



Il radicchio chic di Gorizia; la deliziosa rusticità del lidric cul poc; la preziosità del radic di mont; la delicatezza del radiceto triestino; il temperamento della ladricheesse. Tra storia e curiosità nel racconto di **intriganti ricette** create da ventitré grandi chef.

## MONOGRAFIE GOLOSE

Come sapere, dove trovare,  
come gustare e cucinare

**1**

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

© 2006 Copyright by  
Friuli Venezia Giulia  
Via dei Sapori

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

**I Magnifici ventitrè**

**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 Pedrocchino  
Là di Moret  
Là di Petròs  
La Primula  
La Subida  
La Taverna  
Sale e Pepe  
Vitello d'Oro**

**Radicchio di Gorizia & Radicchi**



**FRIULI VENEZIA GIULIA**  
**VIA DEI SAPORI**  
Editore



## Radicchio di Gorizia & Radicchi

a cura di  
Walter Filiputti

### **MONOGRAFIE GOLOSE**

Come sapere, dove trovare,  
come gustare e cucinare

**Introduzione** pag. 8

**Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori** pag. 12

un cenacolo di 23 ristoratori

**Il Radicchio di Gorizia** pag. 14

la Nizza austriaca

**Radicchio da stilisti** pag. 18

dove e come si produce

**I segreti dei cuochi** pag. 22

consigli e curiosità in cucina

**I piaceri dei sapori** pag. 24

divagazioni in cucina

**“Radic di mont”**

Radicchio di montagna pag. 30

**“Radiceto”** pag. 34

dagli orti di Trieste

**“Ladrichesse o Tàle-màte”** pag. 38

un sapore antico

**“Lidric cul poc”** pag. 48

radicchio di campagna

**Le ricette** pag. 52

**I Magnifici ventitrè** pag. 100

**I produttori del vino** pag. 102

## Ristoranti **Le ricette ispirate al radicchio di Gorizia**

<b>Agli Amici</b>	“Branzino bruschettato, Rosa di Gorizia e salsa alle noci” pag. 54
<b>Ai Fiori</b>	“Insalata di radicchio di Gorizia con sua crema e capesante grigliate” pag. 56
<b>Al Ferarùt</b>	“Canapiglia arrosto al rosmarino, la Rosa di Gorizia e fichi di barile” pag. 58
<b>Al Grop</b>	“Carpaccio bianco su letto rubino” pag. 60
<b>Al Lido</b>	“Risotto di scampi con la Rosa di Gorizia” pag. 62
<b>Al Paradiso</b>	“Tartare di radicchio di Gorizia con mela verde e caviale” pag. 64
<b>Al Ponte</b>	“Insalata tiepida di radicchio goriziano e sfilacci di cavallo” pag. 66
<b>All’Androna</b>	“Zuppa di branzino e radicchio di Gorizia” pag. 68
<b>Alla Pace</b>	“Radicchio di Gorizia al guanciale croccante di Sauris e trota del suo lago” pag. 70
<b>Bidin</b>	“Mazzancolle in foglia di radicchio di Gorizia e salsa bianca” pag. 72
<b>Campiello</b>	“Spezzatino di coda di rospo con Rosa di Gorizia” pag. 74
<b>Carnia</b>	“Tagliolini al pesto di radicchio di Gorizia” pag. 76

**Da Nando**

**Da Toni**

**Devetak**

**Il Pedrocchino**

**Là di Moret**

**Là di Petròs**

**La Primula**

**La Subida**

**La Taverna**

“Timballo di radicchio di Gorizia e salsa di cachi” pag. 78

“Insalata di cappone e radicchio di Gorizia” pag. 80

“La rosa di Gorizia e il coniglio all’alloro con speck croccante” pag. 82

“Insalatina di triglie lardellate su lettino di rosa di Gorizia, olive taggiasche e ciliegino confit agli agrumi” pag. 84

“Terrina di radicchio di Gorizia e pesce” pag. 86

“Pasticcio di radicchio di Gorizia” pag. 88

“Rosa rossa di Gorizia con sformatine di fegato d’oca” pag. 90

“Girini d’inverno (briciole di pasta buttata condita con salsiccia e radicchio di Gorizia)” pag. 92

“Lasagnetta gratinata con il radicchio di Gorizia” pag. 94



## 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 caratteri inimitabili. Si pensi solo alla sciccheria del Canarino di Gorizia (sempre radicchio, ma con più carati di sangue blu) o alla deliziosa rusticità del *lidric 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 asin*, 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 silabario 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 ventitrè" 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 ventitrè 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 ventitrè 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.







Poche regioni italiane hanno un patrimonio così vasto nella produzione di vegetali della tradizione che sono collegati al radicchio.

### **Radicchio Canarino e Rosa di Gorizia**

Si va dallo "sciccoso" radicchio di Gorizia - nelle sue varietà Canarino e la Rosa - al rarissimo *radic di mont*; dai *radiceto* e *salatina* triestini al campagnolo *lidric cul poc*. Una fortunata famiglia di stupendi radicchi che esprimono personalità di gusto tra loro molto diverse e che sono il risultato dei molteplici microclimi, terreni e tradizioni del Friuli Venezia Giulia. Il Canarino e la Rosa sono entrambi ecotipi di *Cicoria intybus* della sottospecie sativa, selezionati nel corso degli anni - e in alcuni casi per più di un secolo - dai contadini del Goriziano dove vengono tradizionalmente coltivati.

**la storia**

**Il Canarino ha sfumature di colore giallo canarino; la Rosa ha colore rosso intenso e variegature che portano verso il rosa**

Il Canarino ha sfumature di colore giallo canarino con variegature e pennellate verso il rosa e il rosso; la Rosa ha colore rosso intenso e variegature che portano verso il rosa e rosso granato e che dipendono dalla speciale e ricercata selezione applicata dalle famiglie agricole che la producono. L'aspetto della rosa che la pianta assume al momento della raccolta è considerato carattere ottimale per il radicchio Canarino e carattere tipico per la Rosa di Gorizia. Il barone Carl von Czoernig nei suoi tre volumi *Gorizia "la Nizza Austriaca. Il territorio di Gorizia e di Gradisca"*, stampati a Vienna nel 1873 e dedicati "alla città di Gorizia ed ai suoi gentili abitanti", definisce gli orti di Gorizia - e di Monfalcone - quelli a più alta red-

ditività e tra i prodotti dell'orto cita "la cicoria rossastra che in autunno viene trapiantata nelle stalle dove è esposta al calore degli animali e dello strame ed è molto apprezzata nei mercati". È il radicchio di Gorizia che poi - grazie alle continue selezioni fatte di anno in anno dai singoli produttori - si sarebbe identificato nei due ecotipi di Canarino e Rosa di Gorizia. È un prodotto di raffinata cultura e sensibilità contadina che nasce all'interno di ogni famiglia, che rivaleggia con l'altra famiglia per produrre il radicchio più buono e più bello, alla continua ricerca delle migliori *nuance* di colore. Ancora oggi questa forte competizione è vivace e ancora oggi ogni famiglia fa a gara per averlo più affascinante, avvalendosi di uno "stilista" personale che custodisce segretamente le formule della sua cromatica bellezza. Primattore era già ai tempi dell'Impero asburgico, oggi la sua notorietà si è affievolita, ma non la sua cristallina nobiltà, rimasta intatta.

**È un prodotto di raffinata cultura e sensibilità contadina**

## DOVE E COME SI PRODUCE

Si produceva negli orti goriziani di S. Andrea e di San Rocco. Oggi la sua coltura - oltre che nei pochi terreni rimasti degli antichi orti (divorati dall'espansione della città) - si è ampliata in terreni e microclimi simili, sempre nel Goriziano. Preferisce terreni a medio impasto, ghiaiosi, ferrettizzati e soggetti, nel periodo estivo, a periodi di siccità: sono i terreni che circondano Gorizia e tutta la pianura che si spinge fino al mare almeno fino a Romans d'Isonzo. D'inverno, ai primi freddi, si stringe attorno al cuore, ma non soffre: è in quel momento che comincia il suo percorso alla conquista del palcoscenico verso una recita

**“D'inverno, ai primi freddi, si stringe attorno al cuore, ma non soffre: è in quel momento che comincia il suo percorso alla conquista del palcoscenico verso una recita impeccabile”...**

impeccabile; per la sua bellezza fa ogni sorta di sacrificio, come restare al buio per molti giorni per diventare ancor più appariscente.

È un radicchio, pertanto, prettamente invernale. Infatti per cominciare a consumarlo bisogna attendere la prima brinata. Fortemente soggetto, quindi, all'andamento stagionale, arriva sul mercato - in genere - alla fine di novembre e lo si trova sino alla fine di febbraio ed in qualche annata - se fredda - anche fino a metà marzo. Francesco Brumat, produttore, con la moglie Anna e la famiglia a Piuma - appena passato il ponte dell'Isonzo uscendo da Gorizia per salire verso Oslavia e San Floriano - ha i suoi campi ancora nella zona storica di Gorizia. E mi racconta delle sue diverse sementi che mescola tra loro con l'attenzione di uno stilista quando sceglie i suoi colori e si “sorprende della mia sorpresa” nel cogliere la sua orgogliosa soddisfazione nel “disegnare” le foglie del suo radicchio. “Nessuno di noi dà le sue sementi ad altri produttori, perché queste sono il nostro vero patrimonio”. La vita di questa verdura chic comincia ogni anno con la semina - con la luna



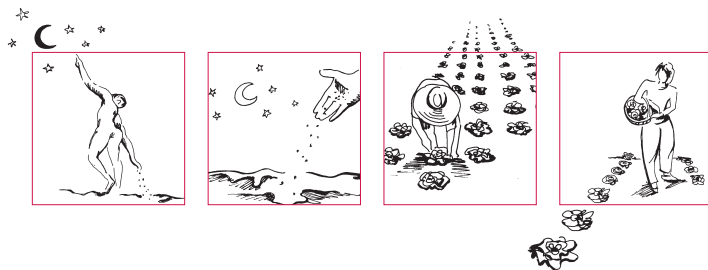
**... e mi racconta delle sue diverse sementi  
che mescola tra loro con l'attenzione  
di uno stilista quando sceglie i suoi colori...**

*Radicchio di Gorizia... il suo percorso*

calante - consociata al frumento: intelligente e raffinata scelta che evita di usare diserbanti in quanto il radicchio non permette alle erbacce di svilupparsi. Dopo il taglio del frumento stesso, il radicchio riparte con la sua crescita in beata solitudine. Verso ottobre le foglie sono ormai molto grandi e cominciano a cambiare leggermente colore: il Canarino è, in tale periodo, verde pastello con le coste rosso brillante, mentre la Rosa ha un verde più intenso con ampie tonalità melanzana. Si intravede appena il cuoricino che si sta formando protetto dalle foglie esterne che si chiudono su di lui. Ma deve arrivare la brina - verso i primi di novembre e anche più tardi - per iniziare la raccolta che avviene in maniera scalare in funzione del mercato e dell'andamento stagionale. Con le prime gelate le foglie grandi si bruciano; quindi le piantine vengono tolte dalla terra e legate a mazzi per le radici. E qui comincia la maturazione del radicchio durante la quale il suo gusto si completa e i suoi colori si fanno

vivaci: i mazzi vengono portati al riparo, con una temperatura tra i 10 e i 15°C, dove restano per una quindicina di giorni, si coprono con paglia e si innaffiano molto spesso (questo processo veniva fatto nelle stalle, come ci racconta il barone Von Czoernig, e la copertura del radicchio avveniva con la paglia mista a sterco). Poi i mazzi vengono aperti e le piantine vengono pulite finché non resta che il cuore: alla fine la perdita di peso della pianta raccolta - senza quello della radice - sarà calato del 70%.

**Capito perché dicevo che è un prodotto chic!**



## COME SI CONSERVA

In frigorifero o luogo fresco. Se in cassetta basta porla in frigo e coprire il radicchio con uno straccio umido. Sta molto bene anche in cantina, sempre coperto. Dura una settimana. Per quantità più piccole, va riposto in frigo nello spazio riservato alle verdure.

## COME SI PREPARA

È un radicchio che arriva sul mercato già curato perfettamente dal produttore. Quindi non si scarta più nulla. Il bocciolo si presenta con alla base parte della radice, pulita. Che va assolutamente - assolutamente! - mantenuta. Se il bocciolo è grande si taglia a croce - partendo dalla radice - dividendo pertanto tutto il radicchio in quattro parti. Se più sottile, in due parti.

## IL CENTRO TAVOLA

Immaginate rose rosso bordeaux con striature rosa; bocciolo corposo e possente, come di una rosa che si sta aprendo, quindi nel pieno della sua bellezza: così si presenta il radicchio di Gorizia nella varietà La Rosa; mentre l'altra - definita Canarino - gioca su toni gialli e bianchi con nuances rosa e rosse a seconda dell'artista che lo crea. La forma è sempre quella di una rosa. Un centro tavola con questi "fiori" è una sciccheria raffinata: sulla tovaglia bianca, appoggiati all'interno di un piatto un po' profondo, di vetro trasparente, creano un colpo di colore e di forma davvero unici e inaspettati: omaggio al buon gusto e alla semplicità, nonché alla natura e alla creatività dell'uomo.

**La forma è sempre quella di una rosa.  
Un centro tavola con questi  
"fiori" è una sciccheria  
raffinata.**





## i piaceri dei sapori

**La Rosa** ha un sapore intenso, appena amarognolo, croccante. Il colore è rosso carico, brillante, con variegature e sfumature che portano verso il rosa o il rosso granato a seconda dello stilista.



**Il Canarino** invece è più dolce al gusto, molto delicato ma croccante, una delizia masticarlo. Si presenta di colore giallo canarino o con variegature e nuances che portano verso il rosa o il rosso a seconda dei dettami dell'atelier familiare. Per entrambi la forma estetica del cuore deve essere quella di una rosa.



**QUANDO SI MANGIA** Il periodo di raccolta – come detto – va da novembre fino a marzo. Il suo punto ottimale di maturazione si ha quando il cuore, alla base, comincia a sbiancare. È in quel momento che il suo *gustocolore* raggiunge il punto di maggiori fusione e intensità.

**COME SI GUSTA** “Il nonno teneva le radici e le condiva – mi racconta la signora Anna, la madre di Francesco Brumat, mentre cucina le verze e la polenta – e i consumatori dovrebbero saperlo che bisogna tenere una parte delle radici; danno un gusto straordinario al radicchio”. Il sapore è inconfondibile: di giusta intensità, non amaro, croccante e consistente, si presta a molte ricette che poi il lettore troverà. Oltre a quelle citate, lo si può saltare nel burro, disteso sulle mele tagliate fini e sopra una spruzzatina di kren (rafano); oppure: fatto a strudel – strudel di radicchio davvero – con burro, pane grattugiato e ricotta affumicata.

Un classico friulano! Condito cu’ lis frizzis, le cicciole di maiale. I suoi toni di sapore molto equilibrati si prestano poi – come il *lettoregoloso* avrà occasione di verificare con le ventitré ricette create dai nostri chef – a combinarsi sia carni sia con pesce ed a giocare con tante, affascinanti suggestioni. Come disporre tre cuoricini di radicchio con accanto un uovo di quaglia all’occhchio, il tutto condito con un filo del grasso di cotura dello speck tagliato a listarelle che poi metteremo sul- l’uovo steso; o ancora condire le foglie del Gorizia con fettine di pecorino, sedano e noci, con un tocco prezioso di tartufo (tra prodotti chic immaginabile uno strepitoso accordo). Ancora: condire il radicchio con olio extravergine, aceto, sale, pepe nero assieme a pinoli tostati, noci tostate, uvetta, pane nero raffermo, Montasio stagionato, gocce di balsamico.

**“Il nonno teneva le radici e le condiva, e i consumatori dovrebbero saperlo che bisogna tenere le radici; danno un gusto straordinario al radicchio”**

**Avrai un pranzo  
semplice  
ma capace  
di emozionarti.**

**COME LI PREFERISCO** Il **Canarino**: nature, condito con aceto balsamico, aceto di vino ed olio extravergine friulano. Come variante, vi aggiungo fagioli caldi e condisco come sopra accompagnato con pane bianco fatto in casa.

Per **la Rosa** trito due uova sode, cui aggiungo un pizzico di sale e una goccia di olio. Condisco, quindi, con balsamico e aceto, ma con un olio più strutturato e poi verso le uova: mescolo tutto assieme e lo accompagno - fondamentale - con pane di farina di mais appena riscaldato nel forno a legna. Ancora una golosa tentazione: al radicchio aggiungo patate tiepide e per condire uso olio extravergine appena spremuto. Il suo deciso tono di carciofo e oliva bilancia il gusto tonico della Rosa di Gorizia che si combina poi perfettamente con il dolce delle patate. Avrai un pranzo semplice, ma capace di emozionarti.

*Radicchio di Gorizia... i sapori*





**Il radic di mont  
predilige i boschi  
di abeti e ontani e  
si trova nelle vallicole  
e lungo i rivi  
a una altitudine  
che varia dai 1.000  
ai 1.800 metri.**

Ormai rarissimo, deriva da una pianta di colore verde bruno (Cicerbita alpina) che vive in alta montagna e della quale si utilizzano i germogli filiformi dal gusto leggermente amarognolo,

cotti e invasettati a caldo. La sua rarità attuale dipende dal fatto che la pianta è protetta e la sua raccolta è permessa solo per quantità limitate. Il *radic di mont* predilige i boschi di

abeti e ontani e si trova nelle vallicole e lungo i rivi a una altitudine che varia dai 1.000 ai 1.800 metri. Lo raccoglie e lo prepara Andrea Schneider del ristorante Alla Pace di Sauris che ci regala anche la sua ricetta per con-

## “radic di mont” radicchio di montagna

servarlo. “Si fa sempre più fatica a trovarlo”, afferma con un certo disappunto. “Non perché non cresca più, ma in quanto troppa gente da fuori lo viene a raccogliere. Il migliore è quello rosso che si trova sui pendii dove scendono le valanghe - detti *mortôrs* - che rimescolano continuamente il terreno in superficie. Esce solo qualche centimetro da terra e la parte prelibata è la radice: è il più saporito e croccante. Poi ci sono altre due varietà: quella verde che si trova nei prati e ha molta foglia e poca radice. È meno saporito del rosso. Le foglie le uso per le frittate e le paste ripiene di erbe, mentre il turione lo conservo come quello rosso”.

“Ancora un tipo verde si trova, sempre nei prati, ma con poca foglia e più radice che si sfoglia a sua volta. Questo lo uso solo per le frittate. Come lo preparo? Dopo averlo ben lavato, in una bacinella d’acqua aggiungo aceto, vino bianco, alloro, ginepro, pepe nero in grani e faccio

**Ormai rarissimo, deriva da una pianta di colore verde bruno che vive in alta montagna e della quale si utilizzano i germogli filiformi dal gusto leggermente amarognolo.**

sobbollire. Senza sale. Quindi verso dentro il radicchio e lo faccio bollire molto lentamente per circa 10 minuti. Lo tolgo, lo stendo e lo faccio asciugare bene. Quindi lo metto nei vasetti di vetro: se le radici sono piccole, lo dispongo a strati e ogni 2 ci metto una foglia di alloro e mezzo spicchio d'aglio”.

“E alla fine anche ginepro. Riempio il vasetto di olio extravergine molto delicato - la qualità dell'olio deve essere eccellente - e chiudo. Metto i vasetti in una pentola d'acqua che deve bollire per la sterilizzazione. Se i turioni del radicchio sono lunghi, li dispongo in piedi e comunque aggiungo sempre alloro, aglio e ginepro”.

**“Noi lo serviamo, e la nostra tradizione è questa, con il prosciutto di Sauris”.**

**La preziosa bontà di questo ortaggio selvatico ha provocato la reazione di un gruppo di agricoltori biologici**-riuniti nella cooperativa Fior d'Erbe di Raveo ispirata da Uberto Pecol - che hanno programmato una coltivazione spontanea di *radic di mont* in collaborazione con la forestale, che effettuerà i controlli per superare il divieto di raccolta. Hanno affittato una malga ad una altitudine ideale per il radicchio dove - in una zona ben delimitata - hanno “seminato” il radicchio stesso per farne una coltivazione che permetta un commercio corretto. Il che significa poter adeguatamente sfruttare aree incolte molto preziose e produrre, in maniera naturale, un altrettanto prezioso e gustoso vegetale.

“radiceto” triestino



**GLI ORTI DI TRIESTE** sono a Coloncovez, un quartiere della città verso est, e sono ricavati su dolci declivi esposti a mezzodi che guardano il mare. Il radicchietto triestino - assieme alla insalatina triestina - è una varietà originaria della città giuliana, entrambi fanno parte integrante della sua tradizione alimentare. Ancora oggi molti amici gourmet mostrano sorpresa quando gli si presenta un piatto di radicchietto: nemmeno lo avevano mai immaginato così piccolo, dolce, fragrante, tenero. A Coloncovez i fratelli Debelis - Marcello e Giorgio, aiutati dalle rispettive consorte, Franca e Sonia - coltivano a ortaggi circa

un ettaro e mezzo di campagna. Che poi è tenuta come un giardino. La maggior produzione è dedicata al radicchietto e alla insalatina, e poi agli spinaci, alla bieta, a rucola, insalata, basilico, cavoli, verze, porro e prezzemolo. “Le sementi del radiceto e della insalatina i xe partidi de qua, de Trieste”, mi sottolinea Marcello. Loro hanno orti dal 1920. I metodi di produzione e di raccolta sono sempre i medesimi: concimazioni organiche e una attenta rotazione nelle semine e nel taglio.

Da un metro quadrato di terreno seminato a *radiceto* se ne raccoglie un chilo e mezzo circa di primo taglio, che viene destinato quasi esclusivamente alla ristorazione di qualità.

“Sulla stessa semina di tagli ne facciamo 3 al massimo. Lo seminiamo quindi continuamente in maniera da averlo sempre disponibile. All’inizio lo si copre con i teli di plastica per evitare che gli uccelli mangino i semi e per tenere umido il terreno. Dalla semina passano 2 settimane

“radiceto” triestino

### COME SI CONSERVA

In frigorifero, ben asciutto, in un sacchetto di carta dove viene in genere venduto. Non dura più di tre giorni.

### COME SI PREPARA

Arriva al mercato già in parte lavato. Ma è consigliabile metterlo in acqua in ammollo per 15 minuti. Si risciacqua almeno due volte. Quindi si scola molto bene.



## CURIOSA GOLOSITÀ

Il radicchietto si consuma da solo e anche, molto spesso, mescolato con i fagioli; è consuetudine dopo un pasto di pesce, “per pulirse la boca”. La sua consistenza è quasi aerea, tanto è fragile e delicato: come lo condite va immediatamente mangiato. Il suo gusto è dolce (infatti viene definito anche zuccherina - essendo una cicoria - di Trieste) con un sfumatura di amaricante. Il colore verde chiaro. Mentre l’insalatina è verde giallo e più croccante, dal sapore ancora più delicato. Vanno bene anche mescolati assieme con qualche foglia di rucola, che a Trieste si usa mangiare molto piccola, come il radicchio e quindi meno amara di quella che generalmente si trova sugli altri mercati. Il tutto ovviamente condito - radiceto e insalatina - con olio di Trieste, gentile e delicato, e qualche goccia di aceto balsamico, da dosare con estrema attenzione. I fagioli, quando aggiunti, debbono essere appena tiepidi perché, se caldi, ammosciano e cuociono le foglie del “radiceto”.

**Mia mamma partiva in bicicletta con la borsa appesa al manubrio e andava nella vigna di famiglia a raccogliere ladrichessis. Un giorno - era di pomeriggio - si fece accompagnare in macchina da mio padre (lei non aveva la patente) e ne approfittò per portare con se un sacco. Mio padre, una volta nella vigna, le disse: "Intanto che tu raccogli, io faccio un salto a Pavia di Udine (paese a non più di due chilometri). Mia madre raccoglie e riempie il sacco. Mio padre non arriva. Raccoglie ancora, preme la sua verdura selvatica e il papà non si vede. Sta diventando buio e (i cellulari dovevano ancora essere immaginati) si spo-**

sta sul ciglio della strada ad aspettarlo con il suo sacco accanto. Quando era buio, a casa, mio padre chiede a Maddalena (mia sorella): "Ma dov'è andata la mamma?". "Ma papà, se l'hai portata via con te". "Dio mio - non disse proprio così ma ... quasi - tornando da Pavia mi sono scordato di fermarmi nella vigna". E corse via, un po' offeso con se stesso (vi lascio immaginare poi la sera, in osteria, quanto venne preso in giro). Questo piacevole quanto dolce ricordo mi fa pensare a *lis ladrichessis*. Che era - e lo è tuttora - la verdura più amata dalla mamma che ancora - oggi ha 82 anni - va a cercarne, ma dice che se ne trova sempre di meno. E mi spiega come le cucinava e le usava. La sua maniera di raccontarmi le ricette è divertente. Lo fa a pezzetti: Comincia e poi salta un passaggio e va avanti; poi torna indietro e quindi riprende. Ha sempre fatto così. Io la fermo, ricapitolo e alla fine riesco a completarla per bene. Lei era sarta e s'è trovata, con l'apertura dell'osteria



di famiglia, a cucinare. Non ha mai letto, né consultato, un libro di ricette. Lei crea i suoi piatti, ma non saprebbe mettere giù una ricetta che fosse una. Le sue ricette provenivano e tuttora provengono dalla sua sensibilità di raccogliere suggerimenti, suggestioni e tradizioni del suo territorio e poi di tradurle secondo la sua sensibilità. La sua è una cucina di grande eleganza, cesellata, dove tutto è ben equilibrato. Faceva cotture attente negli anni Settanta - nel '77 la Trattoria da Germano (mio padre) fu, per Gino Veronelli, il miglior ristorante d'Italia e il sommo Franco Colombani, - creatore di Linea Italia in cucina, - aveva nel suo menu Al Sole di Maleo l'orzo e fagioli di Mimi (diminutivo di Maria, nome della mamma). La sua cucina va assaggiata, ascoltata e osservata. Scrisi un libro - Ricevere tra i vigneti - al solo scopo di raccogliere queste sue intuizioni che altrimenti

sarebbero andate perse. Ma feci una piacevole fatica a metter assieme gli ingredienti, le dosi, i passaggi delle sue semplici creazioni. Perché la sua cucina è puro istinto.

## Ma cosa sono lis ladrichessis?

Molti in Friuli le confondono con le *tàle*, ossia il Tarassaco. Che non è. Il Pirona - vocabolario della lingua friulana - definisce *ladrichessis* o *radichessis* come Radicchiella, detta anche *tàle màte* (ossia selvatica). Nome scientifico per il Pirona è: *Leontodon hastilis* mentre ora viene denominato *Leontodon hispidus*. "Di primavera si mangia la pianta fresca come il tarassaco". *Tàle* è nome generico che sta per radicchio, sia per la somiglianza delle foglie sia per gli usi commestibili.

Tant'è che in Friuli sia *le tàle* sia *le ladrichesse* si definiscono radicchio selvatico. Infatti troviamo: *radica màta*; *radicela màta*, *lidrikése salvàdie*; *lidrikése màte*. Ancora mia mamma, per la quale *le ladrichesse* si presenta meno

**Le Tàle ovvero  
Il Tarassaco  
ovvero  
il Taraxacum  
officinale  
weber.**

Taras-saco; e i suoi fiori non diventano soffioni; inoltre, le sue foglie si espandono sì in maniera circolare a rosetta come *la Tàle*, ma sono molto più piccole e più aderenti al terreno del Tarassaco; inoltre, al gusto, è meno amara e quindi molto più nobile come verdura.

**IL TARASSACO** ha numerosi sinonimi: in italiano Dente di leone, Pisciacane, Piscialletto, Soffione. In sloveno *Modac* (pronuncia Modaz); in friulano: *Tàle, Talate, Pisseccjan* (riferimento alle proprietà depurative e urinarie). Per l'etimo *Tàle* si dovrà probabilmente confrontare con l'italiano tallo, germoglio. È pianta erbacea alta fino a 40 cm, perenne, con foglie basali in rosetta, lanceolate e seghettate, fiori color giallo vivo del diametro di 4 cm circa che più tardi si trasformano negli ancor più caratteristici pappi lanuginosi

color bianco-grigio (da cui il nome di Soffione alla pianta, collegato ai giochi infantili). È diffuso soprattutto in ambienti ruderali, lungo le strade, in prati concimati. La radice, raccolta da maggio a novembre, può essere consumata cotta, ha proprietà diuretiche, depurative, coleretiche, stimolanti l'appetito, ipocolesterolemiche. La sua azione disintossicante ha effetto benefico anche sulla pelle, rendendola fresca e luminosa. Le foglie giovani vengono mangiate in insalata (nella tradizione si condividono con il siero inacidito del latte e col lardo soffritto), quando non sono più tenere sono ottime lesse. Sono anche molto appetite come foraggio dal bestiame bovino.

Dai fiori - puliti e bolliti in un primo passaggio assieme a succo di limone - si ottiene anche uno sciroppo che si presenta con consistenza sciropposa (quasi come quella del miele) di colore giallo chiaro. Venivano prodotti da maggio a ottobre per ottenere prodotti idonei all'integrazione alimentare durante l'inverno. E sempre con i fiori - e le foglie - si coloravano le uova di Pasqua.

**Era una verdura ideale in primavera** per depurare l'organismo dai cibi invernali, ricchi dei grassi delle carni di maiale, (grassi che comunque venivano ampiamente bruciati dall'immane fatica fisica che queste persone quotidianamente sopportavano). Era anche una maniera per "sbarcare il lunario", ossia per reperire una base di cibo salutare a costo zero.

### Come si curano e si preparano.

Sia *lis ladrichessis* sia il Taras-saco si raccolgono con un coltellino a punta, tagliando la piantina quasi a filo terra per non avere troppa radice (è amara, anche se importante per il suo effetto depurativo). Queste verdure debbono esser lavate molto bene: almeno tre volte, per eliminare le parti più consistenti della terra; poi è consigliabile lasciarle in



ammollo per 15, 20 minuti, aggiungendo all'acqua un cucchiaino di bicarbonato. Quindi ancora sciacquare con attenzione. Sempre mia mamma consiglia di curarle appena raccolte o acquistate, perchè poi le foglie s'ammosciano e diventano più difficili da mondare. Quindi raccomanda di cucinarle subito per poi conservarle come vedremo.

### Come si preparano e si conservano.

Dopo averle ben lavate e sciacquate, vanno fatte bollire in acqua salata per almeno 1 ora. Quindi sgocciolate. Se sono eccessivamente amare, passatele un momento in acqua corrente. Quindi vanno strizzate per formare palle (tipo quelle da tennis) che si conservano in frigo, dove durano fino a 3-4 giorni. Se disponete di una buona quantità, le palline formate si possono tenere a lungo in freezer, avvolte a una a una nella carta di alluminio o nella pellicola.



La maniera classica di consumarle è condirle con olio di oliva extravergine, aceto di vino e uova sode.

## CURIOSITÀ GOLOSE



Oppure: si prende un guanciale di maiale e dopo averlo cotto lo si usa per condire la verdura; o si possono usare le tradizionali cicciole rese croccanti, *frizzis* in friulano.

Un altro modo di prepararle - è sempre mia mamma che racconta - è passarle in padella dopo averle cotte e scolate con aglio, una noce di burro (od olio extravergine), aggiungendoci un filo di latte e finirle come si fa con gli spinaci.

Ancora una annotazione golosa. Lessare patate e poi schiacciarle; mescolarle col Tarassaco con uova sode tagliate a spicchietti. Condire con olio extravergine e gocce di aceto di vino rosso. Accompagnare con pane di farina di polenta.

**Nelle Valli del Natisone, invece,** dopo averle lessate, si fa una salsa con farina bianca di polenta tostata in padella antiaderente e allungata con vino rosso corposo fino a consistenza di una polenta molto fluida. La verdura si condisce con uova sode e pancetta croccante, e vi si versa sopra la salsa di vino e polenta.



**SAPORITO,  
CONSISTENTE,  
CROCCANTE,  
UN PÒ  
AMAROTICO.  
UN PÒ  
RUSTICO,  
MA INARRIVABILE.**

Altro “must” delle verdure friulane è il *lidric cul poc* (radicchio con la radice). Di straordinaria bontà, saporito, consistente, croccante, un po’ amarotico. Un po’ rustico, ma inarrivabile.

È una composita coltivata nella pianura friulana, riconducibile prevalentemente alla Cicoria bionda o al Grumolo biondo. Si presenta, pronto per la vendita, come un abbozzo di cespo composto da 5-10 foglie verde chiaro con base biancastra, a volte mescolato con tipi a fogliame rosso e viene venduto con parte del fittone (poc).

La pianta - che viene seminata in luglio - subisce entro settembre uno o più tagli della chioma. La raccolta delle ricrescite avviene dopo che consistenti abbassamenti di temperatura hanno contribuito a far diminuire drasticamente il gusto amaro del fogliame. Anche questo, pertanto, è un radicchio invernale.

**Lidric cul poc**

**COME SI CONSERVA**

Come si conserva.  
Dopo la raccolta  
- sistemato in cassette  
e conservato al buio e in  
zona fresca - può durare  
anche una settimana.

**COME SI PREPARA**

Molto importante è saperlo curare. Nulla di complicato, ci mancherebbe, ma va posta attenzione a mantenere parte della radice. Innanzi tutto vanno eliminate le foglie rovinate alle quali, se sono troppo grandi, si taglia la punta che si mescola poi con il restante radicchio. Quindi, della radice, scartare la parte più stopposa e dura: se ne mantiene circa 1 cm che poi andrà tagliato in due o quattro parti a seconda della sua grandezza. Radice - *il poc* - che darà un sapore inconfondibile, oltre che una consistenza croccante irrinunciabile per i *connaisseur* di questa verdura.

**COME SI MANGIA**

Da novembre e si trova fino a marzo. A Percoto, il mio paese in Friuli, il 19 marzo cadeva la sagra del paese (che tuttora esiste) e si celebrava San Giuseppe. Per la nostra osteria di famiglia erano giorni di grande lavoro (aiutavano a mandar giù i debiti, diceva mio padre, contando gli incassi) e, per rendere l'offerta più efficace, facevamo nel cortile diversi punti di ristoro. E cosa si vendeva? (vi parlo degli anni Sessanta): Salame fresco, uova sode con il *lidric cul poc*. E ovviamente tanto vino. Buono. E quel *lidric* era quasi sempre l'ultimo della stagione.

**COME SI GUSTA**

Stupendo - forse inarrivabile - mescolato con le uova sode con olio extravergine di buona struttura (sta bene un olio Umbro, ma anche della Valle del Belice in Sicilia, per bilanciare il tono deciso e importante del radicchio stesso) e gocce di aceto di vino rosso o meglio ancora balsamico, che io preferisco in quanto si esalta con il leggero tono amarotico della verdura. Accompagnato con pane di farina di mais, croccante. Certo, si mangia anche in pura semplicità, ossia condito solo con sale, aceto di vino rosso e olio extravergine. Resta altresì molto tradizionale anche l'uso della pancetta o dello speck croccanti, versati caldi sul radicchio, assieme al grasso di cottura. Questo condimento è indicato, in particolare, quando - e sono molti a farlo - si lasciano crescere le foglie che si induriscono e diventano ancor più saporite. Si usa così in Carnia, per esempio, ma anche in molte campagne del Friuli. Infatti, quando si versano il grasso bollente della cottura e le cicciole, le foglie s'ammorbidiscono - noi diciamo che si cucinano - mentre il sapore importante del radicchio si combina molto bene col tono della pancetta o dello speck.



## 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

**Branzino bruschettato,**  
**Rosa di Gorizia**  
**e salsa alle alici.**

Secondo piatto

Ingredienti per 4 persone  
**4 tranci di branzino di 150 gr. ciascuno,**  
**1 scalogno tritato, olio extravergine, 1 rametto di timo, 2 foglie di alloro, 4 filetti di alici sott'olio, 200 gr. di brodo di pesce, 200 gr. Rosa di Gorizia.**

### Procedimento.

Rosolare nell'olio extravergine di oliva lo scalogno assieme a timo e alloro; unire i filetti di alici e continuare la cottura bagnando con un fumetto per 2-3 minuti a fuoco vino. Togliere il timo e l'alloro, frullare e tenere in caldo. Condire a crudo il branzino con l'olio extravergine di oliva a piacere, sale e pepe, quindi scottarlo in padella da tutti e due i lati. Separatamente grigliare la Rosa di Gorizia.

### Composizione del piatto.

Servire il branzino accompagnato dal contorno di Rosa di Gorizia e salsa di alici.



**Il suo vino:** Collio Ronco delle Mele di Venica & Venica: Sauvignon principesco, ricco di aromi verdedolci. 34 ha di vigneti in Collio, località Cerò, in comune di Dolegna. Alla guida dell'azienda Gianni e Giorgio Venica, coadiuvati dal figlio di Gianni - Giampaolo - e dalla vulcanica Ornella.



**Il suo bicchiere:** va servito nel calice Riedel Extreme Sauvignon. Alla temperatura di 6-8°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 - perlòpiù 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.**

### Insalata di radicchio di Gorizia con sua crema e capesante grigliate.

Antipasto

Ingredienti per 4-6 persone  
**18 capesante pulite, 18 boccioli di radicchio di Gorizia, 2 porri, 1 fetta di pancetta nostrana, sale, pepe, olio extravergine di oliva del Carso triestino.**



### Procedimento.

In una padella soffriggere il porro con l'extravergine. Aggiungere 6 boccioli di radicchio di Gorizia con un pò di sale e pepe ed un mestolo di fumetto. Lasciare evaporare per un paio di minuti, togliere dal fuoco e passare il composto al mixer. Soffriggere la pancetta tagliata a dadini finchè sarà croccante ed aggiungere un pò di aceto balsamico. Lasciar evaporare. In una ciotola condire i restanti 12 boccioli di radicchio con la pancetta e la vinaigrette d'aceto, mescolando bene. Grigliare le capesante per circa 5 minuti, rigirandole spesso.

### Composizione del piatto.

Stendere a velo la crema di radicchio su un piatto di portata sopra il quale andremo ad adagiare le capesante. Alla fine guarnire con il radicchio condito e la pancetta.



**Il suo vino:** Colli orientali del Friuli Vanessa: lo produce Ivana Adami nel suo Ronco delle Betulle, 14 ha di vigne a Rosazzo, comune di Manzano. Vanessa è un assemblaggio perlòpiù di Pinot bianco con aggiunte di Chardonnay, Sauvignon e Tocai. L'affinamento in legno è molto garbato.



**Il suo bicchiere:** va servito nel calice Riedel Extreme Sauvignon. 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.**



**Il suo vino:** Colli orientali del Friuli Schioppettino: varietà rossa autoctona prodotta da Paolo e Gianni Petrusa tra i loro 6,5 ha di vigneto ad Albana di Prepotto, culla storica di questo vitigno. Vino rosso elegante, dove il legno è ben fuso senza stonature.



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

**Canapiglia arrosto al rosmarino, la Rosa di Gorizia e fichi di barile.**

Secondo piatto

Ingredienti per 4 persone

**4 canapiglie, 4 boccioli di radicchio la Rosa, un gambo di sedano, fichi di barile, una cipolla bianca, olio extravergine, 4 carote, rosmarino, pepe nero in grani, 15 cl. di vino bianco secco, uno spicchio d'aglio, 8 fette finissime di pancetta, 10 cl. di aceto di mele.**

**Procedimento.** Pulire le canapiglie e fiammeggiarle. Privarle dalla pelle e disossarle separando le cosce dai petti. Porre in una casseruola le carcasse con un trito grossolano di sedano, cipolla, carote, pepe nero in grani e rosmarino e 20 cl. di extravergine dal sapore deciso. Porre in forno a 180° per 60 minuti, quindi passare al cono cinese. Lasciar riposare il composto per dividere la parte oleosa dell'estratto dall'animale; successivamente, eliminare la parte superiore oleosa dall'estratto: quest'ultimo va riposto in una salsiera e mantenuto a bagnomaria. Disporre in una teglia le cosce della canapiglia, aggiungervi uno spicchio d'aglio in camera e sale, rosolare e inaffiare con 10 cl. di vino bianco secco e mettere in forno a 180° per 40 minuti. Nell'attesa immergere i fichi per 2 minuti in acqua tiepida in modo da ammorbidirli, quindi toglierli dall'acqua, asciugarli e mantenerli caldi. In un tegame preventivamente riscaldato, aggiungere un goccio di extravergine, una presa di sale e pepe fino, rosolare il petto della canapiglia e inaffiare con 5 cl. di vino bianco secco, quindi riporre subito il composto in forno a 180° per 4 minuti. Preparare poi una dadolata fine di pancetta che verrà soffritta al tegame e inaffiata con aceto di mele per condire la Rosa di Gorizia. **Composizione del piatto.** Riscaldare il piatto di servizio e porvi il petto di canapiglia tagliato a fettine, le cosce, la Rosa di Gorizia condita con la pancetta e i fichi di barile; aggiungere l'estratto precedentemente preparato e servire subito.

## Al Grop

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

### Carpaccio bianco su letto rubino.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone  
**300 gr. di lardo stagionato, 1.300 gr. di Rosa di Gorizia mondato e lavato, 60 gr. di yogurt naturale intero, 20 gr. di cren (rafano), 1-2 cucchiaini da caffè di aceto di mele, sale, croste di polenta**

### Procedimento.

Grattugiare una radice di cren fresco, mescolarlo allo yogurt, aggiungervi l'aceto di mele e salare quanto basta. Mondare il radicchio lasciando i boccioli interi e una parte della radice, quindi lavararlo accuratamente.

### Composizione del piatto.

Dividere i boccioli del radicchio di Gorizia, adagiarli sui piatti e condirli con la salsa di yogurt. Tagliare il lardo a fettine molto sottili e adagiarle sopra il radicchio. Contornare il piatto con le croste di polenta.



**Il suo vino:** Collio Tocai Friulano – vino bandiera dell'azienda - di Edi Keber. 10 ha di vigne a Cormòns, località Zegla. Merita segnalazione anche il suo Collio bianco da Tocai, Malvasia, Ribolla, Pinot bianco, Pinot grigio e Sauvignon. Come merita il lavoro di suo figlio Kristjan, futuro enologo.



**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.**

### Risotto di scampi con la Rosa di Gorizia.

Primo piatto

Ingredienti per 4 persone

**250 gr. circa di riso**

**Carnaroli, 100 gr.**

**di scampi tritati, 4 code di scampi a persona, olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b, 1 etto di radicchio la Rosa di Gorizia, vino bianco secco**



### Procedimento.

Rosolare nell'olio il trito di scampi, l'aglio e il prezzemolo. Versarvi il riso, tostarlo e quindi bagnarlo col vino bianco facendolo evaporare. Cuocerlo aggiungendovi mestoli di acqua di cottura di pesce bollito a parte (brodo di pesce). Nel frattempo far saltare in padella il radicchio con un po' d'olio, bagnarlo con un pò di vino bianco e aggiustarlo di sale e pepe. A tre quarti di cottura del riso, aggiungere le code di scampi crudi e il radicchio.

### Composizione del piatto.

Servire il risotto su un piatto liscio e ampio facendo in modo che lo copra tutto. Al centro del piatto disporre una rosa di radicchio di Gorizia.



**Il suo vino:** Colli orientali del Friuli Sauvignon. Prodotto da Dario Guerra che conduce l'azienda di famiglia assieme al padre Albano di cui la cantina porta il nome. Sono 8 ha di vigne a Torreano tra media collina e pianura su terreni in parte marnosi (collina) e ghiaiosi e di argilla in pianura.



**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 collegiate.**

**Posti disponibili: 80 e 90 nella sala banchetti.**

**Chiusura settimanale: lunedì e martedì.**

### Tartare di radicchio di Gorizia con mela verde e caviale.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone

**25 gr. di caviale Beluga,**

**400 gr. di radicchio**

**Canarino, 20 gr.**

**di maionese, 5 gr. di erba**

**cipollina, sale e pepe, 1 gr.**

**di rametti di finocchio,**

**mele verdi.**



### Procedimento.

Mondare, lavare e tagliare a piccoli pezzi il radicchio Canarino. Amalgamarlo con la maionese precedentemente preparata, salare e pepare. Creare con il composto piccoli cilindri aiutandosi con uno stampino, farli raffreddare bene, quindi arrostarli nell'erba cipollina tritata sottilissima.

### Composizione del piatto.

Lavare le mele verdi e tagliarle a fettine sottili disponendole a raggiera al centro del piatto. Posizionarvi sopra il cilindretto e in cima disporre una quenelle di caviale. Decorare con un rametto di finocchio e un filo d'olio.



**Il suo vino:** Friuli Annia Pinot bianco. Prodotto da Sergio e Clara Bortolusso a Carfino. Il padre Emiro ebbe il merito di aver voluto il riconoscimento della zona doc Annia, la più piccola ed anche l'ultima in ordine di approvazione della Regione. L'azienda vanta 50 ha di vigneto in proprietà.



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

### Insalata tiepida di radicchio goriziano e sfilacci di cavallo.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone  
**400 gr. di radicchio di Gorizia, 150 gr. di sfilacci di cavallo, 4 uova di quaglia, olio extravergine di oliva, sale, 2 cucchiaini da minestra di aceto di Cabernet stravecchio, aceto di mele, 50 gr. di fagioli borlotti.**



### Procedimento.

In una pentola antiaderente (wook) scaldare l'olio extravergine di oliva, "padellare" il radicchio di Gorizia e i fagioli borlotti precedentemente cotti in acqua leggermente salata con una foglia di alloro e delle bacche di ginepro per non più di 2 minuti. Aggiungere l'aceto di Cabernet stravecchio e portare a cottura, aggiungere il sale. Il radicchio deve risultare croccante e non stracotto.

### Composizione del piatto.

Adagiare su una fondina il composto ottenuto, aggiungere gli sfilacci di cavallo tagliati sottili e le uova di quaglia cucinate in camicia in acqua leggermente acidulata con aceto di mele e salata. Servire caldo.



**Il suo vino:** Collio bianco Molamatta (da Tocai, Ribolla e Pinot bianco), prodotto da Marco Felluga, uno dei grandi padri dell'enologia friulana. Stupenda la tenuta di Russiz Superiore a Capriva che accorpa 60 ha di vigneto di proprietà. A Marco Felluga si sono ora affiancati i figli Roberto ed Alessandra.



**Il suo bicchiere:** va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay. 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.**



### Zuppa di branzino e radicchio di Gorizia.

Primo piatto

Ingredienti per 4 persone  
**1200 gr. di branzino di mare, 200 gr. di radicchio la Rosa di Gorizia, 2 carote, 2 cipolle, 3 coste di sedano, 1 porro, 1 finocchio, 5 patate, 1 spicchio d'aglio, 100 cl. olio extravergine, 1 bicchiere vino bianco secco e buono.**

**Procedimento.** Pulire il branzino, squamarlo e ricavare i due filetti; tagliare tutte le verdure a cubetti tenendo da parte le patate. In una pentola mettere metà delle verdure con un po' d'olio, rosolare e sfumare con un pò di vino aggiungendo le lische e la testa del branzino, coprire il tutto con acqua fredda. Portate a ebollizione per 15 minuti, schiumando le impurità in superficie filtrando con un colino. Nel frattempo, in un'altra pentola, mettere le restanti verdure con l'olio e le patate; rosolarle e bagnarle con il vino; sfumare e aggiungere il brodo di branzino, cuocere per 15-20 minuti. Mettere il tutto in un mixer con metà del radicchio e frullare sino alla consistenza di una crema; salare e pepare. In una padella antiaderente, rosolare con l'aglio i filetti di branzino precedentemente tagliati a fettine di circa 2x2 cm e aggiungere il restante radicchio tagliato a striscioline. **Composizione del piatto.** Servire in una fondina la crema con sopra i bocconcini di branzino.



**Il suo vino:** Colli orientali del Friuli Pinot grigio (una macerazione ben guidata gli conferisce ottimo spessore) con toni ampi di frutta. Prodotto da Giorgio Colutta a Manzano, nella sua azienda di 20 ha le cui cantine - inserite in un edificio del XVIII secolo - sono state appena restaurate e completate.



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

## Alla Pace

Sauris (UD)

Fraz. Sauris di Sotto, 39

tel. 0433.86010

e-mail:

sas.sauris@genie.it

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.

**Radicchio di Gorizia al guanciale croccante di Sauris e trota del suo lago.**

Secondo piatto

Ingredienti per 4 persone

150 gr. di radicchio

la Rosa di Gorizia,

2 trote di lago, 4 fette

di guanciale, olio

extravergine di oliva,

aglio, scalogno, sale,

pepe.

### Procedimento.

Approntare per ogni piatto 4 fette sottili di guanciale, metterle al forno a 180° per 6 minuti. Sfilettare le trote togliendo anche la pelle, tagliare i filetti a striscioline in modo trasversale e scottarli per qualche minuto in olio extravergine e aglio in camicia. Per un paio di minuti scottare in olio extravergine di oliva lo scalogno assieme al radicchio la Rosa di Gorizia.

### Composizione del piatto.

Adagiare sul piatto il croccante di guanciale, il filetto di trota e infine il radicchio.



**Il suo vino:** Prulke, prodotto in località Prepotto (comune di Duino Aurisina) sul Carso triestino, sui 6 ha di vigna di Beniamino Zidarich. Prulke: 60 % di Sauvignon e quindi Malvasia e Vitovska (varietà autoctona) in parti uguali; vino dal colore quasi ramato per una intensa macerazione sulle bucce.



**Il suo bicchiere:** va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay. Alla temperatura di 12-14°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

### Mazzancolle in foglie di radicchio di Gorizia e salsa bianca.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone  
**16 mazzancolle, 200 gr. di radicchio di Gorizia, 300 gr. circa di maionese, 1/8 circa di fumetto di pesce, 40 gr. circa di Sherry secco.**  
**Per il fumetto: sedano, cipolla, aglio, carote e pepe in grani.**



### Procedimento.

Per le mazzancolle. Cucinare le mazzancolle in acqua bollente con tutti gli odori per un paio di minuti; quindi sgusciare le code lasciando attaccate le teste. Sbollentare le foglie di radicchio di Gorizia in acqua bollente e poi raffreddarle in acqua fredda. Infine avvolgere le code delle mazzancolle con le foglie del radicchio.

Per la salsa bianca. Mescolare delicatamente la maionese con qualche cucchiaino di fumetto di pesce ed un pò di Sherry. Mettere in padella un goccio di extra vergine e scaldarvi le mazzancolle.

### Composizione del piatto.

Disporre le mazzancolle su di un piatto di portata e sopra versarvi un cucchiaino di salsa bianca. Guarnire con un bocciolo di Rosa di Gorizia.



**Il suo vino:** Friuli Grave Tocai friulano. Lo produce 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 e Merlot.



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

## Campiello

S. Giovanni al Natisono  
(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.

### Spezzatino di coda di rospo con Rosa di Gorizia.

Secondo piatto

Ingredienti per 4 persone  
**2 kg di coda di rospo;**  
**8 boccioli di Rosa di Gorizia;**  
**4 fette di lardo bianco;**  
**farina 00; vino bianco secco;**  
**2 patate;**  
**sale e pepe.**



### Procedimento.

Mondare e lavare il radicchio e disporlo in una placca da forno. Salare leggermente e coprire con una carta stagnola. Infornare a 180° per 3 minuti. Lasciare così fino al momento di comporre il piatto. Tagliare la coda di rospo a pezzettini togliendo la pelle nera e la lisca centrale. Infarinare, salare e pepare e rosolare il pesce per un paio di minuti. Bagnare con il vino bianco ed aggiungere le patate tagliate a dadini e già sbollentate.

### Composizione del piatto.

Tagliare il lardo a listarelle e tostarlo in padella fino ad essere croccante. Disporre il radicchio sul piatto di portata e sopra mettervi il lardo tostato ed ancora sopra la coda di rospo. Inaffiare con il fondo di cottura mantecato con un po' di extravergine.



**Il suo vino:** Friuli Isonzo Cuccanea, prodotto da Collavini nelle cantine-castello di Corno di Rosazzo. Il Cuccanea è uno Chardonnay affinato in legno, di ottima e complessa morbidezza. Uve prodotte sugli 1,5 ha di vigna in comune di Cormòns.



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

## Carnia

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.

### Tagliolini al pesto di radicchio di Gorizia.

Primo piatto  
Ingredienti per 4 persone  
**100 gr. radicchio (Rosa di Gorizia), 100 gr. Montasio stravecchio grattugiato, 1 spicchio d'aglio, 50 gr. prezzemolo, 200 gr. olio di oliva, sale, pepe q.b., 600 gr. tagliolini**

### Procedimento.

Per la preparazione del pesto unire al radicchio il Montasio, lo spicchio d'aglio, il prezzemolo e l'olio. Mettere tutti gli ingredienti nel mixer e frullare fino a ottenere un composto omogeneo, salare e pepare. Cucinare i tagliolini in abbondante acqua salata e a cottura ultimata saltarli in padella con il pesto di radicchio.

### Composizione del piatto.

I tagliolini, disposti sul piatto caldo in forma circolare, assumeranno un delicato tono rosa dato dal colore del radicchio di Gorizia.



**Il suo vino:** Friuli Grave Blanc da Tocai e Ribolla. I due proprietari - Enzo Deana e Gianfranco Bianchini, quest'ultimo enologo - hanno saputo ben coniugare una vasta superficie di vigna - possiedono 220 ha di vigna nei poderi di Barbeano, Camino al Tagliamento e Felettis di Bicinicco - con una elevata e costante qualità dei loro vini.



**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'ace-taia 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.**

### Timballo di radicchio di Gorizia e salsa di cachi.

Primo piatto

Ingredienti per 4 persone

**Per le crespelle:**

**2 uova, 100 gr. di farina, 100 dl. di latte, sale q.b.**

**Per il ripieno:**

**300 gr. di radicchio di Gorizia, 100 dl. di latte, 100 gr. di farina, sale**

**Per la salsa cachi:**

**250 gr. di cachi.**



### Procedimento.

Per le crespelle: amalgamare in una pirofila le uova, la farina, il latte, il sale e preparare crespelle di spessore 4 mm. Con il tagliapasta tagliare dischi di 6 cm di diametro.

Per il ripieno: tritare il radicchio di Gorizia e condirlo con poco olio lasciandolo ancora croccante. In un tegame a parte, preparare una besciamella leggera, aggiungere il radicchio, mescolare il tutto e lasciare raffreddare.

Per la salsa di cachi: passare la polpa dei cachi in un setaccio e frullare. Preparare alternando le crespelle all'impasto di radicchio di Gorizia. Infornare a 180° per 6-7 minuti.

### Composizione del piatto.

Servire i timballi in un piatto caldo con sopra una fettina di lardo, contornati dalla salsa di cachi.



**Il suo vino:** Colli orientali del Friuli Biancosesto, da Tocai friulano e Ribolla gialla con una pennellata di legno molto delicata e dai profumi fruttati. Lo producono a Ippis sui 69 ha di vigneti di proprietà, i fratelli Massimo e Marco Zorzettig, con mamma Gabriella a fianco.



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



### Insalata di cappone e radicchio di Gorizia.

Antipasto

Ingredienti per 6 persone  
gr. 400 di radicchio di  
Gorizia Rosa e Canarino,  
gr. 60 di arancia candita,  
gr. 60 di fegato grasso  
al naturale, gr. 60  
di pinoli, gr. 60 di grani  
di melograno,  
1/2 cappone di media  
grandezza, 1 carota,  
1 cipolla, 1 gambo di  
sedano, 1 rametto di  
alloro, pepe in grano,  
sale e pepe q.b., olio  
extravergine d'oliva q.b.,  
aceto balsamico q.b.

### Procedimento.

Lessare il cappone in acqua salata con la carota, il sedano, la cipolla, il rametto di alloro e il pepe in grani. A cottura ultimata, separare la carne dalle ossa sminuzzandola in pezzi non troppo piccoli, condirla con olio d'oliva, sale, pepe e lasciare riposare per alcune ore, affinché il cappone assorba tutto il condimento.

### Composizione del piatto.

Mettere al centro i due radicchi di Gorizia, adagiarvi sopra la carne di cappone e guarnire con listarelle di arancio candito, i pinoli, il melograno e, per ultima, una scaloppa molto fina di fegato grasso. Condire all'ultimo minuto con una vinaigrette di sale, pepe, olio extravergine d'oliva e aceto balsamico.



**Il suo vino:** Collio Broy di Collavini: da uve Chardonnay (40%), Tocai (40%) e Sauvignon. Ha profumi "dolci", stoffa setosa e grande razza in bocca, anche grazie alla sosta in fruttaia - tra gli 0 e + 2° - dei Tocai e Chardonnay, favorendo la concentrazione. L'affinamento in legno ne completa il perfetto equilibrio.



**Il suo bicchiere:** va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay. Alla temperatura di 10-12°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 Augustin 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.

**La Rosa di Gorizia  
e il coniglio all'alloro  
con speck croccante.**

Secondo piatto

Ingredienti per 6 persone

**Per lessare il coniglio:**

**1 coniglio, 1 cipolla,  
1 rametto di sedano,  
1 carota, 3 foglie di alloro,  
1 rametto di rosmarino,  
sale.**

**Inoltre: radicchio di  
Gorizia, 2 spicchi d'aglio,  
olio extravergine di oliva  
del Carso, rosmarino  
e salvia, 1 etto di speck.**



### Procedimento.

Lessare il coniglio in una pentola con abbondante acqua con tutti gli ingredienti per circa 2 ore, finché è tenero e si sfalda. Pulirlo dalle ossa e ridurlo a pezzetti stracciati. Disporlo in una terrina e alternarlo a strati di olio con rametti di rosmarino, pezzettini di aglio e salvia. Pulire il radicchio lasciandolo a ciuffi e sistemarlo nel piatto di portata. Tagliare dello speck a fette più grosse e tagliarlo a cubetti. Metterlo a rosolare in un po' d'olio finché è croccante.

### Composizione del piatto.

Disporre su un piatto caldo, sopra il radicchio, un po' di coniglio e finire con lo speck croccante.



**Il suo vino:** Collio Sauvignon Riserva Il Carpino, azienda con 15 ha di vigne a San Floriano del Collio, località Sovenza, 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 bicchiere:** va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay. Alla temperatura di 10-12°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 mescolta di bevande in questi locali risale al 1400. Donatella Isola e Giampiero Dalla Torre acquistarono questo palazzo del '700 - costruito su di un edificio 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 conaisseur 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

**Insalatina di triglie lardellate su lettino di rosa di Gorizia, olive taggiasche e ciliegino confit agli agrumi.**

Antipasto

Ingredienti per 4 persone  
**Da 2 a 4 boccioli di radicchio di Gorizia secondo grandezza, 4 piccole triglie; 4/6 fettine di lardo di Colonnata. 20 olive taggiasche, 10 pomodorini, sale, pepe e olio extravergine di oliva quanto basta, un limone, e un arancio 2 rametti di timo.**



### Procedimento.

Tagliare il radicchio di Gorizia a julienne molto sottile. Quindi lavare per bene e pulire le triglie ricavando 2 filetti per ognuna che andranno avvolti nel lardo e quindi cotti in forno a 180° C per cinque minuti. Mettere i pomodorini ciliegia in forno a 90° per 4 ore con l'aggiunta di bucce di arancia e limone, quindi timo, sale, zucchero e un filo d'olio d'oliva.

### Composizione del piatto.

In un piatto di portata disporre il radicchio di Gorizia e sopra adagiare i filetti di triglia; quindi disporre 4-5 olive taggiasche denocciolate, 2 pomodorini canditi e condire con un filo d'olio extravergine d'oliva, sale e pepe.



**Il suo vino:** Collio Sauvignon Segrè del Castello di Spessa, splendido maniero circondato da 30 ha di vigneti ai piedi dei quali si apre un affascinante campo da golf di 18 buche. Lo ha restaurato - e ne è proprietario - Loretto Pali. Le cantine: l'originale, del 1400, ed una ricavata da un vecchio bunker militare: unica.



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

## Là di Moret

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

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 seguita, 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 storia.** Il nonno di Franco Marini si chiama Giovanni e nel 1904 apre la sua osteria. Franco cresce nel bel mezzo

**La cucina: tradizionale.**  
**Carte di credito: tutte.**  
**Posti disponibili: su 4 sale 185; nel salone 180.**  
**Hotel: 82 camere e 13 suites.**  
**Chiusura settimanale: domenica sera e lunedì a pranzo.**

### Terrina di radicchio di Gorizia e pesce.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone  
**200 gr. di foglia di radicchio di Gorizia, 1 filetto di rombo, 200 gr. di coda di rospo, 4 coralli di capesante, 4 filetti di branzino, sale, pepe.**



### Procedimento.

Sbollentare il radicchio e raffreddarlo in ghiaccio. Ricoprire uno stampo per terrina con il radicchio raffreddato, appoggiarci striscette di pesce misto alternandolo con i coralli di capesante, salare e pepare. A ogni strato mettere nuove foglie di radicchio. Chiudere e alla fine cuocere in forno a vapore per circa 10-15 minuti.

### Composizione del piatto.

Sul piatto liscio disporre una misticanza di verdure (insalatina e rucola molto piccola) e sopra adagiarvi 2-3 fettine di terrina che andranno condite con una emulsione di olio extravergine di oliva e limone.



**Il suo vino:** Colli orientali del Friuli Ribolla gialla. La produce Paolo Tosolini nella sua azienda di 17 ha, a Salt di Povoletto, che porta il nome della nonna materna, Teresa Raiz. L'azienda produce anche Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, Tocai Friulano, Refosco ed il Decano Rosso.



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

## Là di Petròs

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

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 storia.** Un delizioso libricino ha celebrato – nel 2001 – il centenario dei Petrozzi ristoratori, che in friulano fa

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



### Pasticcio di radicchio di Gorizia.

Primo piatto

Ingredienti per 4 persone  
**500 gr. di radicchio di Gorizia, 50 gr. di cipolla rossa, porro, carote, zucchine (in totale), 20 gr. di olio extravergine d'oliva, sale, pepe, brodo vegetale. Montasio di 60 giorni.**  
**Per la pasta:**  
**400 gr. di farina, 4 uova.**

acqua salata e raffreddarla rapidamente; quindi adagiarla su una teglia imburrata e stratificare col ripieno (a piacere unire formaggio Montasio di mezza stagionatura grattugiato), infornare per 30 minuti a 150°; nel frattempo scaldare leggermente le 4 rose di radicchio senza cuocerle e sfornare il pasticcio.

### Composizione del piatto.

Tagliare il pasticcio a rettangolo e decorarlo col fiore di radicchio tiepido e una spolverata di Montasio.

### Procedimento.

Mondare il radicchio e conservare 4 fiori per il decoro, tagliare a julienne tutte le verdure e il radicchio solo in 4 spicchi, rosolare dolcemente, bagnare col brodo vegetale, regolare il sale e il pepe, brasare coperto a fuoco lento; si può bagnare anche con vino rosso giovane.

### Procedimento per la pasta.

Lavorare la pasta nel modo abituale; ricavare una palla e farla riposare al fresco; tirare la pasta sottile, lessarla in



**Il suo vino:** Braide Alte - bianco di punta affinato in legno da Chardonnay, Sauvignon, Picolit e Moscato giallo - dei fratelli Valneo e Tonino Livon, con cantina a Dolegnano (comune di S. Giovanni al Natisone) e 100 ha di vigneti con poderi in Collio a Ruttars, nei Colli orientali e nelle Grave.



**Il suo bicchiere:** va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay. Alla temperatura di 12-14°C.

## La Primula

### San Quirino (PN)

Via S. 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.

### Rosa rossa di Gorizia con sformatine di fegato d'oca.

Secondo piatto

Ingredienti per 8 persone  
**150 gr. di fegato grasso,**  
**150 gr. di latte, 70 gr.**  
**di panna, 2 uova intere**  
**+ 2 tuorli; 1/2 cucchiaino**  
**di uvetta sultanina,**  
**1 cucchiaino di Cognac,**  
**1/2 cucchiaino raso**  
**di maizena, 2 cucchiaini di**  
**aceto balsamico, 8 mazzi**  
**di radicchio di Gorizia,**  
**8 stampini di alluminio**  
**con diametro di 4/5 cm.,**  
**un pizzico di zucchero**  
**di canna, sale q.b.**

bella rosa al centro della quale verranno posti i timballini di fegato. Tagliare le foglie rimaste a julienne e cuocerle molto velocemente con una noce di burro, bagnare il tutto con l'aceto balsamico. Posizionare il composto su ogni timballino e decorare con qualche granello di fior di sale.

**Procedimento.** Mettere a bagno, alcune ore prima di cominciare, l'uvetta con acqua tiepida. In un mixer unire il fegato a cubetti, le uova intere e i tuorli, il Cognac, la maizena, il latte e la panna; frullare il tutto per alcuni istanti fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere un pizzico di zucchero di canna e di sale. Imburare gli stampini e versarvi il composto fino a 3/4 della capacità; aggiungere qualche chicco di uvetta su ognuno e cuocere in forno a bagnomaria a 95°C per circa 50-60 minuti controllando che siano sodi.

### Composizione del piatto.

Scegliere le foglioline migliori del radicchio per decorare i piatti formando una



**Il suo vino:** Colli orientali bianco Terre Alte di Livio Felluga. Da Pinot bianco, Sauvignon e Tocai affinato in legno: vino bandiera dell'azienda, condotta dai fratelli Maurizio, Elda, Andrea e Filippo seguendo il grande patriarca del vino friulano, papà Livio. Con 135 ha di vigne superlative a Rosazzo.



**Il suo bicchiere:** va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay. Alla temperatura di 10-12°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.**



### Girini d'inverno

briciole di pasta buttata condita con salsiccia e radicchio di Gorizia.

Primo piatto

Ingredienti per 4 persone

**Per la pasta:**

**4 uova intere, farina "00".**

**Per il condimento:**

**una salsiccia nostrana, 2 cuori di radicchio Canarino, 1 noce di burro, sale e pepe q.b., olio di semi q.b., alcune scaglie di Montasio stagionato.**

### Procedimento.

Sbattere leggermente le uova intere senza formare schiuma; amalgamare man mano la farina frustando, qui energeticamente, fino a ottenere una crema molto liscia. Versare l'impasto in un colapasta con i fori tondi e lasciar cadere le gocce in abbondante acqua salata in leggera ebollizione. Scolare i girini così ottenuti a mano a mano che vengono a galla e raffreddarli in acqua; scolarli nuovamente e bagnarli con un filo d'olio. A

parte, in un padellino - a fuoco vivo - mettere la noce di burro, sbriciolarvi dentro la salsiccia e farla rosolare. In una padella - a fuoco moderato - versare la salsiccia a cui andremo ad aggiungere alcune foglie di radicchio e i girini finché si saranno scaldati bene. Regolare sale e pepe.

### Composizione del piatto.

Servire con alcune scaglie di Montasio stagionato e guarnire il piatto con dei grani di melograno.



**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. Lo produce la famiglia 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 bicchiere:** va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay. Alla temperatura di 10-12°C.



## La Taverna

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.**

### Lasagnetta gratinata con il radicchio di Gorizia.

Primo piatto

Ingredienti per 4 persone  
**1 kg di pasta all'uovo, 600 gr. di radicchio di Gorizia, 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, 4 albumi d'uovo, 180 gr. di Montasio stravecchio grattugiato, timo, alloro, sale e pepe.**  
**Per la salsa: 80 gr. di Montasio stravecchio grattugiato, 1 dl. di brodo vegetale, 30 gr. di scalogno, 30 gr. di sedano verde, 1 spicchio d'aglio, timo, maggiorana, alloro, erba di San Pietro.**

**Procedimento.** Mondate e lavate il radicchio di Gorizia; saltatelo in padella con l'olio, l'aglio, l'alloro, il sale e il pepe. Prendetene una metà e frullatelo unendovi gli albumi montati a neve e il Montasio stravecchio. Prendete la pasta all'uovo e ottenetevi sfoglie quadrate 8 x 8, cuocetele in acqua bollente salata e poi stendetele ad asciugare. Confezionate le singole porzioni spalmando l'impasto di radicchio goriziano sulle lasagne alternando i 5 strati al radicchio spadellato. Spolverate con il latteria stravecchio. Preparate la salsa facendo appassire nell'olio sedano, aglio e scalogno tritati; unite le erbe aromatiche e il latteria. Bagnate col brodo e frullate il

tutto. Cucinate le lasagne al forno per 10 minuti a 180°.

**Composizione del piatto.** Versate nei piatti un velo di salsa, adagiatevi sopra la lasagna e guarnite con pistilli di zafferano e pepe in grani.



**Il suo vino:** Collio Bianco la Castellada dei fratelli Giorgio e Nicolò Bensa. Cantina e vigneti (9 ha) a Oslavia. Ottenuto da Pinot grigio (50 %), Chardonnay e Sauvignon e - ma dipende dall'annata - da un "pizzico" di Tocai. Sosta in legno per un anno, quindi un anno in inox e 6 mesi in bottiglia.



**Il suo bicchiere:** va servito nel calice Riedel Extreme Chardonnay. Alla temperatura di 10-12°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.**

Aringhe

con la Rosa di Gorizia.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone

**8 boccioli di radicchio, metà La Rosa e l'altra metà Canarino, 4 aringhe, 1 carota, 1 cipolla, 1 pugnetto di uvetta sultanina 1 rametto di timo, latte, vino bianco Tocai friulano, olio extravergine di oliva, burro, polenta a cubetti.**

Pulire e sfogliare le due varietà di radicchio di Gorizia per creare un piacevole mix di toni cromatici e condire con un filo di extravergine e qualche goccia di aceto balsamico. Adagiare sopra i filetti di aringa con le verdure della marinata e l'uvetta e servire con una dadolata di polenta abbrustolita, ripassata in padella antiaderente con una piccola noce di burro.

### Procedimento.

Far marinare le aringhe nel latte per una notte. In 3 cucchiaini di olio extravergine far appassire la cipolla e la carota tagliate a julienne; dopo aver fatto ammolare l'uvetta nel Tocai friulano, togliere le aringhe dal latte, asciugarle e tagliarle a listarelle. Disporle quindi a strati alternando l'aringa, le verdure e l'uvetta, coprire con una pellicola e far riposare in frigorifero per alcune ore.

### Composizione del piatto.



**Il suo vino:** Colli orientali del Friuli Tocai friulano.

Lo produce La Viarte, 24 splendidi ha vitati in comune di Prepotto. Ora l'azienda è seguita da Giulio, il cui padre - Giuseppe Ceschin - è stato uno degli enologi della prima generazione che ha impresso la grande svolta all'enologia friulana.



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



**Radicchio di Gorizia con la pancetta di Cormons e gamberoni.**

Antipasto

Ingredienti per 4 persone  
**320 gr. di radicchio goriziano, 200 gr. di pancetta di Lorenzo D'Osvaldo, 12 code di gamberoni freschi, aceto balsamico, sale, pepe.**

### Procedimento.

Curare e lavare accuratamente il radicchio, asciugarlo, tagliarlo a metà o in quattro parti e disporlo su quattro piatti. Tagliare il lardo a dadi e farlo sciogliere in un tegame fino a ottenere i ciccioli croccanti. A questo punto aggiungere le code di gambero nel tegame assieme ai ciccioli e cuocere per un paio di minuti (attenzione: non impressionatevi

per il grasso in eccesso, deve risultare abbondante e le code di gambero devono cuocere espellendo un po' d'acqua).

### Composizione del piatto.

Mettere le code di gambero sopra il radicchio precedentemente condito con sale e pepe, cospargere l'insalata con i ciccioli sgocciolati dal grasso, bagnare con qualche goccia di aceto balsamico e infine, prima di servire, condire con un po' del grasso di cottura caldo.



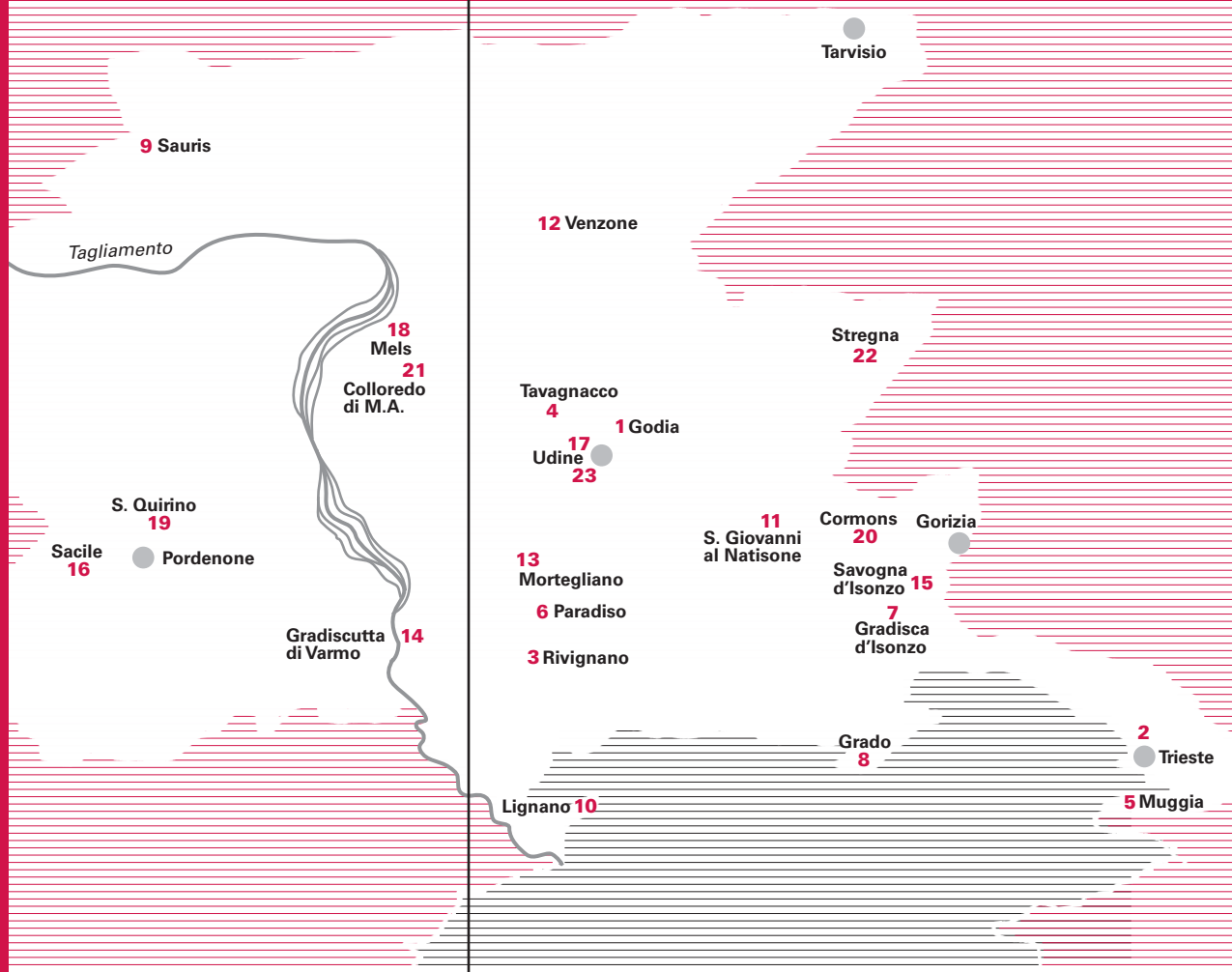
**Il suo vino:** Valeas Vincas (sta in salute e trionfa) da uve Tocai e Malvasia con breve permanenza in tonneau, prodotto dai fratelli Cristian ed Andrea Antonutti dai loro 10 ha di vigna in località Monte alle porte di Cormons. Papà Gigi è tutt'ora instancabile e bravissimo venditore.



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

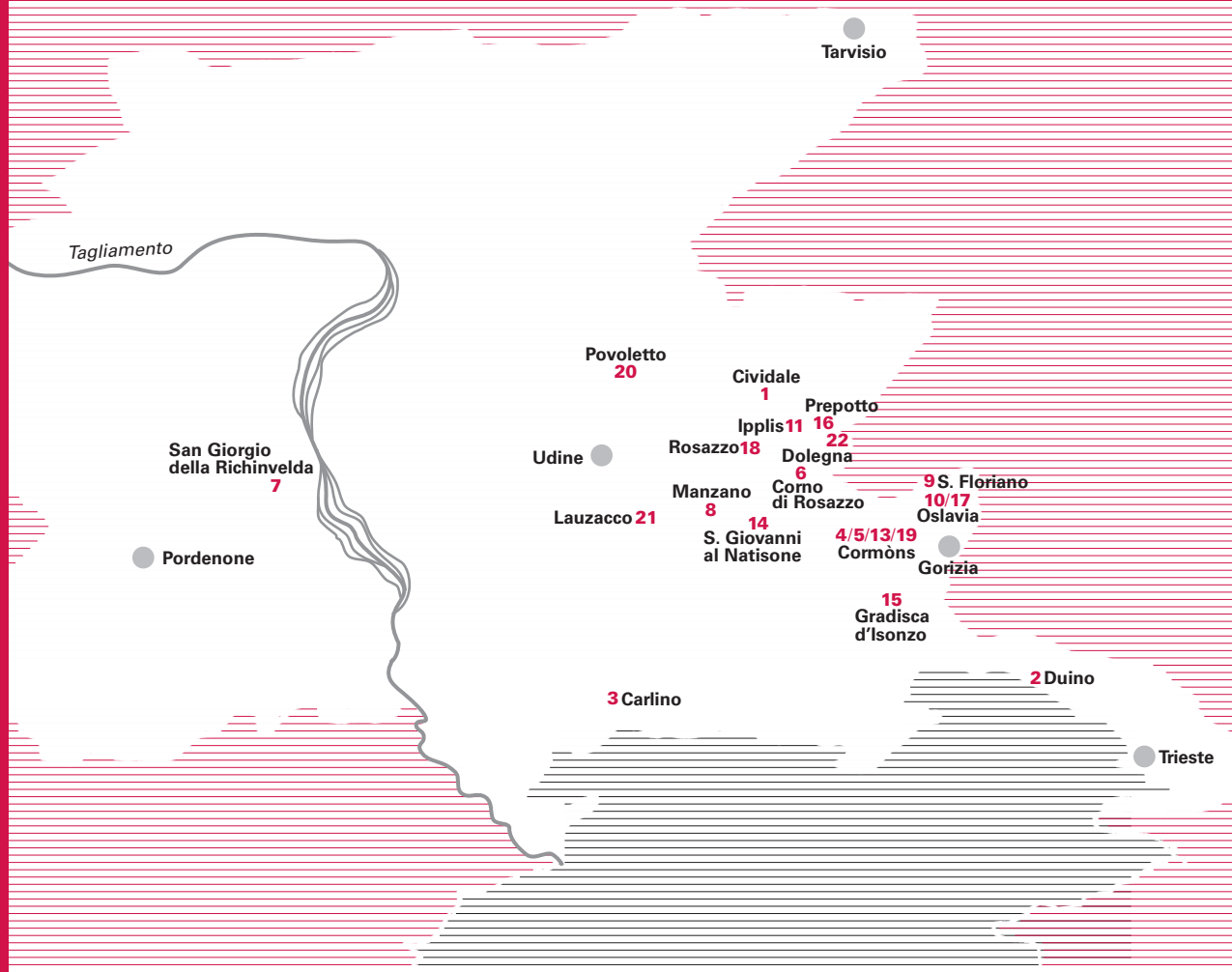
## I Magnifici ventitrè

- 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 Nat.
- 12\_Carnia Venzone
- 13\_Da Nando Mortegliano
- 14\_Da Toni  
Gradiscutta di Varmo
- 15\_Devetak  
Savogna d'Isonzo
- 16\_Il Pedrocchino Sacile
- 17\_Là di Moret Udine
- 18\_Là di Petròs Mels
- 19\_La Primula S. Quirino
- 20\_La Subida Cormòns
- 21\_La Taverna  
Colloredo di M. A.
- 22\_Sale e Pepe Stregna
- 23\_Vitello d'Oro Udine



## I prodotti del vino

- 1 **Albano Guerra** Torreano
- 2 **Beniamino Zidarich**  
Duino
- 3 **Bortolusso** Carlino
- 4 **Castello di Spessa**  
Cormòns
- 5 **Edi Keber** Cormòns
- 6 **Eugenio Collavini**  
Corno di Rosazzo
- 7 **Forchir**  
S. Giorgio della Richinvelda
- 8 **Giorgio Colutta** Manzano
- 9 **Il Carpino**  
S. Floriano del Collio
- 10 **La Castellada**  
Gorizia
- 11 **La Tunella**  
Premariacco
- 12 **La Viarte** Prepotto
- 13 **Livio Felluga** Cormòns
- 14 **Livon**  
S. Giovanni al Natisone
- 15 **Marco Felluga**  
Gradisca d'Isonzo
- 16 **Petrussa** Prepotto
- 17 **Primotic** Gorizia
- 18 **Ronco delle Betulle**  
Manzano
- 19 **Subida di Monte**  
Cormòns
- 20 **Teresa Raiz** Povoletto
- 21 **Valter Scarbolo**  
Pavia di Udine
- 22 **Venica & Venica**  
Dolegna del Collio



## I produttori del radicchio

**Francesco Brumat**

località Piuma 56, Gorizia  
tel. 0481.33242

**Walter Cucit**

località Zegla 4,  
34071 Cormòns (GO)  
tel. 0481.62357

**Az. Ag. Brumat Carlo**

via Montesanto 133  
Gorizia  
tel. 340.0544064

**Az. Ag. Qualig Maurizio**

via Ossario 2  
località Piuma, Gorizia  
tel. 0481.530179 / 530194

## I produttori del vino

**Albano Guerra**

viale Kennedy 39/A, Montina  
33040 Torreano, tel. 0432.715077  
E-mail: info@guerraalbano.it

**Beniamino Zidarich**

loc. Prepotto 23, 34011 Duino  
Aurisina, tel. 040.201223  
E-mail: info@zidarich.it

**Bortolusso**

via Oltregorgo 10  
33050 Carlino, tel. 0431.67596  
E-mail: vinibortolusso@bortolusso.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

**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

**La Castellada**

loc. Oslavia 1, 34170 Gorizia  
tel. 0481.33670

**La Tunella**

via del Collio 14, Ipllis  
33040 Premariacco, tel. 0432.716030  
E-mail: info@latunella.it

**La Viarte**

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

**Livio Felluga**

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

**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 delle Betulle**

via A. Colonna 24, 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

**Teresa Raiz**

via della Roggia 22, Marsure di Sotto  
33040 Povoletto, tel. 0432.679556  
E-mail: info@teresaraiz.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

*.. appunti*

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.



Le eccellenze di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori:



FRIULI VENEZIA GIULIA  
VIA DEI SAPORI

viale Tricesimo 266,  
33100 Udine-Italy  
tel. +39.0432.471788  
fax +39.0432.425875  
[www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it)  
e-mail: [info@friuliviadeisapori.it](mailto: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.