticelle. Intelligente - e attuale - la proposta di vendita per asporto, oltre che di vini, di prodotti friulani selezionati da Ivan stesso.

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.

Sfregolos **di mais, porcini, prosciutto di D'Osvaldo in un cilindro di frico.**

Primo piatto

Ingredienti per 4 persone
300 g di polenta, 100 g di latte, 4 uova, farina "00" q.b., sale, 100 g di funghi porcini, 100 g di prosciutto di D'Osvaldo.

Procedimento. Per gli *sfregolos*: si aggiunge alla polenta il latte, si lascia raffreddare e quindi si aggiungono le uova intere, la farina "00", ottenendo così un impasto omogeneo. In una pentola far quindi bollire acqua salata e farvi cadere l'impasto che, passando per un colino, formeranno gli *sfregolos*. Cucinarli per 2 minuti, raccoglierli con un ragno e porli in un tegame con la salsa preparata a parte. Per la salsa: rosoleremo, in poco burro, il prosciutto tagliato a julienne e a parte si faranno saltare i funghi porcini tagliati a fettine con poco burro e olio. Per il frico: disporre del Montasio stravecchio grattugiato su carta da forno a strisce rettangolari 7cm x 25cm, farvi cadere sopra delle briciole di fungo crudo, infornare per 5/6 minuti a 180°. Togliere le strisce di frico dal forno e dare loro la forma di un cilindro con l'aiuto di appositi stampini. Lasciare raffreddare. **Composizione del piatto.** Porremo il cilindro che abbiamo creato al centro del piatto per riempirlo con gli *sfregolos* saltati in padella con la salsa. Decorare con scaglie di montasio stravecchio e mangiare ben caldo.

L'azienda: Valter Scarbolo nei suoi 24 ha di vigneti piantati nei terreni ghiaiosi delle Grave. In località Lauzacco, comune di Pavia di Udine. Altri vini di Scarbolo sono Chardonnay, Sauvignon, Pinot grigio, Cabernet.

Il suo vino: Friuli Grave Merlot: un rosso equilibrato, facile da bersi.

Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 15-17°C.

Da Toni

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

La storia. Toni e Palmira Morassutti acquistano e aprono la loro trattoria in quel di Gradiscutta nel 1928: "Nel dopoguerra - dice Aldo - con mamma Palmira in cucina, la gente arrivava in bici per l'anatra e la minestra di orzo e fagioli". Aldo entra in campo nel 1958. Il vero spirito segreto di questo locale è l'aver saputo mantenere il timbro dell'accoglienza friulana, fatta di sostanza e di semplicità. **La cucina.** Mangiare da Aldo e Lidia è calarsi nella tradizione friulana via via interpretata, riletta, aggiornata in punta di piedi e con quel tocco di nobiltà che è proprio delle persone che al mestiere aggiungono la sapienza, la conoscenza, la sensibilità e la passione per il lavoro che fanno. **La cantina.** Aldo presenta, sotto le insegne del "Camarin", la sua selezione di vini locali. Accanto, una cantina fornitissima dove trovi bottiglie di produttori eccelsi con annate straordinarie, friulane e no. **Il posto.** Gradiscutta è un piccolo paesino immerso nel verde - intenso e grasso - della Bassa friulana, terra di fiumi e risorgive. Il fogolâr è al centro di uno dei due saloni dove si cucina alla brace. Locale immerso in un parco rigoglioso. Con la bella stagione si mangia sotto il portico che dà in giardino, al cospetto di due alberi di pero secolari.

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

**Uova di quaglia
in funghetto con polenta
di sorgo rosso.**

Secondo piatto

Ingredienti per 6 persone
**12 uova di quaglia,
1 gambo di porro,
4 pomodori maturi,
6 fettine sottili
di Montasio fresco,
200 g di farina di sorgo
rosso, 60 g di burro,
20 g di prezzemolo trito,
1/2 dl di olio
extravergine d'oliva
sale e pepe q.b.**

Procedimento. Affettare sottilmente il porro e soffriggerlo in poco olio. Dopo 10 minuti aggiungeremo i pomodorini pelati, dopo averli privati dei semi e tagliati a pezzetti; quindi salare e pepare. Lasciare evaporare l'acqua in eccesso e legare con una noce di burro. A parte andremo a preparare una polenta di fari-na di sorgo rosso: sfarinare lentamente quest'ultima in acqua salata, condirla con 30 g di burro e cucinare per 40-50 minuti circa, rimestando spesso, facendo attenzione che la polenta rimanga ab-bastanza morbida. A questo punto friggere le uova a due a due all'occhio di bue con un pizzico di sale. **Composizione del piatto.** Disporremo la polenta al centro di un piatto, adagiandovi sopra una fettina di Montasio fresco, una cucchiaiata di salsa e infine le uova di quaglia. Servire con pepe macinato fresco e una spruzzata di prezzemolo tritato.

L'azienda: Mario Schiopetto, 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 - sono i figli Maria Angela, Carlo e Giorgio a condurla, continuando con rigore la storia paterna.

Il suo vino: Blanc des Rosis, da Tocai, Pinot grigio, Sauvignon, Malvasia e Ribolla.

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

Devetak

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

La storia. I Devetak conducono la trattoria-gostilna dal 1870. Allora qui eravamo sotto l'Austria-Ungheria. La svolta al locale la darà Michela, mamma di Augŭstin il quale si sposa, nel 1982, con Gabriella. Nel 2001 viene recuperato lo spazio della osteria originale. **La cucina.** È ancora e sempre nelle mani delle donne. Eredità ora raccolta da Gabriella. Le materie prime sono 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. Invitante la dispensa per i formaggi. **La cantina.** Scavata nella roccia carsica, racchiude un'importante collezione di distillati e 800 etichette di vini provenienti da tutto il mondo, con particolare attenzione ai vini del territorio. Ottimo servizio e proposta dei vini. **Il posto.** Siamo sul San Michele, monte sacro alla Patria. La gostilna (trattoria, in sloveno) ha una piacevole impronta di campagna, con uno stile vissuto e curato. Con la bella stagione si mangia anche sotto il portico. Sulla strada trovate la vecchia osteria di famiglia dove puoi mangiare anche un solo piatto - della tradizione - con molti vini a mescita.

La cucina:
tradizionale di confine.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 70.
Locanda: 8 camere
Chiusura settimanale:
lunedì e martedì;
aperto la sera
di mercoledì, giovedì
e venerdì; tutto il giorno
sabato e domenica.

Polentina morbida al Terrano con salsa di mirtilli rossi e bocconcini di capriolo alla vecchia maniera.

Secondo piatto

Ingredienti per 6 persone
Per la polenta:
750 cc di acqua,
250 cc di vino Terrano,
8 g di sale, 250 g
di farina bianca di mais.
Per la salsa di mirtilli:
100 g di mirtilli,
50 g di zucchero.
Per il capriolo:
1 kg di coscia di capriolo,
300 g di cipolla,
1 l di vino Terrano,
aromi (rosmarino, salvia,
bacche di ginepro),
sale.

Procedimento.
Cuocere il capriolo - che avremo precedentemente tagliato a bocconcini - con gli aromi ed il vino per circa 1 ora, finché la carne sarà diventata morbida. Passeremo quindi il sugo al setaccio e quindi lo andremo a restringere. Preparare la polenta con gli ingredienti sopra descritti. Cuocere infine la salsa di mirtilli per qualche minuto.
Composizione del piatto.
Disporremo il capriolo - piatto ben caldo - sul letto di polenta; la salsa ai mirtilli verrà posta accanto.

L'azienda: Livon, 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 100 ha di vigneti con poderi nel Collio a Ruttars, nei Colli orientali e nelle Grave.

Il suo vino: Colli orientali Refosco dal peduncolo rosso Riul.

Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Cabernet, alla temperatura di 15-17°C.

Il Cecchini

Località Cecchini
Pasiano di Pordenone
Via S. Antonio, 19
tel. 0434.610668
e-mail: info@ilcecchini.it

La storia. La casa dove si trova il ristorante risale al 1706. I fratelli Marco e Nicola Carraro l'hanno aperto nel 1983 sotto le insegne Hostaria Vecchia Cecchini, ora diventato Il Cecchini. Nel 2006 viene affiancato il bistrot. **La cucina.** Marco propone solo pesce: la sua cucina è creativa senza eccessi; guarda alle nuove tecniche con moderazione. Sa esaltare i gusti dei vari pesci in maniera essenziale, senza orpelli inutili; i sapori sono ben definiti. I suoi piatti sono prima gioiosi da vedere e poi deliziosi da gustare. La cucina del bistrot si esprime attraverso una proposta di piatti unici. **La cantina.** Di prim'ordine. Con oltre 700 etichette, delle quali circa 500 dedicate ai vini italiani e le restanti al mondo. Carta dei vini molto ben impostata. **Il posto.** Vi accoglie un piccolo, ma ben curato giardino che vi immette nel ristorante. Una stradina a fianco porta al bistrot prima ed all'hotel poi. Tutto, all'interno, è molto curato, a cominciare dal pavimento di legno di castagno davvero splendido. Tre le sale, curate da Nicola: quella rossa col camino; quella verde con le antiche travi di legno; quella azzurra per i fumatori. Mobili d'epoca essenziali, ma ben inseriti. A fianco il bistrot, aperto dalle 7 alle 24: dalla prima colazione ai cicchetti dell'aperitivo; dal pranzo alla cena.

La cucina: di pesce, creativa e del territorio
Carte di credito: tutte
Posti disponibili: 30 in ristorante e 35 nel bistrot.
Hotel: 30 camere.
Chiusura settimanale: ristorante sabato a pranzo e domenica; bistrot sabato e domenica

Pestarei Pordenonesi.

Dolce

Ingredienti per 4 persone
500 g di latte, 500 g di gelato fior di latte, 250 g di farina bianca da polenta, 500 g di acqua, 25 g di burro, 50 g di uva passa, 100 g di zucchero per il caramello, 100 g di orzo perlato, 50 g di zucchero per la polenta, 100 g di panna montata, 1 bacca di vaniglia.

Procedimento. Prepareremo il caramello sciogliendo 100 g di zucchero in un pentolino, finché abbia preso il color caramello classico. Lo verseremo in un piano freddo spolverandolo immediatamente con l'orzo perlato che avremo già bollito, trasformando il tutto in una sfoglia da poter poi rompere. Preparare la polenta mettendo a bollire l'acqua con 50 g di zucchero; appena inizia a bollire abbassare la fiamma e versare la farina a pioggia rimescolando per circa 35-40 minuti, sempre a fuoco basso, facendola risultare abbastanza liquida. Aggiustare di zucchero e di sale aggiungendoci un pizzico di vaniglia. **Composizione del piatto.** Prenderemo un bicchiere di circa 140 cc . Adageremo sul fondo una pallina di gelato; sopra andremo a spolverare con delle scaglie di zucchero caramellato; sopra ancora metteremo la polenta calda; quindi ancora del caramello a scaglie; poi la panna montata nel sifone e alla fine l'uvetta passa bagnata e strizzata.

L'azienda: Pali wines che comprende lo splendido Castello di Spessa a Capriva - 30 ha di preziose vigne circondate da un campo di golf da 18 buche - e 72 alla Boatina, dei quali 32 doc Collio e 40 doc Isonzo. La cantina del castello ricavata in un bunker militare. Da vedere.

Il suo vino: Perlè, Verduzzo da uve passite; vino dal dolce intenso affinato in legno.

Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 6-8°C.

Il Pedrocchino

Sacile (PN)
Piazza IV Novembre, 4
tel. 0434.70034
e-mail:
info@ilpedrocchino.it

La storia. Mentre la denominazione Il Pedrocchino risulta dalle licenze del 1929, la mescita di bevande in questi locali risale al 1400. Donatella Isola e Giampiero Dalla Torre acquistarono questo palazzo del '700 - costruito su di un edifico del XV secolo - nel 1984, trasformando prima la vecchia osteria in un ristorante di 30 posti e quindi - con i lavori terminati nel 2003 - nell'attuale Pedrocchino. **La cucina.** La cucina è diretta da Giampiero; al suo fianco il figlio Paolo, mentre in sala c'è la moglie Donatella. Improntata al pesce, di ispirazione veneta con aperture alla creatività con attenzioni alla presentazione dei piatti. Acquisti del pesce fatti da Giampiero stesso ai mercati di Chioggia e Caorle. **La cantina.** Giampiero oltre che ottimo chef, è pure conesseur di vini, in particolare di Champagne e spumanti. Cantina sotterranea straordinaria - vi si accede direttamente dal ristorante - dal soffitto a volte e che custodisce oltre 600 etichette di vini di qualità molto elevata. **Il posto.** Un patio con un antico ulivo al centro si apre all'entrata. Le sale del ristorante sono 5, due delle quali con caminetti del Settecento. Il giardino con porticato è ideale per meeting, grandi cerimonie, banchetti fino a 200 persone. Agli ospiti sono anche riservate sei camere che danno sul giardino con accesso separato dal ristorante.

La cucina:
pesce soprattutto
Carte di credito: tutte
Posti disponibili: 100 in ristorante, 20 nel patio interno, 200 in giardino.
Hotel: 6 camere.
Chiusura settimanale: domenica sera e lunedì

Polentina morbida con baccalà mantecato, bottarga e battuto di basilico.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone
200 g di farina bianca da polenta, 500 g di baccalà ammollato, 10 g di acciughe tritate, 10 g di capperi tritati, bottarga grattugiata a piacere, 2 g di aglio tritato, una piantina di basilico, 1 lt di extravergine di oliva, 1/2 bicchiere di latte.

Procedimento. Per la polenta: metteremo a bollire un litro d'acqua con un cucchiaio d'olio di oliva e 1/2 bicchiere di latte. Quando sobbolle aggiungiamo a pioggia la farina sino alla consistenza desiderata e lasciamo sobbollire per 30 minuti circa. Per il baccalà: dopo averlo "ammollato", pulirlo dalle spine e dalla pelle e mettere la polpa ricavata a sobbollire in una casseruola con l'aggiunta di latte. Lasceremo cuocere per 30 minuti a fiamma bassissima. Quando sarà pronto scolarlo, farlo intiepidire e versarlo in una planetaria (impastatrice) con la frusta, unire i capperi e l'aglio e far andare aggiungendo l'olio extravergine a filo, finché il composto diventi consistente e cremoso. Per il battuto di basilico: tritare una piantina di basilico, 1/2 spicchio d'aglio e mescolare il tutto con olio extra vergine d'oliva. **Composizione del piatto.** Metteremo al centro del piatto la polentina morbida, adagiandovi una quenelle di baccalà; sopra andremo a grattugiare la bottarga per condire con un filo di battuto al basilico.

L'azienda: Ronco dei Tassi, creata con tenacia - in località Monte, comune di Cormòns - da Fabio Coser, enologo di valore, capace di grandi vini. Assieme alla moglie Daniela ed ai figli Enrico e Matteo.

Il suo vino: Collio Bianco Fosarin - da Tocai, Malvasia e Pinot bianco - vino giustamente pluridecorato.

Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Sauvignon Extreme, alla temperatura di 8-10°C.

Là di Moret

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

La storia. Il nonno di Franco Marini si chiama Giovanni e nel 1904 apre la sua osteria. Franco cresce nel bel mezzo del tramestio domestico e a 15 anni è già accanto al padre con il quale, nel 1966, dà inizio alla costruzione delle prime 46 camere e del salone per banchetti, unendo il vecchio locale al nuovo. Nel 1990 e negli anni a seguire il completamento dell'attuale struttura, ora seguìta, con la moglie Margherita, anche dal figlio Edoardo. **La cucina.** La famiglia Marini è una fiera assertrice e sostenitrice della cucina friulana e apre i suoi orizzonti culinari sull'intera regione. Quindi: ampio ventaglio di proposte: dal profumo del mare ai sapori della montagna. **La cantina.** Si concentra sui vini locali, ma offre anche una scelta di belle e ottime etichette sia italiane sia internazionali. **Il posto.** Alle porte di Udine, sulla statale per l'Austria e vicinissimo all'imbocco dell'autostrada di Udine Nord. Là di Moret è uno dei centri di ospitalità tra i più completi della regione. Oltre all'hotel, dispone di sala convegni con 300 posti, piscina, sauna, bagno turco, campi di tennis e calcetto coperti. Gli spazi sono per ogni esigenza e si mangia: nel ristorante storico, in quello del fogolâr; nella veranda, che dà sul giardino; nella saletta rosa e nella piccola sala vip. Oltre che nel grande salone per banchetti e ricevimenti.

La cucina: tradizionale.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: su 4 sale 185; nel salone 180.
Hotel: 81 camere e 13 suites.
Chiusura settimanale: domenica sera e lunedì a pranzo.

Timballino di polenta e capriolo.

Secondo piatto

Ingredienti per 4 persone
200 g di farina gialla da polenta, 200 g di polpa di capriolo, 1 costa di sedano, 1 carota, 1 cipolla, 1-2 pezzi di chiodi di garofano, 3 bacche di ginepro, 1 bicchiere abbondante di vino rosso, 3 foglie di alloro, 1 cucchiaio di farina "00".

Procedimento.
Per il ragù di capriolo: metteremo le verdure, le spezie ed il capriolo in casseruola a fuoco vivace fino al primo bollore, bagnando con brodo vegetale e legando con la farina ed aggiungendo il vino rosso. Faremo andare a fuoco lento per circa 40 minuti aggiungendo brodo vegetale q.b. Preparare la polenta abbastanza dura, quindi versarla su appositi stampi a forma sferica lasciando un vuoto al centro. Quindi versare il ragù di capriolo all'interno della polenta e chiuderla sopra con altra. Lasciare raffreddare. Al momento di servire scaldarlo in forno a temperatura bassa (150°) per 40 minuti circa.

Composizione del piatto.
Serviremo il timballo girando lo stampo sul piatto ben caldo e accompagnando il tutto con altro ragù di capriolo.

L'azienda: La Viarte, 24 ha vitati in comune di Prepotto con una vigna molto scenografica. 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 suo vino: Schioppettino, varietà autoctona da uva Ribolla nera che ha in Prepotto la sua origine.

Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 15-17°C.

Là di Petròs

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

La storia. Un delizioso libricino ha celebrato – nel 2001 – il centenario dei Petrozzi ristoratori, che in friulano fa Petròs. Liano sposa Ida nel 1973 e assieme continuano la vocazione di famiglia. Il 6 maggio 1976 il terremoto rade tutto al suolo. Ma si riparte. La prima baracca del paese sarà la loro: pronta un mese dopo la tragedia. Sempre osteria con cucina. Il nuovo Petròs riapre il 9 febbraio 1980.
La cucina. Una frase di Ida è illuminante: "Leggo molti libri di ricette, soprattutto vecchi; sono la mia fonte di ispirazione perché amo trasportare l'antico all'oggi. Mi diverto così". Ida ama cucinare le carni. In particolare i volatili e ancor più l'oca, sua vera passione. Ida recupera e reinventa molti piatti, tra i quali le minestre, simbolo della cucina di casa fatta dalle donne. **La cantina.** È il regno di Liano, che col passare degli anni l'ha trasformata in un salotto di conversazione e degustazione. Ricca di oltre 1.500 etichette tra vini locali, italiani e del mondo. In sala il vino dipende da lui, che lo sa scegliere, consigliare e servire con ferma gentilezza. **Il posto.** Due le sale, l'una accanto alla cucina con un camino aperto su due lati e un'ampia vetrata che porta sulla terrazza dove si mangia con la bella stagione; l'altra dove c'è lo spiedo. Arredamento in legno, tavoli ben preparati e comodi.

La cucina: creativa-tradizionale del Friuli di terra.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 48.
Chiusura settimanale: martedì.

Polenta pasticciata con chiodini e cotechino.

Secondo piatto

Ingredienti per 4 persone
500 g di polenta,
2 cotechini,
500 g di chiodini,
200 g di Montasio fresco,
1 dl di latte, burro,
olio extravergine d'oliva,
aglio, prezzemolo,
sale q.b.

Procedimento. Cuoceremo la polenta come d'abitudine facendo attenzione che resti tenera; a cottura ultimata stenderla sulla spianatoia, livellandola allo spessore di 2 cm. Tagliare a rondelle leggere il cotechino precedentemente lessato. Cuocere i chiodini con olio, uno spicchio d'aglio e prezzemolo. Preparare una fonduta leggera partendo da una besciamella a cui aggiungeremo un goccio di latte ed il Montasio fresco fino a ridurre tutto a crema. In una teglia da forno imburrata adagiare la polenta, mettere un leggerissimo strato di fonduta, le fette di cotechino e coprire con un'altra fetta di polenta, uno strato di fonduta e chiodini. Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti; l'ultimo strato sarà di chiodini, fonduta, Montasio grattugiato e fiocchi di burro. Infornare per 30 minuti a 150 gradi. **Composizione del piatto.** Sul morbido letto della polenta verseremo la fonduta e quindi, sempre sopra, i chiodini. A parte disporremo i medaglioni di cotechino.

L'azienda: **Marco Felluga, uno dei grandi padri dell'enologia friulana. Stupenda la tenuta in Collio di Russiz Superiore (60 ha di vigneto) ai quali si aggiungono i 120, in Collio, dell'azienda madre a Gradisca ed i 15 del Castello di Buttrio nei Colli orientali. Accanto al padre i figli Roberto ed Alessandra.**

Il suo vino: **Colli orientali Pignolo Castello di Buttrio, vino autoctono principesco.**

Il suo bicchiere: **va servito nel calice Riedel Extreme Cabernet, alla temperatura di 16-18°C.**

La Primula

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

La storia. La prima data che testimonia del locale è impressa nell'alare in ferro battuto a ornamento del fogolâr collocato in osteria: 1875, sempre della famiglia Canton. Il percorso moderno del rinnovamento era cominciato con Roberto e Lidia ora aiutati, oltre che dal figlio Andrea, dalla figlia Emanuela e dal marito Pier. **La cucina.** Dapprima c'erano solo Lidia e zia Daniela: con loro la cucina prese un indirizzo di maggiori personalità e classe. Poi, nel 1980, arrivò Andrea: inventivo, perfezionista, pieno di idee e dotato di forte sensibilità: i suoi piatti sono cesellati, precisi perché meditati. **La cantina.** Pier, ottimo sommelier, cura i vini e il loro servizio in maniera perfetta. Nei vari interventi di restyling del locale è stata ricavata la cantina, sotto il ristorante, che custodisce oltre 1.600 etichette di vini diversi. **Il posto.** Locale molto accogliente e nello stesso tempo raffinato, senza sbavature né eccessi. La sala ristorante è intima, col fogolâr; quella riservata ai banchetti è attigua. Accanto, l'antica osteria Alle Nazioni, regno di Roberto, dove siedono 40-50 persone per un menu di cucina tradizionale, ma di ottima qualità, preparato e curato dalla medesima cucina del ristorante. La Primula è anche un albergo di charme.

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: 40-50 ospiti.
Hotel: 8 camere.
Chiusura settimanale: domenica sera e lunedì.

Timballo di salame alla crema.

Antipasto

Ingredienti per 6 persone
350 g di salame nostrano fresco, 300 g di panna, una noce di burro, farina di polenta gialla, sale e pepe, 6 stampini in alluminio e ceramica.

Procedimento. In una casseruola mettere a bollire un paio di litri d'acqua poi salare ed aggiungere la farina di polenta gialla fino ad ottenere una polenta non troppo spessa, dura. Mentre la polenta cuoce (circa 30 min), tagliare il salame a dadolini e versarlo in una padella dove precedentemente si è fatto dorare il burro. Quando il salame comincia a dorarsi, aggiungere la panna e far cuocere il tutto per circa 4 minuti, poi filtrare il salame e tenere a parte la panna. Quando la polenta è cotta, bagnare gli stampini con un po' d'acqua, quindi riempirli per metà di polenta. Mettere a questo punto su ogni stampini 2 cucchiaini di salame e fare una leggera pressione con le dita in modo che il salame entri all'interno della polenta e rimanga tutto nel centro. Aggiungere dell'altra polenta per coprire il salame cosicché rimanga al centro. **Composizione del piatto.** Lasciare raffreddare gli stampini ed una volta che la polenta risulterà soda servire caldi con un cucchiaio di panna ricavata dalla cottura del salame.

L'azienda: Cà Bolani, l'azienda più importante della doc Aquileia e la più estesa del Friuli Venezia Giulia con i suoi 550 ettari di vigneto, proprietà di Gianni Zonin. Vigneti che via via sono stati tutti rinnovati con impianti a 5.000 ceppi/ha.

Il suo vino: Aquileia Pinot grigio, che qui sviluppa ottima intensità.

Il suo bicchiere: Va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 8-10°C.

La Subida

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

La storia. La Trattoria al Cacciatore de La Subida venne aperta nel Natale del 1960. Nel 1987 Josko crea, accanto al ristorante, un'accogliente luogo di soggiorno immerso nel verde: si realizza un sogno. In trattoria, ad accogliervi, oltre a Josko e alla moglie Loredana, trovate le due figlie Tanja ed Erika. **La cucina.** La cucina che Josko ci narra si ispira ai piatti delle terre di confine dove si incrociano e si fondono la cultura friulana e quella del mondo sloveno: piatti che ha continuamente raffinato senza però far loro perdere il carattere originale del territorio. È una cucina che ha saputo dare nobiltà alla povertà. **La cantina.** Attenta e ampia selezione di bottiglie, per la maggior parte friulane, scelte con particolare attenzione alla loro capacità di invecchiare. Trovate quindi riserve di assoluto valore e spesso rarità. Servizio e consiglio dei vini perfetto. **Il posto.** Locale molto caldo e accogliente. Sotto il portico e un vecchio tiglio si mangia d'estate. A pochi passi l'Osteria de la Subida - dove si possono gustare pochi piatti di ottima fattura in continua rotazione - e il centro per il turismo verde de La Subida: gli appartamenti tra il verde, piscina, maneggio per cavalli, campi di tennis, parco giochi per bambini, biciclette per escursioni.

La cucina: delle terre friulano-slave.
Carte di credito: le principali.
Posti disponibili: circa 100. Hotel: 13 case-residence nel verde per circa 30 posti letto.
Chiusura settimanale: martedì e mercoledì.

Pan di sortùrc.
Con la farina di polenta gialla si fa anche il pane.

Pane

Ingredienti
per 2 kg di pane
1 kg di farina "00", 0,5 kg di farina gialla da polenta, 45 g di lievito di birra prelievito, 30 g di sale, 20 g di zucchero, 0,75 l di acqua a temperatura +4 +8°C.

Procedimento. Per il prelievito: ci serviranno un pizzico di lievito di birra, 250 g di farina "00", un po' d'acqua, per poi impastare e lasciare lievitare tutta la notte in luogo fresco. Per l'impasto: miscelare la farina di polenta e la farina "00", a cui aggiungeremo il prelievito ed infine il lievito stemperato in acqua fredda. Si lavora fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo; aggiungere il sale e lo zucchero e lavorarlo ancora un paio di minuti. Mettere a lievitare il pane in una ciotola coperta da un canovaccio in luogo umido e tiepido fino al raddoppio dell'impasto. A questo punto divideremo in parti uguali (circa 500 g) l'impasto, dare elasticità al pane e rimetterlo a lievitare per 1,5-2 ore. Alla fine infornare il pane a 200°C per 15-20 minuti, poi abbassare la temperatura a 170°C per altri 25-30 minuti. **Con che piatti si consuma:** con i salumi - salame friulano, ossocollo - ed in particolare il prosciutto D'Osvaldo di Cormòns ed il Sauris dell'azienda Vecchio Sauris; con le carni.

L'azienda: Subida di Monte e ne sono proprietari i fratelli Cristian ed Andrea Antonutti con papà Gigi tutt'ora instancabile e bravissimo venditore. 10 ettari di vigneti in località Monte, alle porte di Cormòns. Il nome è dato dalla chiesetta votiva accanto all'azienda, che si chiama "della Subida".

Il suo vino: Tocai friulano, che dal 1° aprile 2007 si chiamerà Il Friulano.

Il suo bicchiere: Va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 8-10°C.

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

La storia. Piero Zanini e Vinicio Sant nel 1979 decidono di affittare quella che era l'orangerie, il giardino d'inverno del Castello di Colloredo che le sta di fronte. Nel 1985 realizzano il loro sogno e ne diventano proprietari, cominciando da subito il recupero delle antiche sale. Nel 1995 il grande salto: viene ingrandita la cucina e sotto la stessa ricavato uno splendido salone. **La cucina.** La cucina che esprime La Taverna ha le radici nei prodotti stagionali, ma lascia molto spazio alla creatività: si mangiano anche i piatti poveri friulani, ma abbinati e raccontati con parole nuove, senza però toccare il soggetto della trama. Una cucina dove sostanza, creatività ed effetto visivo sono ben armonizzati. **La cantina.** Emozionante: raccoglie quasi 1.300 etichette, ma soprattutto conserva serie di grandi annate di vini prestigiosi; viene descritta in due volumi: il primo raccoglie i vini del Friuli Venezia Giulia: il secondo i vini d'Italia e del mondo. La proposta dei vini sui piatti e il loro servizio sono semplicemente perfetti. **Il posto.** Come entri in Taverna ti si apre uno dei panorami più suggestivi del Friuli. L'eleganza e la sobrietà sono un segno che trovi ovunque. La piccola sala è quella originale, con il suo camino in fondo e le vecchie stampe alle pareti; d'estate si mangia in terrazza. 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 merc.

Fagottino di polenta in cartoccio con funghi di Carnia e coniglio.

Secondo piatto

Ingredienti per 4 persone
400 g di polenta di mais,
50 g di formaggio Montasio grattugiato,
150 g di funghi misti,
50 g di burro,
50 g d'olio d'oliva,
1/2 coniglio,
1/2 spicchio d'aglio,
20 g di prezzemolo,
aglio, rosmarino,
maggiorana, 1/4 di vino bianco, sale e pepe.

Procedimento. In una casseruola metteremo un po' di burro, 2 cucchiai d'olio d'oliva e 1/2 spicchio d'aglio. Vi rosoliamo il coniglio, aggiungendo poi il rosmarino e la maggiorana, il vino bianco, il sale e il pepe e quindi lo passiamo al forno a 180° fino a cottura ultimata. Lasciare raffreddare e separare la carne dalle ossa e tagliarla a striscioline. Pulire e lavare i funghi, tagliarli a fettine e saltarli in padella con olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe. Quindi prenderemo la polenta precedentemente preparata per amalgamarla con i funghi trifolati, il formaggio grattugiato e la carne di coniglio tagliuzzata. Prepareremo quadrati di carta da forno da 20 cm di lato sopra i quali metteremo al centro - con un cucchiaio - circa 100 g di polenta amalgamata e una noce di burro; richiuderli a mo' di fagottino e scaldarli al forno a 120°C per circa 10-15 minuti. **Composizione del piatto.** Li toglieremo dal forno per poi adagiarli sui piatti caldi; vanno aperti direttamente a tavola.

L'azienda: **Dario e Luciano Ermacora, 22 ha sulle colline di Ipplis 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 suo vino: **Colli orientali Merlot, per la sua elegante corposità.**

Il suo bicchiere: **Va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 15-17°C.**

Sale e Pepe

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 per la loro terra di Teresa Covaceuszach e Franco Simoncig che, nel 1987, hanno fatto nascere il Sale e Pepe. **La cucina.** Teresa ha ridato un'anima - moderna, vivace e profonda - a piatti scomparsi. Lei segue il pendolo delle stagioni. La sua cucina fonde con sapienza la creatività col respiro forte del territorio delle "sue" Valli; una cucina dove emergono grazia e sensibilità tutte femminili. **La cantina.** La selezione dei vini, la loro proposta al tavolo, il loro servizio - ottimo, con bicchieri precisi - sono affidati a Franco. La cantina raccoglie una vasta scelta di produttori friulani, con particolare attenzione ai vini autoctoni. **Il posto.** Per raggiungere Stregna - 400 metri sul livello del mare - si percorrono strade che salgono tra i boschi: vi immergerete nel verde e godrete l'emozione di pratisalotto che vi inviteranno a camminarli. Sale e Pepe è locale molto curato, dall'impronta semplice e familiare. L'angolo più seducente è il kot (in sloveno, la lingua del posto, è la stanza del camino) dove il fuoco, d'inverno, è perennemente acceso. Oltre a questo delizioso angolo, il locale dispone di due salette - quella verde e quella blu - per circa quaranta posti.

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.

Amor polenta, dal Sale e Pepe ribattezzata Torta Rustica.

Dolce

Ingredienti per 4-6 persone
125 g di burro,
125 g di zucchero a velo, 100 g di farina gialla da polenta,
75 g di fior di farina,
75 g di pinoli,
2 uova intere più 3 tuorli,
1 cucchiaino di lievito,
un pizzico di sale.

Procedimento.
Faremo ammorbidire il burro a cui aggiungere lo zucchero e montare; uniremo 1 uovo alla volta, amalgamando bene (un uovo non deve "vedere" l'altro); setacciare quindi la farina e unirla al composto. Prendere uno stampo rettangolare da plumcacke, imburrarlo ed infarinarlo; versarvi il composto e sulla superficie cospargere i pinoli. Infornare a 180°C per circa 40 minuti. Controllare la cottura con uno stecchino.
Composizione del piatto.
Serviremo a fettine con accanto una crema di vaniglia.
Nota. Dolce che si può servire al mattino per colazione, il pomeriggio per merenda e la sera come dessert.

L'azienda: Giorgio Colutta con vigne a Manzano, nei Colli orientali. Dispone di 20 ha di vigneto. Cantine, inserite in un edificio del XVIII secolo, recentemente restaurate e completate.

Il suo vino: Verduzzo friulano da vendemmia tardiva; fermentato in legno, si presenta con un tono dolce e gentile, con nuances di miele d'acacia e albicocca.

Il suo bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Chianti Classico, alla temperatura di 6-8°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. Fin da allora si fa cucina marinara di Grado e il Vitello d'Oro si impose come il locale del pesce di Udine. Antonio e sua moglie Gigliola, nel 1987, ne diventeranno i proprietari. A loro si affiancheranno, nel 1991, i figli Massimiliano e Gianluca. **La cucina.** L'arrivo di Max in cucina coincide con un profondo rinnovamento della stessa. Resta nella tradizione marinara del locale, dimostrando una mano per il pesce particolarmente felice e creativa, ma sa anche recuperare e ammodernare piatti della tradizione. **La cantina.** Ampia la proposta di vini bianchi friulani, in sintonia con la cucina. Non mancano ottime etichette di rossi. Il servizio dei vini è accurato e attento. **Il posto.** Il ristorante fa parte di una casa del primo Ottocento e appoggia sulla seconda cinta muraria della città del XIII secolo. Il locale è a pochi metri da piazza San Giacomo, cuore della città. L'arredamento è in legno, sobrio, caldo ed elegante. D'estate vanta il più bel giardino di Udine per mangiare all'aperto. L'interno è suddiviso in 4 sale, una delle quali accanto al fogolâr e una riservata.

La cucina: creativa di pesce con suggestioni territoriali.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 90, in giardino 50.
Chiusura settimanale: lun. a pranzo e tutto il merc. In giugno, luglio e agosto la dom. e il lun. a pranzo.

Insalata di seppie, radicchio alla soia e polenta.

Antipasto

Ingredienti per 4-6 persone
2 seppie di 600 g l'una circa, 4 boccioli di Rosa di Gorizia, salsa di soia, olio extravergine di oliva, sale, pepe, farina di mais gialla.

Procedimento.
Metteremo le seppie in una pentola capiente con acqua fredda e - dal primo bollore - le cuoceremo per circa un'ora e venti minuti. Nell'attesa andremo a preparare la polenta tenendola molto morbida. Puliremo il radicchio tagliandolo poi a spicchi. Scoleremo quindi le seppie per poi lavarle e curarle sotto l'acqua corrente facendo attenzione a non raffreddarle del tutto. Tagliarle a julienne e condirle con sale, pepe, soia e olio extravergine di oliva. Ora andremo velocemente a saltare il radicchio in padella con olio extravergine di oliva e salsa di soia.

Composizione del piatto.
Va servito in bicchieri di vetro della capacità di almeno 200 cc, mettendo sul fondo un cucchiaio di polenta, quindi il radicchio e per finire le seppie condite. Si consuma affondando il cucchiaio fino sul fondo del bicchiere per raccogliere assieme tutti i componenti del piatto.

L'azienda: Primosic, con cantine e poderi (26 ha) ad Oslavia. Silvestro - uno dei padri del Consorzio Collio - ha lasciato ora la gestione ai figli Boris e Marco.

Il suo vino: Collio bianco Klin Riserva. Vino ampio e carnoso, affinato in legno e ottenuto da Sauvignon e Chardonnay per l'80% e Ribolla.

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

...“Si comincia mettendo a bollire l’acqua in un apposito paiolo di rame, non stagnato, posto sul fuoco a legna che gli darà quel tocco di affumicatura tanto prezioso quanto il passaggio in barrique per i grandi vini”...

I Magnifici ventiquattro

1_**Agli Amici** Godia
2_**Ai Fiori** Trieste
3_**Al Ferarùt** Rivignano
4_**Al Grop** Tavagnacco
5_**Al Lido** Muggia
6_**Al Paradiso** Paradiso di Pocenia
7_**Al Ponte** Gradisca d'Isonzo
8_**All'Androna** Grado
9_**Alla Pace** Sauris
10_**Bidin** Lignano Sabbiadoro
11_**Campiello** S. Giovanni al Natisone
12_**Carnia** Venzone
13_**Da Nando** Mortegliano
14_**Da Toni** Gradiscutta di Varmo
15_**Devetak** S. Michele del Carso
16_**Il Cecchini** Pasiano di Pordenone
17_**Il Pedrocchino** Sacile
18_**Là di Moret** Udine
19_**Là di Petròs** Mels
20_**La Primula** S. Quirino
21_**La Subida** Cormòns
22_**La Taverna** Colloredo di M. A.
23_**Sale e Pepe** Stregna
24_**Vitello d'Oro** Udine

I produttoi del vino

1_Capriva del Friuli
Villa Russiz
Schiopetto

2_Cervignano del Friuli
Ca' Bolani

3_Cormòns
Castello di Spessa
Edi Keber
Livio Felluga
Ronco dei Tassi
Subida di Monte

4_Corno di Rosazzo
Eugenio Collavini

5_Dolegna del Collio
Venica & Venica

6_Gradisca d'Isonzo
Marco Felluga

7_Ipplis
Ermacora

8_Lauzacco (Pavia di Ud)
Valter Scarbolo

9_Manzano
Giorgio Colutta

10_Mariano del Friuli
Vie di Romans

11_Oslavia
Primosic

12_Palazzolo dello Stella
Isola Augusta

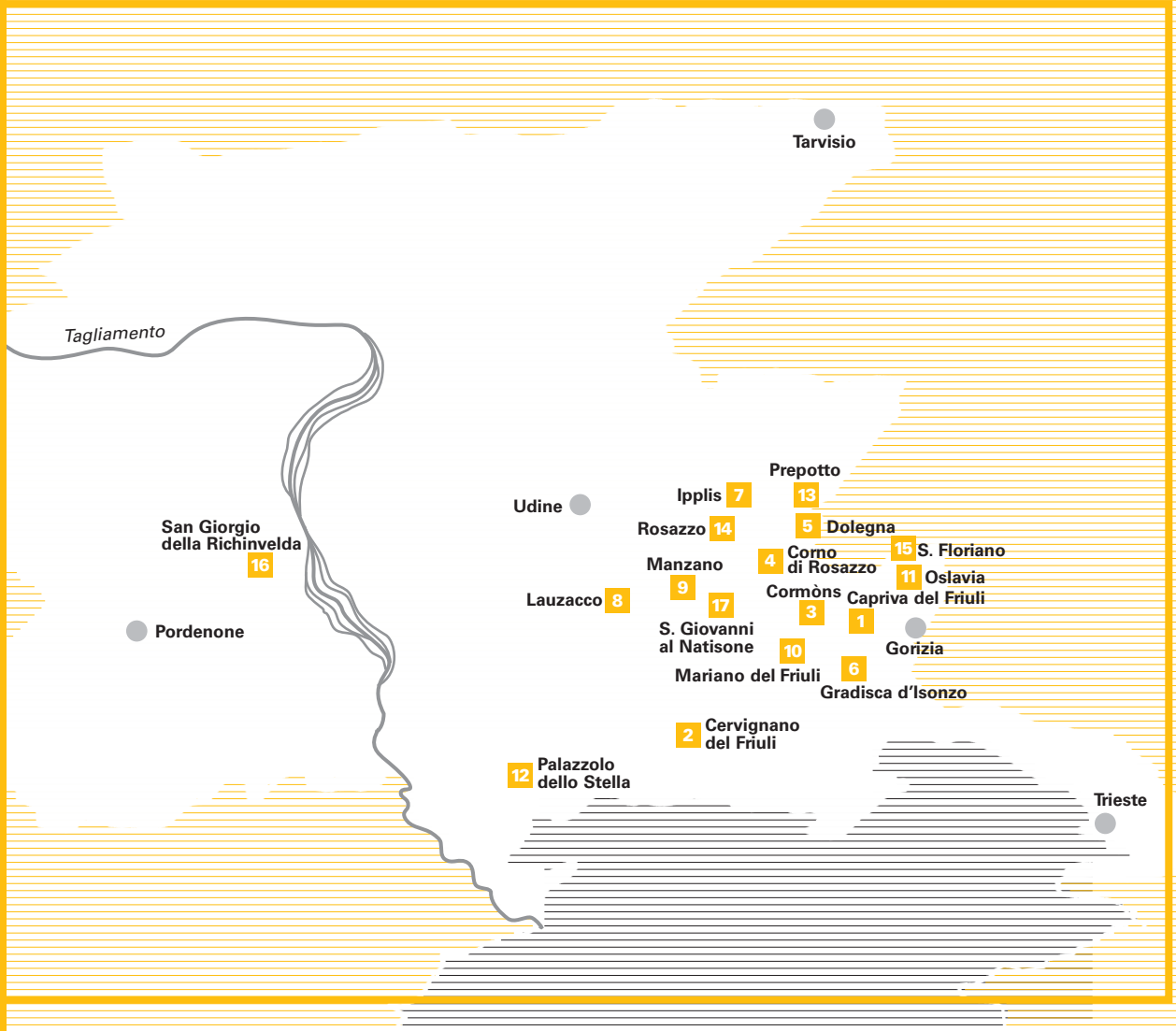
13_Prepotto
La Viarte
Petrussa

14_Rosazzo
Le Vigne di Zamò
Ronco delle Betulle

15_S. Floriano del Collio
Il Carpino

16_S. Giorgio della Richinvelda
Forchir

17_S. Giovanni al Natisone
Livon



I mulini

Mulino di Campone
località Barzanai (PN)
Tel. 0427.86835

Mulino Coiutti
Godia (UD) Tel. 0432.565606

Mulino D'Olivo
Via Cividale 17
Mortegliano (UD)
Tel. 348.7115581

Mulino di Fiorindo Mazzolini
Socchieve (UD)
Tel. 340.2262739

Mulin dal Flec
di Firmino Scarsini
Illegio (UD) Tel. 0433.41004

Mulino di Piedim
di Rina Cescutti
Piedim di Arta Terme (UD)
Tel. 0433.929924

Mulino Pussini Giuliano
Via Azzida 73/74
San Pietro al Natisone (UD)
Tel. 0432.727002

Mulìn di Truss
della famiglia Tuzzi
Ruttars di Dolegna (GO)
Tel 0481.60546

Mulino Umberto Zoratto
(mulino e battitore di stoccafisso)
Via dei Mulini 70, Codroipo (UD)
Tel. 0432.906143

I produttori del vino

Ca' Bolani
via Ca' Bolani 2,
33052 Cervignano del Friuli,
tel. 0431.32670, E-mail: info@cabolani.it

Castello di Spessa
Pali Wines
via Corona 62,
34071 Cormòns, tel. 0481.639914
E-mail: info@castellospessa.com

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

Ermacora
via Solzaredo 9, loc. Ipplis
33040 Premariacco, tel. 0432.716250
E-mail: info@ermacora.it

Eugenio Collavini
via della Ribolla Gialla 2,
33040 Corno di Rosazzo, tel. 0432.753222
E-mail: collavini@collavini.it

Forchir
via ciasutis 1/B, Provesano
33095 San Giorgio della Richinvelda
tel. 0427.96037, E-mail: forchir@libero.it

Giorgio Colutta
via Orsaria 32, 33044 Manzano
tel. 0432.740315, E-mail: collutta@colutta.it

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

Isola Augusta
Casali Isola Augusta 4, S.S. 13
33056 Palazzolo dello Stella, tel. 0431.58046
E-mail: info@isolaaugusta.com

La Viarte
via Novacuzzo 50,
33040 Prepotto, tel 0432.759458
E-mail: laviarte@laviarte.it

Le Vigne di Zamò
via Abate Corrado 4, loc. Rosazzo
33044 Manzano, tel 0432.759693
E-mail: info@levignedizamò.com

Livio Felluga
via Risorgimento 1, Brazzano
34070 Cormòns, tel. 0481.60203
E-mail: info@liviofelluga.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

Petrussa
via Albana 49,
33040 Prepotto, tel. 0432.713192
E-mail: paolo_petrussa@libero.it

Primosic
loc. Madonnina di Oslavia 3, Oslavia
34170 Gorizia, tel. 0481.535153
E-mail: primosic@primosic.com

Ronco dei Tassi
loc. Monte 38,
34071 Cormòns, tel. 0481.60155
E-mail: roncodeitassi@libero.it

Ronco delle Betulle
via A. Colonna 24, loc. Rosazzo
33044 Manzano, tel. 0432.740547
E-mail: info@roncodellebetulle.it

Subida di Monte
loc. Monte 9, 34071 Cormòns,
tel. 0481.61011 E-mail: subida@libero.it

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

Valter Scarbolo
viale Grado 4, Lauzacco
33050 Pavia di Udine, tel. 0432.675612

Venica & Venica
via Mernico 42, Cerò
34070 Dolegna del Collio
tel. 0481.61264 fax 0481.639906
E-mail: venica@venica.it

Vie di Romans
loc. Vie di Romans 1,
34070 Mariano del Friuli, tel. 0481.69600
E-mail: viediromans@tiscalinet.it

Villa Russiz
via Russiz 6,
34070 Capriva del Friuli, tel. 0481.80047
E-mail: villarussiz@villarussiz.it

…appunti

FRIULI VENEZIA GIULIA
Ospiti di gente unica

Un ringraziamento particolare a:

TONUTTI TECNICHE GRAFICHE
Le etichette raccontano il vino

Le eccellenze di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori:

COLLAVINI

ORO CAFÈ

Jolanda de Colò

Principe

Latterie Friulane

UDINE MERCATI
The global Market

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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 e di
Comunicazione
e Promozione
del Territorio presso
la Facoltà di Economia
di Trieste, laurea in
Turismo. 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 numerose
pubblicazioni.
È presidente
del Consorzio
FVG Via dei Sapori.