La Rosa di Gorizia & Radicchi

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

La Rosa di Gorizia, radicchio *chic*; la deliziosa rusticità del *ladríc cul poc*; la preziosità del *radríc di mont*; la delicatezza del *radiceto* triestino; il temperamento della *ladrichesse*. Tra storia e curiosità nel racconto di intriganti ricette create da venti grandi chef.

WALTER FILIPUTTI

Questo volume
a cura di
Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori
è stato stampato
presso Publicad

nel mese di dicembre 2018

© 2018 Copyright by
Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori

Seconda edizione
aggiornata

AD: F&G Studio
Text: Walter Filiputti
PH: Stefano Scatà

MONOGRAFIE GOLOSE

Cosa sapere, dove trovare,
come gustare e cucinare

8

I Magnifici venti

Ai Fiori
Al Gallo
Al Grop
Al Paradiso
Al Ponte
All'Androna
Campiello
Carnia
Costantini
Da Nando
Da Toni
Ilija
La Primula
La Subida
La Taverna
La Torre
Lokanda Devetak
Mondschein
Sale e Pepe
Vitello d'Oro

La Rosa di Gorizia & Radicchi

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI
Editore

La Rosa di Gorizia & Radicchi

a cura di
Walter Filiputti

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

index

Introduzione *pag. 8*

La Rosa di Gorizia *pag. 12*
la Nizza austriaca

Radicchio da stilisti *pag. 22*
dove e come si produce

L'Associazione *pag. 26*
Rosa di Gorizia

I segreti dei cuochi *pag. 28*
consigli e curiosità in cucina

I piaceri dei sapori *pag. 30*
divagazioni in cucina

"Radríc di mont"
Radicchio di montagna *pag. 36*

"Radiceto" *pag. 40*
dagli orti di Trieste

"Ladrichesse* o *Tàle-màte" *pag. 44*
un sapore antico

"Ladríc cul poc" *pag. 56*
radicchio rustico di campagna

Le ricette *pag. 62*

I Magnifici venti *pag. 102*

Vignaioli e Distillatori *pag. 106*

Gli Artigiani del Gusto *pag. 110*

Collana / Monografie Golose *pag. 114*

Ristoranti	**Le ricette ispirate alla Rosa di Gorizia**

Ai Fiori "Rosa di Gorizia e Triglia" *pag. 62*
Al Gallo "Trucioli di seppia, rosa di Gorizia, zenzero e scaglie di Montasio stravecchio" *pag. 64*
Al Grop "Carpaccio bianco su letto rubino" *pag. 66*
Al Paradiso "Tartare della Rosa di Gorizia con mela verde e caviale" *pag. 68*
Al Ponte "Insalata tiepida della Rosa di Gorizia e sfilacci di cavallo" *pag. 70*
All'Androna "Zuppa di branzino e Rosa di Gorizia" *pag. 72*
Campiello "Spezzatino di coda di rospo con la Rosa di Gorizia" *pag. 74*
Carnia "Tagliolini al pesto con la Rosa di Gorizia" *pag. 76*
Costantini "La Capa in Rosa" *pag. 78*
Da Nando "Timballo della Rosa di Gorizia e salsa di cachi" *pag. 80*
Da Toni "Insalata di cappone e Rosa di Gorizia" *pag. 82*
Ilija "Inverno nel Tarvisiano. Rosa di Gorizia, ricotta fermentata e *zasaka*" *pag. 84*
La Primula "Rosa rossa di Gorizia con sformatine di fegato d'oca" *pag. 86*
La Subida "Girini d'inverno (briciole di pasta buttata condita con salsiccia e Rosa di Gorizia)" *pag. 88*
La Taverna "Lasagnetta gratinata con la Rosa di Gorizia" *pag. 90*
La Torre "Rosa di Gorizia avvolta in lardo croccante con mazzancolle e briciole di pane alle acciughe" *pag. 92*
Lokanda Devetak "La Rosa di Gorizia e il coniglio all'alloro con speck croccante" *pag. 94*
Mondschein "Rosa di Gorizia con guanciale croccante Plodar Kelder e balsamico" *pag. 96*
Sale e Pepe "Aringhe con la Rosa di Gorizia" *pag. 98*
Vitello d'Oro "Rosa di Gorizia con la pancetta di Cormòns e gamberoni" *pag. 100*

il fascino

Il progetto di dar vita ad una collana che raccontasse i nostri prodotti agricoli piú semplici, ma nllo stesso tempo ricchi di quel fascino antico che li rende indelebili nella nostra storia, si concretizza alle fine del 2005. Il Consorzio si era formato, grazie alla volontà di venti ristoranti sparsi in Friuli Venezia Giulia, nel settembre del 2000, partendo da un disegno coraggioso e visionario che li impegnava a superare le barriere della rivalità e in cui il bene personale - incrementare il proprio lavoro - doveva entrare in sintonia con quello generale del territorio. In breve: investire del proprio anche per promuovere la nostra regione, nella convinzione che esso sia un prezioso patrimonio comune.

Missione compiuta, visto che a questo ambizioso programma hanno successivamente aderito altre quarantaquattro aziende tra vignaioli e artigiani del gusto.

È convinzione che sia nostro dovere proseguire su questa strada, per lasciare alle future generazioni piú di quanto abbiamo ricevuto.

Le riflessioni che ci hanno portato a creare la collana - denominata *"Monografie golose. Cosa sapere, dove trovare, come gustare e cucinare"* sono state diverse.
La prima delle quali era - e continua ad essere - quella di ridare ai prodotti tradizionali una nuova, moderna nobiltà, attraverso un'attenta rilettura e una valorizzazione per dimostrare quanto siano attuali.
La seconda s'ispira alla posizione geografica del Friuli Venezia Giulia. Un vero e proprio regalo da parte di Madre natura, che ha saputo concentrare, in uno spazio ristretto che ci porta dal Mare Adriatico alle montagne innevate, una infinità di variabili tali da dar vita ad una ricchissima biodiversità. Certo: fin qui gli abitanti del Friuli Venezia Giulia nulla avevano fatto per tanta grazia. Molto, invece, si è lavorato nei secoli, fino a lucidare quel regalo e trasformarlo in un gioiello di prima grandezza. È convinzione che sia nostro dovere proseguire su questa strada, per lasciare alle future generazioni piú di quanto abbiamo ricevuto.
Retorica? Macché: realtà sorretta dal credere che ciò sia un dovere sia sociale sia rispettoso dei luoghi che ci circondano. Non solo custodi, ma pure persone animati dal desiderio d'innovare, che non significa stravolgere. Innovare sta per rendere attuali storie e prodotti che sembravano inabissarsi nel passato e destinati a scomparire.

Per cui le *Monografie golose* assolvono all'impegno di far conoscere, valorizzandolo, questo patrimonio, nella certezza che piú prodotti di qualità proponiamo al consumatore e maggiore sarà l'*appeal* della nostra regione.

La prima monografia della collana - stampata nel marzo 2006 - fu dedicata alla Rosa di Gorizia. Da tempo esaurita, ora vede la sua riedizione aggiornata (portando così a otto i volumetti editati) grazie all'impegno di ERSA e alla spinta costante degli appartenenti al Consorzio per valorizzare il territorio e i suoi prodotti.

La Rosa di Gorizia è quello piú *chic* della nostra storia agricola, non solo per la sua bellezza, ma anche per la sua ineguagliabile bontà. Rappresenta la sintesi del nostro teorema che spiega come la cucina di territorio, per ambire ad essere tale, debba da una parte basarsi su prodotti coltivati *in loco* e dall'altra fare in modo che il reddito degli agricoltori possa giustificarne lo sforzo per garantirci continuità. Di qui il nostro impegno non solo a consumarli, questi prodotti, ma pure a farli conoscere. Allargando lo sguardo, possiamo osservare come gli artigiani del gusto svolgano anche il ruolo di custodi della natura. Molti di noi sanno quanto sia bello andare a camminare per i prati della montagna o tra i boschi tenuti puliti, come è magnifico poter osservare le geometrie dei vigneti collinari che ne disegnano il paesaggio. Abbiamo mai pensato chi dobbiamo ringraziare per tutto ciò? Tutti coloro che quei territori gestiscono e conservano con la saggezza del buon padre di famiglia. Ora indossiamo un nuovo paio di occhiali che ci permetta di prolungare l'angolo di osservazione dal quale possiamo intuire come la Rosa di Gorizia possa ambire a svolgere un ruolo di comunicatore del suo territorio. Se lo ha fatto il vino, perché non potrebbe farlo una fascinosa foglia di radicchio? Se lo ha fatto Treviso col Radicchio "di" Treviso, perché non può farlo Gorizia con la Rosa "di" Gorizia? Perché questo magnifico ortaggio non può essere posto al centro di un innovativo progetto turistico? Sì, ci allar-

ghiamo ancora per domandarci: perché l'azione che hanno posto in essere coloro che animano l'Associazione dei produttori della Rosa di Gorizia, non può essere considerata un punto di partenza e non fine a se stessa?
Ma certo: attorno ad una foglia variopinta della nostra Rosa può nascere un turismo enogastronomico che muove anche settori collaterali: gli eventi, l'editoria, il cicloturismo, il turismo culturale dell'intera area, senza dimenticare ristoranti, trattorie, agriturismi di qualità, hotel. Potremmo continuare dicendo che tutto ciò porterebbe ricchezza nel Goriziano, senza per questo intaccarne la bellezza, bensì amplificandone lo splendore.

Tutto ciò lo dicevamo nel 2006 e non solo.

Molto ci prodigammo affinché questo radicchio diventasse una delle punte di diamante della nostra produzione agricola, fino a portarlo in un memorabile *gala dinner* alla BIT di Milano - tenutosi il 15 febbraio 2004 - in onore dei *buyers* e della stampa e fatto in collaborazione con l'assessorato al Turismo di allora, retto da Enrico Bertossi.

C'erano cinquanta tavoli rotondi da dieci persone, ognuno dei quali aveva, come centrotavola, la Rosa e il Canarino di Gorizia, creando un colpo d'occhio fantastico.
Non basta. Ideammo un *menu* di 4 portate (con alcuni piatti anche con la Rosa) che prevedeva un modello di servizio di grande suggestione, messo a punto anche grazie a Giuseppe Pucciarelli, che era responsabile del settore turismo dell'assessorato stesso. Il tema: far assaggiare a tutti gli ospiti i piatti preparati dai nostri venti chef. Come?
Allestimmo la cucina a vista su di un palcoscenico con 5 postazioni di cottura autonome. Pertanto ogni portata era composta da 5 piatti diversi. Alla fine di ognuna entravano in gioco altri 5 chef, mentre i precedenti restavano ad aiutare i colleghi. Con una sincronia degna di una orchestra sinfonica, su ogni tavolo arrivarono 2 piatti di ogni chef, portati da 5 camerieri. Per cui ad ogni tavolo arrivavano 10 piatti di 5 ricette tra loro diverse. Fu in tal modo che - anche per il nostro invito a prendere dal piatto del vicino, il che creò una simpatica complicità - tutti poterono

assaggiare i piatti dei nostri venti ristoranti.
Chicca finale: portammo agli ospiti dei sacchetti affinché potessero prendersi il radicchio e così accadde.

Se questa fu la serata magica in onore del radicchio più *chic* del mondo, furono numerose le iniziative che negli anni dedicammo alla Rosa di Gorizia.
Importante fu, ad esempio, segnalare La Rosa, attraverso i nostri cuochi, ai loro colleghi in tutt'Italia.
Ben prima dell'edizione della Monografia golosa che ora stiamo rieditando - e che venne stampata in 10.000 copie che vennero date in omaggio ai clienti dei nostri ristoranti nonché inviate agli chef e alla stampa nazionale - la Rosa entrò nel nostro primo libro - Friuli Via dei Sapori - editato con Gribaudo nel 2003 e che fu tradotto in ben sei lingue, con una diffusione degna di un romanzo di successo.
Il 15 febbraio 2006 portammo la Rosa di Gorizia a Vienna, al ristorante Ambassador, per una cena aperta alla stampa e ai clienti vip.

Segnalammo la Rosa a Davide Rampello, che poi venne a Gorizia a filmarne la preparazione finale per mandarla in onda, nel 2016, nella sua rubrica su *Striscia la Notizia*, in cui va alla ricerca dei migliori artigiani del gusto italiani.
Per finire, confesso un mio vezzo. Da tanti anni, ogni qualvolta vado per lavoro a Milano soprattutto, ma anche a Monaco di Baviera e in altre città, porto con me la Rosa di Gorizia con la quale, assieme al vino, faccio le mie pubbliche relazioni.
Se non è amore questo, cos'è?

Sí: "La Rosa" ambasciatrice - assieme alla cucina, al vino e alla cultura - di Gorizia e del Friuli Venezia Giulia.
È questo ciò che noi di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori auspichiamo.

la storia

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

Radicchio Rosso di Gorizia o Rosa di Gorizia e Canarino

Si va dallo "sciccoso" La Rosa di Gorizia e del suo parente stretto, il Canarino, sempre di Gorizia, al rarissimo *radríc di mont;* dal *radiceto* triestino al campagnolo e rustico *ladríc 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.

La Rosa e il Canarino sono entrambi ecotipi di *Cicoria intybus* della sottospecie sativa, selezionati nel corso degli anni - e in alcuni casi per piú di un secolo - dai contadini del Goriziano dove erano e sono tradizionalmente coltivati.

racconto

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.

La Rosa ha colore rosso intenso e variegature che virano al rosa e al rosso granato. Il Canarino sfumature di colore giallo canarino con variegature e pennellate verso il rosa e il rosso. Tonalità che dipendono dalla speciale ricercata selezione applicata dalle famiglie agricole che li producono. L'aspetto della rosa che la pianta assume al momento della raccolta è considerato carattere tipico per la Rosa e carattere ottimale per il Canarino. 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 redditività 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 Rosa e Canarino di Gorizia. È un prodotto di raffinate cultura e sensibilità contadine che nasce all'interno di ogni famiglia, che rivaleggia con le altre allo scopo di produrre il radicchio piú buono e piú bello. Ancora oggi questa forte competizione è vivace e ancor oggi ogni famiglia fa a gara per averlo piú affascinante, avvalendosi di uno "stilista" personale che custodisce segretamente le formule della sua cromatica bellezza. Primattore lo era già ai tempi dell'Impero asburgico.

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 similari, sempre all'interno del comune di Gorizia. Preferisce terreni a medio impasto, ghiaiosi, ferrettizzati e soggetti, nel periodo estivo, a periodi di siccità. 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; per la sua bellezza fa ogni sorta di sacrificio, come restare al buio per molti giorni per diventare ancor piú appariscente.

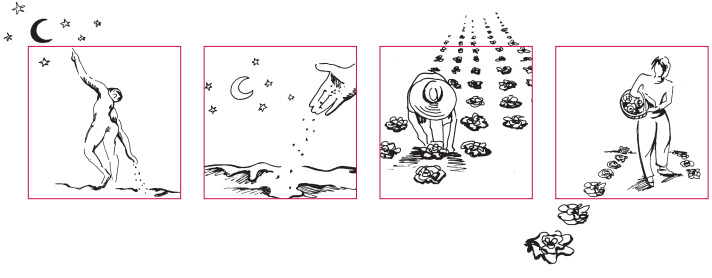
"D'inverno, ai primi freddi, si stringe attorno al cuore, ma non soffre: è in quel momento che comincia il suo percorso alla conquista del palcoscenico verso una recita impeccabile"

È un radicchio 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 a febbraio ed in qualche annata - se fredda - anche fino a metà marzo. I produttori mi raccontano delle diverse sementi che mescolano tra loro, conservando gelosamente il segreto. La ricerca delle *nuances* è simile all'attenzione che pone uno stilista quando sceglie i suoi colori. Questi artigiani del gusto un po' artisti si "sorprendono della mia sorpresa" nel cogliere la loro orgogliosa soddisfazione nel "disegnare" le foglie del loro radicchio. "Nessuno di noi, confessano, 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 calante - consociata al frumento: intelligente e raffinata scelta che evita di usare diserbanti in

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

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: la Rosa ha un verde più intenso con ampie tonalità melanzana, mentre il Canarino è, in tale periodo, verde pastello con le coste rosso brillante. S'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 sua maturazione, durante la quale il gusto si completa e i 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 annaffiano 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 sono 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*?

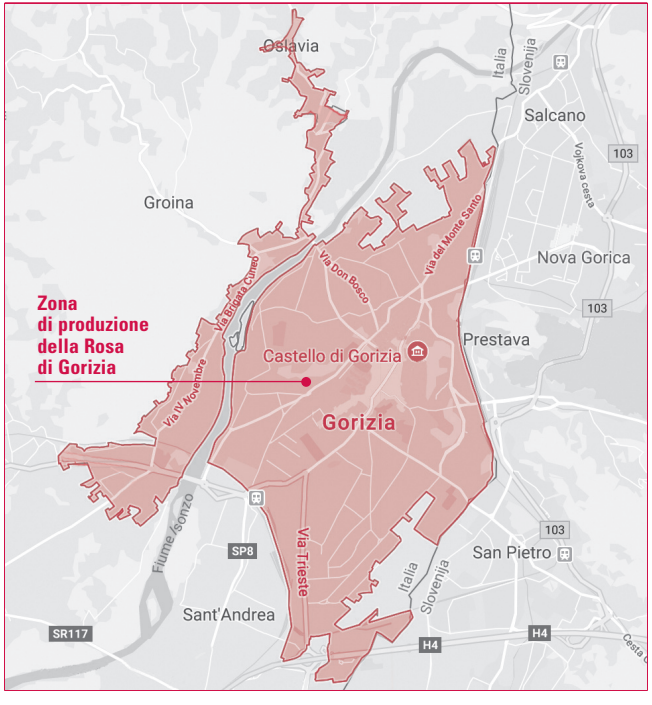


L'Associazione

Per preservarne il nome e la tipologia, il 29 marzo 2010 otto produttori fondano l'Associazione Rosa di Gorizia con lo scopo di promuovere, favorire e tutelare in Italia e all'estero il nome e la produzione tradizionale del Radicchio Rosso di Gorizia o "Rosa di Gorizia" e del "Canarino". Attualmente è composta dai produttori e dai sostenitori dei prodotti menzionati. Potrà dare la sua collaborazione ad altri Enti per lo sviluppo d'iniziative che rispettino il suo scopo, mantenendo sempre la piú completa indipendenza. L'associazione è aperta all'adesione di nuovi associati del capoluogo isontino che ne condividano gli intenti.

Il presidente dell'Associazione, Carlo Brumat, conferma "che il principio che guida la selezione delle sementi è volto sia al costante miglioramento qualitativo sia all'aspetto estetico, quindi alla bellezza del radicchio stesso. È così che si è arrivati - nel giugno 2010 - e dopo parecchi anni di selezione, ad iscriverlo nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali del Friuli Venezia Giulia, chiamandolo Rosa di Gorizia. Da allora, questo è il nome che gli appartiene".

Questi i benemeriti soci fondatori.
Carlo Brumat presidente.
Consiglieri: Francesco Brumat, Roberto Borsi, Tarcisio Drosghig, Kostanca Hvalic, Alfredo Iosini, Pietro Sossou e Valentina Brumat.



curiosità

COME SI CONSERVA

In frigorifero o luogo fresco. Se in cassetta basta porlo in frigo e coprirlo con uno straccio umido. Sta molto bene anche in cantina, sempre coperto. Dura una settimana. Per quantità piú piccole, van 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 piú 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 piú 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: cosí si presentano la Rosa di Gorizia e il Canarino - che giocano 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 un tocco di raffinatezza: 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 un tocco di raffinatezza.

Radicchio di Gorizia e il Canarino… il gustocolore

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 piú 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 dev'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 raccontò la signora Anna, la madre di Francesco Brumat, mentre cucinava le verze e la polenta - e bisogna spiegarlo ai consumatori che dovrebbero tenerne una parte in quanto danno un gusto straordinario al radicchio stesso".
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 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 venti ricette create dai nostri chef - a combinarsi sia con le carni sia con il pesce e a giocare con tante, affascinanti suggestioni di gusto.
* Come disporre tre cuoricini di radicchio con accanto un uovo di quaglia all'occhio, il tutto condito con un filo del grasso di cottura dello speck tagliato a listarelle che poi metteremo sull'uovo stesso.
* 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 bisogna spiegarlo ai consumatori che dovrebbero tenerne una parte in quanto danno un gusto straordinario al radicchio stesso".

Avrai un pranzo semplice ma capace di emozionarti.

COME LI PREFERISCO **Il Canarino:** n*ature*, 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. La condisco, quindi, con balsamico e aceto, ma con un olio piú 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.

"radríc di mont" radicchio di montagna

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, cotti e posti nei vasetti di vetro. La sua rarità dipende certamente dal fatto che se ne trova poco, ma anche dal fatto che la pianta è protetta e la sua raccolta è permessa solo per quantità limitate.

Predilige i boschi di abeti e ontani. Esce solo qualche centimetro da terra e la parte prelibata è la radice: è il piú saporito e croccante.

Il suo nome scientifico è *Cicerbita alpina*, la cui crescita comincia dopo il disgelo tra i 1.200 e 2.000 mslm. Una volta preparato, ha colori che vanno dal verde chiaro al verde bosco fitto, anche con toni amaranto; il profumo è intenso e fresco di erba appena tagliata; si fa croccante in bocca ed il sapore è appena amarognolo. In Carnia solitamente si mangia con i prosciutti o i salumi affumicati. Appena si scioglie la neve spunta nelle vallecole e nei valloni. Il migliore è quello rosso che si trova sui pendii dove scendono le valanghe - detti *mortôrs* - che rimescolano continuamente il terreno in superficie. I turioni escono da terra in tempi brevissimi, 3 giorni appena. Alla raccolta sono alti dai 5 ai 15 cm e grossi come un dito e, grazie al gelo, sono tenerissimi e croccanti. La raccolta è limitata a 20 giorni all'anno.

Predilige i boschi di abeti e ontani. Esce solo qualche centimetro da terra e la parte prelibata è la radice: è il piú saporito e croccante. Poi c'è un'altra varietà che si trova nei prati e ha una foglia verde e poca radice, ma ha un gusto amaro, a differenza di quello di *mont* che è "dolce" e meno saporito del rosso. Le foglie si possono usare per fare le frittate e le paste ripiene di erbe, mentre il turione si conserva come quello rosso.

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.

Marisa Viti è una signora che abita a Caneva, in Carnia, appena dopo Tolmezzo.

Energica, simpatica e coinvolgente, è certamente la miglior interprete per la preparazione del *radríc di mont*.

Ha quel tocco in piú che fa la differenza. Il suo *radríc* ha un raro equilibrio tra dolcezza e acidità, che lo rende piacevole anche per l'ottimo extravergine toscano che lei sceglie (è nata in quella terra).

La sua ricetta prevede, per 1 kg di radicchio, ½ litro di vino bianco secco; ½ litro di aceto bianco; 15 g di sale e altrettanti di zucchero; olio extravergine; aglio e peperoncino.

Dopo averlo pulito e lavato, lo asciuga molto bene. Versa in una pentola l'aceto, il vino bianco, il sale e lo zucchero fino a portarlo a ebollizione. Quindi immerge il radicchio, mescolando fino a nuova ebollizione. Spegne la fiamma e mescola ancora per due minuti. Scola e lascia raffreddare. Dispone il radicchio, che comprime di tanto in tanto, su dei canovacci, che sostituisce quando serve. L'operazione va ripetuta per un giorno e mezzo. L'asciugatura è un passaggio chiave per l'armonia del *radríc*, perché è necessario eliminare il gusto di aceto che, altrimenti, toglierebbe armonia al prodotto. Poi Marisa lo mette in una terrina assieme all'olio, al peperoncino (quantità secondo i propri gusti) e all'aglio (facoltativo); lascia riposare per 4 ore, avendo cura di mescolare di tanto in tanto. Alla fine invasa e pone i vasetti a sterilizzare in acqua bollente avendo cura di non superare i 2-3 minuti, onde evitare che si cuocia troppo. Sempre per il medesimo motivo, mette poi i vasetti, col coperchio all'ingiù, sotto un filo d'acqua affinché si raffreddino. (Altro piccolo capolavoro di Marisa è la marmellata di cornioli, che raccoglie da stupendi alberi del suo orto.)

"Il suo *radríc* ha un raro equilibrio tra dolcezza e acidità"

"radiceto" triestino

GLI ORTI DI TRIESTE Coloncovez è un quartiere di Trieste verso est, che si sviluppa su dolci declivi che guardano il mare. Siamo ben fuori del centro città, verso Muggia. Qui ci sono ancora diversi orti, grazie proprio alla perfetta esposizione dei terreni. Ed è in quest'area che si produce molto del *radiceto triestin* - radicchietto triestino.
È una varietà originaria della città giuliana, assieme alla insalatina. 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 Sonia Gregoric e suo marito Giorgo Debelis coltivano ortaggi nella loro campagna tenuta come un giardino. La maggior produzione è dedicata, per l'appunto, al *radiceto* e all'insalatina, e poi agli spinaci, alla bieta, a rucola, basilico, cavoli, verze, porro e prezzemolo. "Le semenze del *radiceto* e della insalatina *i xe partidi de qua, de Trieste*", precisa Giorgio, la cui famiglia ha orti dal 1920. I metodi di produzione e di raccolta sono sempre i medesimi: concimazioni organiche e un'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 facciamo tre tagli 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 semini e per tenere umido il terreno. Dalla semina passano 2 settimane prima di iniziare il primo taglio. Va annaffiato almeno

COME SI CONSERVA

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

COME SI PREPARA

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

due volte il giorno, abbondantemente. Il taglio viene fatto con la falce o la falcetta. Va tagliato un po’ alto dalla terra per evitare di recidere, con le foglioline, anche i gambetti che potrebbero dare un sapore troppo amaro”.

“L’altezza della fogliolina è di circa 3-4 cm. L’insalatina invece concede 2 tagli soltanto da quando raggiunge la sua altezza ottimale. I tempi della raccolta sono brevissimi: al massimo entro due giorni. Prima è troppo piccolo, poi troppo grande e il suo gusto non è piú quello gradito, si fa meno dolce e diventa leggermente duro e la clientela triestina non lo vuole piú”.

CURIOSA GOLOSITÀ

Il *radiceto triestin* si consuma da solo e anche, molto spesso, mescolato con i fagioli; com’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 una sfumatura di amaricante. Il colore è verde chiaro. Mentre l’insalatina è verde giallo e più croccante, dal sapore ancora piú 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 extravergine 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.

Mia mamma partiva in bicicletta con la sua 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 sé 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 piú 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 (i cellulari dovevano ancora essere immaginati) e si sposta 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 cosí, ma … quasi - tornando da Pavia mi sono scordato di fermarmi nella vigna". E corse via, un po' offeso con sè 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 fu la verdura preferita da mia mamma. Ho raccolto le sue note su come le cucinava e le usava. La sua maniera di raccontarmi le ricette era divertente. Lo faceva a pezzetti: incominciava e poi saltava un passaggio e andava avanti; poi indietro. Ha sempre fatto cosí. Io la fermavo, ricapitolavo e alla fine riuscivo 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. La sua era una cucina di puro

Mia mamma partiva in bicicletta con la borsa appesa al manubrio e andava nella vigna di famiglia a raccogliere *ladrichessis*.

istinto. Uscivano dalla sua sensibilità e dalla capacità di rileggere i piatti tradizionali alleggerendoli e cosí anticipando quella che poi avremmo chiamato la nuova cucina. Faceva piatti di grande eleganza, cesellati, dove tutto era ben equilibrato, con cotture fatte spostando le padelle da un angolo all'altro dello *spolert* (la cucina a legna): applicava, senza saperlo, quella che poi noi avremmo definito "cottura a bassa temperatura". Nel '77 la Trattoria da Germano (mio padre) fu, per Gino Veronelli, il miglior ristorante d'Italia e il sommo Franco Colombani - presidente dei sommelier italiani dell'epoca e poi 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). Nel 1990 scrissi, per la Giorgio Mondadori, *Ricevere tra i vigneti*, al solo scopo di raccogliere queste sue intuizioni che altrimenti sarebbero andate perse.

Ma cosa sono "lis ladrichessis"?

Molti in Friuli le confondono con le *tàle*, ossia il tarassaco e che tale non è. Il Pirona - vocabolario della lingua friulana - definisce *ladrichessis o radrichessis* come radicchiella, detta anche *tàle màte* (ossia selvatica). Il nome scientifico per il Pirona è *Leontodon hastilis* mentre ora viene denominata *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 rigogliosa e piú piccola del tarassaco, pur mantenendo la

Ladrichesse o tàle-màte

La Tàle ovvero il Tarassaco ovvero il *Taraxacum officinale weber.*

sua forma circolare. Ha fiori gialli sí, ma piú minuti e non uno singolo come il tarassaco; i suoi fiori non diventano soffioni; inoltre, le sue foglie si espandono sí in maniera circolare a rosetta come la *tàle*, ma sono molto piú piccole e piú aderenti al terreno del tarassaco; inoltre, al gusto, è meno amara.

IL TARASSACO Ha numerosi sinonimi: in italiano dente di leone, pisciacane, piscialletto, soffione. In sloveno *modac* (pronuncia *modaz*); in friulano: *tàle, talàte, pissecjan* (riferimento alle proprietà depurative e diuretiche). 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 piú tardi si trasformano negli ancor piú 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 condivano con il siero inacidito del latte e col lardo soffritto). Quando non sono piú 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 denso (quasi come il 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 tarassaco 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 piú consistenti della terra; poi è consigliabile lasciarle in ammollo per 15, 20 minuti, aggiungendo all'acqua un cucchiaio di bicarbonato. Quindi ancora sciacquare con attenzione. Sempre mia mamma consigliava di curarle appena raccolte o acquistate, perché poi le foglie s'ammosciano e diventano più difficili da mondare. Quindi raccomandava anche di cucinarle subito per poi mantenerle come vedremo.

Come si preparano e si conservano.

Dopo averle ben lavate e sciacquate, si fanno 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 d'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 una ricetta
di mia mamma -
è passarle in padella
dopo averle cotte
e scolate con aglio,
una noce di burro
(od olio extra-vergine),
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.

Attenzione, avverte Marisa: è importante togliere il filamento legnoso che è nel cuore della radice stessa. Altrimenti diventa immangiabile.

Marisa Viti, che abbiamo incontrato per il suo perfetto *radríc di mont*, prepara anche il tarassaco sott'olio, sempre con le sue consuete maestrie e sensibilità.

Vale la pena leggere come procede. Prevede, per 2 kg di tarassaco, un litro di vino bianco, un litro di aceto bianco, 2 cucchiai di sale, 1 cucchiaio di zucchero, olio extravergine d'oliva, aglio (per chi lo desidera) e peperoncino (la cui quantità è personale).

Raccoglie il tarassaco con un po' di radice, che va pulita con il pelapatate dopo averne asportato la punta. Attenzione, avverte Marisa: è importante togliere il filamento legnoso che è nel cuore della radice stessa. Altrimenti diventa immangiabile. La radice è abbastanza lunga. A cottura ultimata può arrivare anche a 8 cm. Quindi lei immerge il tarassaco in acqua acidulata con del limone, per poi lavarlo accuratamente ed asciugarlo con la centrifuga per le verdure. Versa in una pentola l'aceto, il vino, il sale e lo zucchero e porta a ebollizione. Immerge il tarassaco e gli fa riprendere il bollore. Lascia bollire per 2-3 minuti mescolando di tanto in tanto. Quindi scola e lascia raffreddare. Dispone il tarassaco su tovaglie doppie che andranno arrotolate con una leggera pressione almeno un paio di volte e lo lascia nelle tovaglie per almeno 2 o 3 ore. Alla fine invasa e mette i vasetti a sterilizzare in acqua bollente avendo cura di non superare i 2-3 minuti, onde evitare che si cuocia troppo. Sempre per il medesimo motivo, sistema poi i vasetti, col coperchio all'ingiú, sotto un filo d'acqua affinché si raffreddino.

All'assaggio è croccante, profumato, gustoso. Anche in questo caso va accompagnato con salame, soppressa o San Daniele.

"All'assaggio è croccante, profumato, gustoso"

SAPORITO, CONSISTENTE, CROCCANTE, UN PO' AMAROTICO. UN PO' RUSTICO, MA INARRIVABILE.

Ladríc cul poc

Altro gioiello delle verdure friulane è il *ladríc 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 piú 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.

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 delle quali, se sono troppo grandi, si taglia la punta che si mescola poi con il restante radicchio. Quindi, della radice, scartare la parte piú 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 *connaiseur* di questa verdura.

QUANDO E 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 giú i debiti, diceva mio padre, contando gli incassi) e, per rendere l'offerta piú efficace, facevamo nel cortile diversi punti di ristoro. E cosa si vendeva (vi parlo degli anni Sessanta)? Salame fresco, uova sode con il *ladríc cul poc*. E ovviamente tanto vino. Buono. E quel *ladríc* era quasi sempre l'ultimo della stagione.

Ladríc cul poc

COME SI GUSTA

Lo adoro mescolato con le uova sode con olio extravergine di buona struttura, come la nostrana *bianchera* e gocce di aceto di vino rosso o, meglio ancora, balsamico, che io preferisco in quanto si esalta con il leggero tono amaro della verdura. Accompagnato con pane di farina di mais, croccante.

Certo, si può mangiare in pura semplicità, ossia condito solo con sale, aceto di vino rosso e olio extravergine, a cui aggiungo una grattata di mela.

Resta altresí 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 cosí s'induriscono e diventano ancor piú 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.

Ai Fiori

Trieste
Piazza Attilio Hortis, 7
tel. +39 040.300633
info@aifiori.com
www.aifiori.com

La cucina: solo pesce, che racconta la cucina triestina con uno sguardo anche all'innovazione. Puntigliosa selezione di oli triestini e istriani, oltre che di artigiani del gusto locali. Il cuoco è Nenad Jovic, serbo arrivato da giovane a Trieste dove ha compiuto il percorso professionale.
Il posto. Ristorante accogliente - una sala unica per 40 persone con tavoli apparecchiati con amore - che si affaccia sul giardino di Piazza Hortis dove, con la bella stagione, possono sedere altrettante persone. Il mare delle Rive è a pochi minuti.
La storia. Ai Fiori vanta un secolo di vita, mentre il nome risale al 1954. Maria Giovanna Saletù ed Alberto Saglio Ponci - che sono Ai Fiori dal 2013 e ne sono proprietari dal 2017 - si sono conosciuti a Sistiana, all'hotel Eden (Giovanna curava la reception), con annesso ristorante Vanilija, dove Alberto dirigeva la sala. Alberto è stato anche *maitre* all'Harry's Grill del Grand Hotel Duchi d'Aosta.
La cantina. La maggior parte dei i vini sono del Friuli Venezia Giulia, con attenzione particolare al Carso e con aperture alla Slovenia e Croazia.

Chiusura settimanale: lunedí e domenica a pranzo d'estate. Negli altri periodi chiuso domenica e lunedí a pranzo.

Rosa di Gorizia e Triglia

Secondo piatto

Ingredienti per 4 persone
4 triglie pulite, 8 noci di capesante, 2 Rose di Gorizia, 1 cavolfiore, 50 g di topinambur, olio evo q.b., aceto di vino q.b., olio di semi per friggere, sale q.b., un pizzico di zucchero, fiori eduli.

Procedimento.
Lavare e asciugare le Rose di Gorizia. Tagliarle in quattro, metterle sottovuoto con zucchero, aceto, evo e sale. Preriscaldare il forno con vapore a 90°. Cucinare 15-20'. Raffreddare in acqua e ghiaccio. Tagliare e bollire il cavolfiore con un pizzico di sale. Frullarlo fino alla cremosità desiderata. Con una mandolina, affettare il topinambur e lasciarlo in ammollo per 30', cambiando 2-3 volte l'acqua. Asciugarlo e friggerlo a 160°. Salarlo. Pulire e sfilettare le triglie, lasciando la coda. Mondare le capesante e asciugarle. Oliare e salare la triglia, cuocerla in forno a 165° per 3-4 minuti. Oliare e salare le capesante e scottarle in una padella antiaderente già calda. Scaldare la crema di cavolfiore e fare lo stesso con la Rosa, aggiungendo un filo d'olio.
Composizione del piatto. Su di un piatto piano porre al centro un cucchiaio di purea di cavolfiore, poi sopra la Rosa e al suo fianco il filetto di triglia. Aggiungere le capesante e il topinambur. Guarnire con fiori eduli di stagione.

Il vino: **Ribolla gialla Gradisc'ciutta di Robert Princic, la cui azienda familiare possiede 35 ettari di vigneti in Collio, comune di San Floriano.**

Il bicchiere: **va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Sauvignon.**
La temperatura di servizio: **6-8°C.**

Al Gallo

Pordenone
Via San Marco, 10
tel. +39 0434.521610
info@ristorantealgallo.com
www.ristorantealgallo.com

La cucina: di mare, creativa e regionale. Nella cucina di Andrea troviamo le sue origini: il padre campano di Avellino e la mamma veneta, di Meolo. Lui sa distillare queste culture per proporre una cucina marinara alla quale unisce i prodotti del suo territorio. Tutte le sue verdure provengono da coltivazioni bio di un artigiano del gusto locale.
Il posto. Posizione prestigiosa tra il Duomo - il cui campanile (1347) è considerato tra i più belli d'Italia - e il Municipio, iniziato nel Duecento e terminato nel 1395. Al piano superiore del locale lo studio che fu del "Pordenone", uno dei massimi pittori della città (1484-1539). Due le sale, ben curate (50 posti). Il giardino (20 posti) si trova all'ombra dell'abside del Duomo. L'insegna originale col gallo si trova sopra il camino. La sala è seguita da Diletta.
La storia. Al Gallo nasce (1850) come stallo per i cavalli, prima osteria per entrare in città dopo il ponte sul Noncello. Diletta Pitton, di Cormòns e Andrea Spina di Pordenone, che si sono incontrati a Grado, lo hanno rilevato nel 2009, facendolo diventare uno dei punti di riferimento della ristorazione cittadina.
La cantina. I vini, perlopiù del Friuli Venezia Giulia e bianchi, sono scelto con attenzione. Non mancano ottime etichette di spumanti locali e non.

Chiusura settimanale: lunedí nel periodo autunno-inverno; da giugno a metà settembre la domenica

Trucioli di seppia, Rosa di Gorizia, zenzero e scaglie di Montasio stravecchio

Antipasto

Ingredienti per 4 persone
200 g di seppia, 4 rose di Gorizia, 20 g di zenzero candito, 1 radice di zenzero fresco, 60 g di Montasio stravecchio, olio evo, sale e pepe q.b.

Procedimento.
Tagliare le seppie a listarelle sottili. Sbollentarle per pochi secondi e raffreddarle all'istante con acqua e ghiaccio. Scolare e condire con olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Estrarre la radice di zenzero fresco e con il succo ottenuto emulsionarlo con olio e sale, fino ad ottenere una salsa liscia e densa.
Composizione del piatto.
Impiattare ponendo la Rosa, precedentemente pulita, al centro del piatto. Condirla con la salsa di zenzero, disporre sopra i trucioli di seppia, lo zenzero caramellato e le scaglie di Montasio stravecchio.

Il vino: bianco Plus Orsone che, come dice Joe Bastianich, è la nostra massima espressione di Friulano in purezza. Cantina a Cividale del Friuli in località Gagliano, nella Doc Friuli Colli orientali, 41 ha di vigneti tra Gagliano - dove sorge anche il ristorante Orsone - Buttrio e Premariacco.

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Sauvignon.
La temperatura di servizio: 6-8°C.

Al Grop

Tavagnacco (UD)
Via Matteotti, 7
tel. +39 0432.660240
info@algrop.net
www.algrop.net

La cucina: tradizionale friulana e del territorio. Durante la stagione primaverile numerosi i piatti a base dell'asparago di Tavagnacco. Non solo asparagi, ovviamente, ma una proposta gastronomica che è un vero e proprio bastione della tradizione friulana.

Il posto. Sorge tra la chiesa del paese e 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 stesso. Circa 150 posti.

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 alle sue figlie, Simona e Silvia.

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.

Chiusura settimanale: mercoledí, giovedí a pranzo.

Carpaccio bianco su letto rubino.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone
300 g di lardo stagionato, 1.300 g di Rosa di Gorizia mondato e lavato, 60 g di yogurt naturale intero, 20 g 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 lavarlo 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 vino: **Collio bianco - vino bandiera dell'azienda di Edi Keber e suo figlio Kristian - che è una pietra miliare nell'evoluzione moderna del Collio. Fu la prima azienda, nel 1987, a produrre un solo vino - da Tocai (oggi Friulano), Malvasia e Ribolla gialla - identificandolo con il nome della Doc: Collio bianco, appunto.**

Il bicchiere: **va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Sauvignon.**
La temperatura di servizio: **6-8°C.**

Al Paradiso

Paradiso di Pocenia (UD)
Via S. Ermacora, 1
tel. +39 0432.777000
info@trattoriaparadiso.it
www.trattoriaparadiso.it

La cucina: friulano-creativa, del territorio. Diretta da Annamaria, s'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.

Il posto. La casa che ospita il ristorante è dei primi del Cinquecento. Tre le sale che possono ospitare circa 90 persone. Dopo lo spiedo, una collezione di antichi rami da cucina abbellisce una parete. *Fogolâr* con la base di legno. Il salone-veranda per 80 persone è adibito ai banchetti, ed è ricavato dai magazzini del Settecento. Tavole e arredi che escono da mani squisitamente femminili.

La storia. Quest'antica casa osteria era il sogno per Annamaria - la lady chef - fin dal 1966 quando cominciò a lavorarvi come cameriera. Nel 1994 Annamaria, con suo marito Aurelio e la figlia Federica, ne diventano proprietari e danno il via a un recupero architettonico di grand'effetto e armonia.

La cantina. Carta dei vini prevalentemente di produttori friulani, ben serviti da Federica. Oltre ai vini locali selezionati da *paron* Aurelio.

Chiusura settimanale: lunedí e martedí.

Tartare della Rosa di Gorizia con mela verde e caviale.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone
25 g di caviale Beluga, 400 g di radicchio Canarino, 20 g di maionese, 5 g di erba cipollina, sale e pepe, 1 g 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 arrotolarli 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 vino: "Santarosa" Pinot bianco del Castello di Spessa a Capriva del Friulinel Collio, circondato da 30 ha di vigneto, ai quali s'aggiungono i 65 nella Doc Isonzo località La Boatina. Loretto Pali, il patron, ha qui realizzato un modello di turismo enologico di prim'ordine, con campo di golf a 18 buche e residenze.

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Sauvignon.
La temperatura di servizio: 6-8°C.

Al Ponte

Gradisca d'Isonzo (GO)
Viale Trieste, 122
tel. +39 0481.99213
info@albergoalponte.it
www.albergoalponte.it

La cucina: friulana, pesce e carne, con tocchi creativi. La dirige Luca, figlio di Adriana e Armando, assieme a Olga, moglie di Fabio, fratello di Adriana. Luca sa raccogliere le tante influenze che in Friuli la storia ha lasciato e alle quali aggiunge un nuovo racconto.

Il posto. Il ristorante albergo sorge in un punto strategico. Un'oasi di verde accanto alle vie di comunicazione piú importanti del Friuli Venezia Giulia: autostrada e aeroporto a pochi minuti. Il ristorante ha due sale, oltre alla veranda giardino d'inverno, allietata dal caminetto. L'hotel è di alta qualità (centro benessere, sauna, bagno turco, massaggi rilassanti, bagni aromatizzati, solarium). Circa 100 posti in ristorante. l'hotel ha 38 camere e 4 *suites*.

La storia. Adriana e Fabio Rizzotti provengono dalle montagne alle porte della Carnia. Nel 1985 acquistano Al Ponte (il fiume Isonzo è oltre la strada) al cui ristorante aggiungono un ottimo albergo, facendone un complesso di prestigio.

La cantina. Ricca, in particolare di vini locali, con un'invidiabile collezione di grandi formati. La segue Adriana, che fa un servizio accurato.

Chiusura settimanale: domenica sera e lunedí.

Insalata tiepida della Rosa di Gorizia e sfilacci di cavallo.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone
400 g di radicchio di Gorizia, 150 g di sfilacci di cavallo, 4 uova di quaglia, olio extra vergine di oliva, sale, 2 cucchiai da minestra di aceto di Cabernet stravecchio, aceto di mele, 50 g 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 piú di 2 minuiti. 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 (Friulano, Ribolla e Pinot bianco), cantine di Marco Felluga, alla cui guida c'è il figlio Roberto, che ha accanto la figlia Ilaria, appassionata enologa. Marco è uno dei padri dell'enologia friulana, il cui capolavoro è Russiz Superiore a Capriva, 60 ha di vigneto. L'azienda ne possiede altri 98, tutti in Collio.

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Chardonnay.
La temperatura di servizio: 6-8°C.

All'Androna

Grado (GO)
Calle Porta Piccola, 6
tel. +39 0431.80950
info@androna.it
www.androna.it

La cucina: di pesce nella tradizione gradese, interpretata da Attias, con una costante e saggia creatività. Qui si incontrano i sapori del Mediterraneo con quelli della Mitteleuropa. Una cucina semplice, immediata, fatta di solo pesce giornaliero.

Il posto. Siamo nel cuore di Grado vecchia, tra la chiesa di Santa Maria delle Grazie, Battistero e basilica di Sant' Eufemia. L'interno, per 40 posti, recentemente restaurato, è luminoso. Altri 40 all'esterno, all'ombra della chiesa delle Grazie.

La storia. La famiglia Tarlao è nella ristorazione da ben tre generazioni. Aveva cominciato il nonno Narciso, aprendo il ristorante Adriatico, nel 1949. All'Androna risale a circa 40 anni fa. Nel 2001 è stata rilevata dai fratelli Allan, che segue sala e vini e Attias Tarlao, chef.

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.

Chiusura settimanale: stagione estiva sempre aperto, invernale chiuso lunedí sera e martedí.

Zuppa di branzino e Rosa di Gorizia.

Primo piatto

Ingredienti per 4 persone
1200 g di branzino di mare, 200 g 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 e ricavare i due filetti; tagliare le verdure a cubetti tenendo da parte le patate. Porre in pentola metà delle verdure con olio, rosolare e sfumare col vino aggiungendo le lische e la testa del pesce. Coprire il tutto con acqua fredda. Portare a ebollizione per 15' e filtrare. In un'altra pentola mettere le restanti verdure con olio e patate; rosolarle e bagnarle col vino; sfumare e aggiungere il brodo di branzino e cuocere per 15-20'. Il tutto nel mixer con metà radicchio e frullare sino a crema; salare e pepare. In una padella antiaderente, rosolare con l'aglio i filetti di branzino a fettine di circa 2x2 cm e aggiungere il restante radicchio a striscioline.

Composizione del piatto. Servire in una fondina la crema con sopra i bocconcini di branzino.

Il vino: Pinot grigio "Gossip" ramato Di Lenardo. Breve macerazione a freddo sulle bucce e poi vinificato in bianco. "Gossip", vino gioioso, riprende un'antica tradizione, aggiornata con le nuove tecniche enologiche. Di Lenardo Wineyards, 60 ha di vigneti nella Doc Friuli, ha cantina a Ontagnano. Massimiliano Di Lenardo guarda ai mercati esteri (70% del fatturato). In etichetta ogni vino è raccontato con significative frasi in inglese.

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Sauvignon.
La temperatura di servizio: 6-8°C.

Campiello

S. Giovanni al Natisone
(UD) Via Nazionale, 40
tel. +39 0432.757910
info@ristorantecampiello.it
www.ristorantecampiello.it

La cucina: di pesce, creativa e che qui raggiunge una sua eccellente espressione. Dario sceglie il pesce con profonda attenzione (i suoi scampi vivi sono un unicum). 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.

Il posto. Il locale è elegante, dotato di tre sale, arredato con molto legno con sapienti inserimenti di mobili antichi. Fanno bella mostra, a rotazione, importanti quadri e sculture di cui Dario è fine intenditore. Accanto al bar, lo spazio per menu veloci e tradizionali. In totale sono un centinaio i posti. Hotel con 19 camere molto ben curate.

La storia. All'inizio c'era La Tunisina, locanda-trattoria per camionisti che Pio Macorig e sua moglie Maria acquistarono nel 1966. Nell'89, col restauro, nasce l'Albergo Ristorante Campiello e la trattoria si trasforma in ristorante raffinato, da allora condotto dal figlio Dario e da sua moglie Marisa, che oggi hanno accanto il figlio Filippo.

La cantina. Superba! Una gamma di vini che lascia a bocca aperta. Una capacità di proposte tra le piú complete e stimolanti. Selezione di spumanti italiani e Champagne di primo livello. Il servizio vini inappuntabile e coinvolgente.

Chiusura settimanale: sabato a pranzo e domenica.

Spezzatino di coda di rospo con la 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 che sia croccante. Disporre il radicchio sul piatto di portata e sopra mettervi il lardo tostato ed ancora sopra la coda di rospo. Annaffiare con il fondo di cottura mantecato con un po' di extravergine.

Il vino: **Vintage Tunina Jermann (da Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia e Picolit), il bianco friulano piú celebre nel mondo che, quando uscí nel 1975, impose nuovi parametri qualitativi. Jermann conta su 160 ha di vigne nel Collio. Spettacolare e altamente innovativa la cantina di Ruttars.**

Il bicchiere: **va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Chardonnay.**
La temperatura di servizio: **6-8°C.**

Carnia

Venzone (UD)
Via Canal del Ferro, 28
tel. +39 0432.978013
info@hotelcarnia.it
www.hotelcarnia.it

La cucina: tradizionale carnica e innovativa di carne e pesce. Se agli inizi - eravamo nel 1979 - era nel segno della cucina carnica ispirata a Gianni Cosetti, via via la proposta si è ampliata con piatti innovativi sia di carne sia di pesce.
Il posto. Siamo ai piedi delle montagne alla confluenza del fiume Fella col Tagliamento, a pochi minuti dall'uscita di Tolmezzo dell'autostrada Udine-Tarvisio. L'albergo - dispone di 41 camere di recente restyling - è una sosta comoda ed è punto di riferimento di tutta la zona per i servizi, gli spazi e la qualità che offre. Ampia la disponibilità di posti (fino a 300) per conferenze e banchetti.
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. Nel 1990 il ristorante assume l'attuale fisionomia: ampio uso di legni, luce naturale diffusa ma discreta, spazi molto accoglienti.
La cantina. Una carta dove ci sono soprattutto vini friulani, con una vasta scelta anche grazie ad una ben rifornita enoteca.

Chiusura settimanale: sempre aperto.

Tagliolini al pesto con la Rosa di Gorizia.

Primo piatto

Ingredienti per 4 persone
100 g di Rosa di Gorizia,
100 g di Montasio stravecchio grattugiato,
1 spicchio d'aglio,
50 g di prezzemolo,
200 g d'olio di oliva,
sale, pepe q.b.,
600 g di tagliolini.

Procedimento.
Per la preparazione del pesto unire la Rosa al Montasio, lo spicchio d'aglio, il prezzemolo e l'olio. Mettere tutti gli ingredienti nel mixer e frullare sino a ottenere un composto omogeneo, salare e pepare. Cucinare i tagliolini 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 della Rosa di Gorizia.

Il vino: ***Blanc*** **Forchir (da Tocai e Ribolla) Doc Friuli Grave. L'azienda - di Gianfranco Bianchini e sua figlia Giulia – conta 230 ha di vigneti, coltivati a basso impatto ambientale. Filosofia applicata anche alla modernissima cantina, completamente autosufficiente in fatto di energia grazie alle fonti rinnovabili.**

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Sauvignon.
La temperatura di servizio: 6-8°C.

Costantini

Collalto di Tarcento (UD)
Via Pontebbana, 12
tel. +39 0432.792004
info@albergocostantini.com
www.albergocostantini.com

La cucina: tradizionale innovativa di carne e pesce. Impostosi negli anni Novanta per la cucina di carne e di selvaggina (ma proponeva pure pesce), ora ha aggiunto alla tradizione l'innovazione, anche grazie all'arrivo dello chef Marco Furlano.

Il posto. Il complesso ristorante-albergo Costantini è situato sulla Pontebbana, la strada piú importante della regione per i traffici con l'Austria e la sua clientela. Accogliente e ben curato, ampi parcheggi, ha sempre saputo tenere elevata la qualità della cucina, oltre all'accoglienza. Molto attento il servizio.

La storia. Acquistato, nel 1988, il ristorante con annesso albergo dai fratelli Costantini - Eligio, Costantino e Lino (tutti e tre cuochi d'eccellenza) e fattosi conoscere come luogo del mangiar bene, tra il 1999 e il 2003 è completamente ristrutturato. Dispone di 20 camere e 2 suite, saletta riunioni con 40 posti, salone banchetti con 130 e ristorante con 40. Con tanti chef in casa, Pio non poteva che trovare spazi come manager dell'attività familiare, ampliandola a servizi di catering.

La cantina. Ottima carta, grazie alla passione di Pio stesso.

Chiusura settimanale: domenica sera e lunedí.

La Capa in Rosa

Antipasto o scondo

Ingredienti per 4 persone
250 g di Rosa di Gorizia,
12 capesante lavate e pulite, 30 cl di spremuta di arance filtrata,
2 arance, olio evo q.b.,
aceto di Sirk,
sale e pepe q.b.
100 g di lardo alle erbe.

Procedimento.
Bollire il succo d'arancia e ridurre, tagliare a vivo le arance e preparare gli spicchi pelati. Preparare 12 fettine di lardo alle erbe. Rosolare le capesante in olio e cucinarle per un paio di minuti (dipende dalla grandezza delle capesante). A padella calda e con olio spadellare la Rosa di Gorizia precedentemente salata e pepata, sfumando con l'aceto di Sirk.

Composizione del piatto.
Utilizzare un piatto leggermente concavo e mettere al centro la Rosa di Gorizia. Arrotolare le capesante calde nelle fettine di lardo e disporre a triangolo tre capesante per piatto, gli spicchi d'arancia verso l'esterno e la riduzione d'arancia. Servire.

I vini: -se per antipasto il Friulano di Sirch (cantina a Cividale con 78 ha vitati Doc Friuli Colli orientali). In apertura c'è necessità di un vino più fresco.
-Se come secondo servirà, dopo aver gustato altre pietanze, un vino un po' piú strutturato come lo Chardonnay di Dario Coos (passaggio in legno con garbo), la cui azienda ha 12 ha vitati nei Colli Orientali, tra cui la piú bella vigna di Ramandolo.

Per il Friulano di Sirch
Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Sauvignon.
La temperatura di servizio: 6-8°C.

Per il Chardonnay di Dario Coos
Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Chardonnay.
La temperatura di servizio: 6-8°C.

Da Nando

Mortegliano (UD)
Via Divisione Julia, 14
tel. +39 0432.760187
info@danando.it
www.@danando.it

La cucina: del territorio del Friuli con inserimenti marinari che come ispiratore Ivan Uanetto il quale, assieme al fratello Sandro e ai rispettivi figli, conduce il ristorante.
Una cucina golosa proposta in maniera entusiastica. D'impronta del territorio.
E' certamente uno dei piú celebrati locali del Triveneto per il tartufo bianco, che Ivan in persona seleziona, acquista e propone al tavolo.
Il posto. In perenne rinnovamento grazie alla grande forza propulsiva di questa famiglia. Al ristorante all'interno s'aggiunto il *dehor*, ora ampliato. Poi i saloni attigui all'hotel (di 12 camere) usati per banchetti. Cosí possono accogliere 350 persone. Da visitare la cantina, l'acetaia e il *camarin* delle specialità locali.
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 ci sono anche i loro figli, tutti impegnati in azienda.
La cantina. Stupefacente. Siete in una delle piú fornite cantine del Friuli, con oltre 100.000 bottiglie in rotazione, di cui il 40% tra fuori regione e straniere.

Chiusura settimanale: domenica sera, lunedí e martedí.

Timballo della Rosa di Gorizia e salsa di cachi.

Primo piatto

Ingredienti per 4 persone
Per le crespelle:
2 uova, 100 g di farina, 100 dl di latte, sale q.b. , lardo q.b.
Per il ripieno:
300 g di Rosa di Gorizia, 100 dl di latte, 100 g di farina, sale
Per la salsa cachi:
250 g di cachi.

Procedimento.
Crespelle: amalgamare in una pirofila le uova, la farina, il latte, il sale e preparare crespelle dello spessore di 4 mm. Con il tagliapasta tagliare dischi di 6 cm di diametro.
Ripieno: tritare il Gorizia e condirlo con poco olio lasciandolo ancora croccante. In un tegame preparare una besciamella leggera, aggiungere il radicchio, mescolare il tutto e lasciare raffreddare.
Salsa di cachi: passare la polpa in un setaccio e frullare. Preparare alternando le crespelle all'impasto del Gorizia. Infornare a 180° C per 6-7'.
Composizione del piatto.
Servire i timballi in un piatto caldo con sopra una fettina di lardo, contornati dalla salsa di cachi.

Il vino: Braide Alte dei fratelli Valneo e Tonino Livon. Bianco di razza, composto da Chardonnay e Sauvignon, oltre a un 15% di Picolit e 5% di Moscato Giallo. Otto mesi in botte grande. L'azienda conta 189 ha di vigne tra Collio, Colli orientali e Grave. Oltre a vigneti in Umbria e Toscana.

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Chardonnay.
La temperatura di servizio: 8-10°C.

Da Toni

Gradiscutta di Varmo (UD)
Via Sentinins, 1
tel. +39 0432.778003
info@datoni.net
www.ristorantedatoni.it

La cucina: della tradizione via via reinterpretata. Mangiare da Aldo e Lidia è calarsi nella cucina friulana 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.

Il posto. Gradiscutta è un piccolo paesino della Bassa friulana, terra di risorgive. Il *fogolâr* è al centro di uno dei due saloni dove si cucina alla brace. Con la bella stagione si mangia sotto il portico che dà in giardino, al cospetto di due peri secolari. La loro fioritura è spettacolare. Può ospitare 140 persone.

La storia. Toni e Palmira Morassutti acquistano e aprono la loro trattoria in quel di Gradiscutta nel 1928. 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. Una magia che non tutti possiedono.

La cantina. Fornitissima dove trovi bottiglie di produttori eccelsi con annate straordinarie, friulane e no.

Chiusura settimanale: lunedí, martedí a mezzogiorno.

Insalata di cappone e Rosa di Gorizia.

Antipasto

Ingredienti per 6 persone
400 g di Rosa di Gorizia Rosa e Canarino, 60 g di arancia candita, 60 g di fegato grasso al naturale, 60 g di pinoli, 60 g 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 vino: Collio Broy di Collavini: da uve Chardonnay (40%), Tocai (40%) e Sauvignon. Ha profumi "dolci", stoffa setosa e grande razza in bocca. A Manlio Collavini va il merito di aver dato nuova vita alla Ribolla gialla, con le cui uve ha prodotto il prestigioso e innovativo spumante Ribolla gialla brut. Con lui seguono l'azienda i due figli, Giovanni e Luigi.

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Chardonnay.
La temperatura di servizio: 8-10°C.

Ilija

Tarvisio (UD)
Via Priesnig, 7
tel. +39 0428.645230
ilija@libero.it
www.ristorantegolfclub.com

La cucina: Contemporanea aperta a nuovi orizzonti. La storia di Ilija è quella della sua cucina e la sua cucina racconta la sua storia. Ha l'istinto dell'innovazione e la curiosità per il mondo e le sue cucine. Viaggiatore e sportivo, porta sempre nuove suggestioni e idee, pur restando fedele alla cucina italiana e del Friuli. "Amo molto la natura e faccio sport. È proprio a contatto con la natura che nascono i miei piatti, in totale relax. Di fatto è la mia vera fonte d'ispirazione".
Il posto. La proprietà è della famiglia austriaca Palfinger. Restaurato nel 2012, nel 2016 è stato ampliato con una saletta di *charme*. Dall'interno si gode la vista sul campo di golf e sull'intensa bellezza di Tarvisio, circondato dall'immensa foresta (23.000 ha). Posti: interni 45, esterni 50.
La storia. Ilija Pejic, croato, si sposta in Slovenia. A 29 arriva a Tarvisio per amore. Il lavoro stagionale gli permette di girare il mondo come cuoco. Poliglotta, parla sette lingue, lavora in Australia, Spagna e Italia. Nel 2008 apre al Golf di Tarvisio e da allora la sua crescita professionale è costante, fino a diventare un punto di riferimento del Tarvisiano.
La cantina. È inserita nella nuova stanza del camino. Una piccola finestra permette di sbirciare dentro. Ottime selezioni, non solo *made* in Friuli.

Chiusura settimanale: da aprile a ottobre, il lunedí sera. Da novembre a marzo, lunedí tutto il giorno.

Inverno nel Tarvisiano, Rosa di Gorizia, ricotta fermentata e *zasaka*.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone
40 g di ricotta fermentata, una Rosa di Gorizia, 20 g di *zasaka*, aceto di vino rosso q.b., pane grattugiato q.b., ravanello.

Procedimento.
Sciogliere al fuoco la *zasaka* aggiungendo un po' di aceto di vino rosso. Condire in modo da darle un gusto leggermente affumicato.
Composizione del piatto.
La base del piatto sarà costituita dalla ricotta fermentata coperta con un leggero strato di pane grattugiato saltato in padella, per creare l'effetto terra e dare ulteriore croccantezza al piatto stesso.

Il vino: Friulano de La Viarte, azienda che Alberto Piovan, il patron, la definisce "senza tempo, oltre la moda" per la scelta di privilegiare gli autoctoni. Sono 26 gli ha vitati, sui 40 totali, circondati da boschi per avere un prezioso rapporto con l'ambiente. Siamo in Comune di Prepotto, area Doc Friuli Colli orientali, patria dello Schioppettino.

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Sauvignon.
La temperatura di servizio: 6-8°C.

La Primula

San Quirino (PN)
ViaS. Rocco, 47
tel. +39 0434.91005
info@ristorantelaprimula.it
www.ristorantelaprimula.it

La cucina: creativa, sia di pesce sia di carne, ispirata al territorio. Nel 1980 entrò in cucina, accanto a mamma Lidia e zia Daniela, Andrea: inventivo, perfezionista, pieno d'idee e dotato di forte sensibilità: i suoi piatti sono cesellati, precisi perché meditati.

Il posto. Locale molto accogliente e nello stesso tempo raffinato, senza sbavature né eccessi. Dispone di due sale: del ristorante (30 posti) e banchetti (100). Oltre all'antica osteria Alle Nazioni (40-50 posti), per un menu di cucina tradizionale, curato sempre da Andrea. Hotel con 8 camere.

La storia. La prima testimonianza del locale è sull'alare in ferro battuto del *fogolâr* dell'osteria: 1875, sempre della famiglia Canton. È con i genitori di Andrea, Roberto e Lidia, che si apre la storia che tutt'ora continua e che vede assieme Andrea in cucina, in sala suo figlio Marco, sua sorella Emanuela e il di lei marito Pier.

La cantina. Pier, ottimo sommelier, cura i vini e il loro servizio in maniera perfetta. Cantina ricavata sotto il ristorante. Custodisce oltre 1.600 etichette di vini diversi.

Chiusura settimanale: domenica sera e lunedí. Ristorante aperto solo la sera e i festivi a pranzo.

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

Secondo piatto

Ingredienti per 8 persone
150 g di fegato grasso, 150 g di latte, 70 g di panna, 2 uova intere + 2 tuorli; 1/2 cucchiaio di uvetta sultanina, 1 cucchiaio di Cognac, 1/2 cucchiaio raso di maizena, 2 cucchiai 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.

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. Imburrare 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 bella rosa al centro della quale verranno posti i timballini di fegato. Tagliare le foglie rimaste à 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.

Il vino: Terre Alte di Livio Felluga, bianco Doc Friuli Colli orientali. 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 155 ha di vigne superlative a Rosazzo.

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Chardonnay. La temperatura di servizio: 8-10°C.

La Subida

Cormòns (GO)
Via Subida, 52
tel. +39 0481.60531
info@lasubida.it
www.lasubida.it

La cucina: delle terre friulano-slave, contemporanea. La gestione del ristorante è affidata, dal 2015, ai figli di Josko e Loredana: Tanja e Mitja e al marito di Tanja, Alessandro, lo chef. S'ispira alla storia del posto, che affonda le radici nella cultura friulano-slovena di cui mantiene ancora piatti storici. Affiancati da quelli d'oggi, con l'immutata filosofia di lavorare con artigiani del gusto locali.

Il posto. Ristorante caldo e accogliente. Il portico trasformato in veranda ristorante con camino; tavoli e panche all'esterno sotto il vecchio tiglio. A pochi passi l'Osteria de la Subida, dove si possono gustare piatti tradizionali di ottima fattura. Qui sorge il country resort de La Subida.

La storia. La Trattoria al Cacciatore de La Subida fu aperta nel Natale del 1960. Nel 1981 Josko e Loredana creano, accanto al ristorante, un accogliente luogo di soggiorno immerso nel verde: si realizza un sogno e, nello stesso tempo, indica una nuova strada per il turismo di alta qualità in collina.

La cantina. È il regno di Mitja. Attenta e ampia selezione di bottiglie, per la maggior parte friulane, ma anche nazionali e straniere. Trovate riserve di assoluto valore e spesso rarità.

Chiusura settimanale: martedí e mercoledí. L'osteria chiude il giovedí.

Girini d'inverno briciole di pasta buttata condita con salsiccia e Rosa 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., scaglie di Montasio stagionato.

Procedimento.
Sbattere leggermente le uova intere senza formare schiuma; amalgamare man mano la farina frustando, qui energicamente, 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 cosí 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 di sale e pepe.

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

Il vino: **Ronco delle Betulle Rosazzo bianco, Doc Friuli Colli orientali. Vino di stoffa, ampio, importante. L'azienda di Ivana Adami e suo figlio Simone è Rosazzo, 12 ettari vitati con ottime esposizioni.**

Il bicchiere: **va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Chardonnay.**
La temperatura di servizio: **8-10°C.**

La Taverna

Colloredo di M.A. (UD)
Piazza del Castello, 2
tel. +39 0432.889045
info@ristorantelataverna.it
www.ristorantelataverna.it

La cucina: tradizionale-creativa (pesce e carne) del territorio il cui segreto sta nei prodotti stagionali, ma lascia molto spazio alla creatività. Una cucina dove sostanza, creatività ed effetto visivo sono ben armonizzati, come il grande orto a fianco del giardino, che serve quotidianamente la cucina.

Il posto. Dal terrazzo del ristorante si gode uno dei panorami più suggestivi del Friuli. L'eleganza e la cura dei particolari sono il segno distintivo del locale. La piccola sala (per 40 posti) è quella originale, con il suo camino in fondo e le vecchie stampe alle pareti; d'estate si mangia in terrazza (40 posti). I banchetti nel salone per 100 persone.

La storia. Piero Zanini, nel 1979, decide di affittare quella che era il giardino d'inverno del Castello di Colloredo che le sta di fronte e il cui restauro sta per essere ultimato, dopo il disastroso crollo del terremoto del 1976.

La cantina. Emozionante. Piero è un fine intenditore di vini. Raccoglie quasi 1.300 etichette, tra cui serie di grandi annate di vini prestigiosi. Al suo interno, si richiesta, può anche servire un pranzo o una cena.

Chiusura settimanale: domenica sera e mercoledí.

Lasagnetta gratinata con la Rosa di Gorizia.

Primo piatto

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

Procedimento. Mondare e lavare la Rosa di Gorizia, e quindi messo in padella con olio, aglio, alloro, sale e pepe. Metà va frullata insieme agli albumi montati a neve e Montasio stravecchio. Stendere uno sfoglia all'uovo e dividerla in quadrati 8x8 da sbollentare. Comporre la lasagna in 5 strati alternando la crema alla Rosa spadellata, finire con il Montasio grattugiato. Preparare la salsa appassendo nell'olio sedano, aglio e scalogno tritati; erbe aromatiche e Montasio, bagnare col brodo e frullare. Cucinare le lasagne al forno per 10' a 180° C.

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 vino: **Prulke Zidarich, da Sauvignon 60%, Vitovska 20%, Malvasia istriana 20%. In botti grandi per 18 mesi.**

Il bicchiere: **va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Chardonnay.**
La temperatura di servizio: **8-10°C.**

La Torre

Spilimbergo (PN)
Piazza Castello, 8
tel. +39 0427.50555
info@ristorantelatorre.net
www.ristorantelatorre.net

La cucina Diretta da Marco Talamini, nato a Cortina. D'impronta contemporanea con attenzione al territorio. Alla fine degli Anni novanta ottiene la stella Michelin al Bacco Tabacco di Asolo. Poi si sposta a Padova e porta con sé il nome, conservando la stella. Nel 2000 approda a Spilimbergo dove, da allora, vive. Interpreta, da subito, la cucina con i prodotti del luogo, creando assonanze di grande interesse e bontà.

Il posto. Due salette accoglienti per 50 persone. Delizioso il tavolo davanti da una rientranza della sala con una piccola finestra che spinge lo sguardo sulla pianura. L'arredamento sobrio ma elegante, fatto di mobili d'epoca, crea un'atmosfera calda e accogliente.

La storia. Il ristorante La Torre di Spilimbergo apre i battenti, grazie a Stefano Zannier nel 1983, poco distante dal castello (XII sec) dove, nel 1992, si trasferisce al piano terra del Palazzo Dipinto. Nel 2000 arriva Marco Talamini, da allora chef-socio di Stefano e Massimo Botter. Tutt'ora assieme. Per raggiungere il ristorante si attraversa la piazza del Duomo (1284). Chiesa ricca di opere d'arte, imperdibile. Visitarla, prima di sedersi a tavola, è consigliabile quale corroborante aperitivo culturale.

La cantina. Seguita da Massimo, sommelier. "Scelgo i vini che piacciono a me, afferma, andando alla sco-perta di produttori poco noti. Per il 95% sono italiani, dei quali il 60 % regionali".

Chiusura settimanale: domenica sera e lunedí.

Rosa di Gorizia avvolta in lardo croccante con mazzancolle e briciole di pane alle acciughe.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone
4 belle Rose di Gorizia, 4 fette di lardo, 16 code di mazzancolle pulite, briciole di pane raffermo saltate con l'olio delle alici q.b, olio evo q.b., aceto balsamico q.b., sale q.b., pepe di mulinello.

Procedimento.
Mondare la Rosa di Gorizia e avvolgerlo nel lardo. Preparare le briciole di pane raffermo saltandole in padella con l'olio delle alici, fino a renderle croccanti. Mettere le rose in forno a 250° C per due minuti. Saltare in padella, con un filo di olio, le code di mazzancolle per circa un minuto, togliere le mazzancolle e sfumare con balsamico.

Composizione del piatto.
Servire le rose al centro del piatto, intorno 4 mazzancolle e cospargere con le briciole di pane e condire con l'aceto balsamico caldo, una sgranata di pepe di mulinello.

Il vino: **Vistorta Pinot grigio ramato, da uve brevemente macerate a freddo, 5 mesi sui lieviti, in vasche di cemento. Vistorta: 42 ha vigneti bio che circondano lo splendore della villa e del parco. Grande il Merlot Vistorta, da lungo invecchiamento.**

Il bicchiere: **va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Chardonnay.**
La temperatura di servizio: **6-8°C.**

Lokanda Devetak

San Michele del Carso (GO)
tel. +39 0481.882488
info@devetak.com
www.@devetak.com

La cucina: tradizionale delle terre mitteleuropee. Sì, la cucina è ancora e sempre nelle mani delle donne. Eredità ora raccolta da Gabriella, accanto alla quale già lavora sua figlia Mihaela. Le materie prime sono dell'azienda agricola di famiglia condotta da Sara, la prima figlia di Gabriella e Avgustin. Cucina che rispecchia la terra di confine: la tradizione culinaria mitteleuropea.

Il posto. La *gostilna* ha una piacevole impronta di campagna, con uno stile vissuto e curato. Con la bella stagione si mangia anche sotto il portico. Sulla strada la vecchia osteria dove puoi mangiare anche un solo piatto della tradizione, con molti vini a mescita. Posti disponibili: 70. Locanda con 8 camere.

La storia. I Devetak conducono questo posto dal 1870, quando c'era l'Impero asburgico. Avgustin si sposa, nel 1982, con Gabriella. Nel 2001 viene recuperato lo spazio della osteria originale e nel 2007 completata la locanda con 8 camere. In azienda lavora tutta la famiglia, per cui anche Tatjana, che cura l'amministrazione e Tjasa che segue vini e sala.

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.

Chiusura settimanale: lunedí e martedí. Aperto la sera di mercoledí e giovedí. Venerdí, sabato e domenica aperto per pranzo e cena.

La Rosa di Gorizia e il coniglio all'alloro con pancetta 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: Rosa 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 pezzettini 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 lo speck a fette più grosse e poi a cubetti. Metterlo a rosolare in un po' d'olio finchè sia croccante.

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

Il vino: Pinot Nero Villa Parens, Doc Collio. Vino profumato di eleganza, prodotto da Giovanni Puiatti nella sua azienda di 6 ha a Ruttars. Vini che Giovanni definisce "puristi, dall'alcol equilibrato e no affinamento in legno, sempre attuali, mai di moda".

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Pinot nero Vinum Extreme.
La temperatura di servizio: 14-16°C.

Mondschein

Sappada (UD)
Borgata Bach, 98
tel. +39 0435.469585
info@ristorantemondschein.it
www.ristorantemondschein.it

La cucina tradizionale e creativa. Cucina che può essere espressa in *"Taste of Dolomites"*, come si presenta il ristorante della famiglia di Paolo Kratter. In cucina Marco Da Rin Bettina che esprime, con eleganza contemporanea, le piú autentiche tradizioni culinarie locali.

Il posto. Sappada (*Plodn* nella lingua autoctona) è circondata dalle vette delle Alte Dolomiti (patrimonio UNESCO dal 2009) sulle quali i tramonti invernali regalano indimenticabili coreografie di lucei. Il Mondschein è situato davanti al curatissimo campo da golf da 9 buche (con la bella stagione). D'inverno da qui si può partire per un tour in motoslitta che arriva anche a Sauris. Il locale si presenta con la calorosa accoglienza di montagna. Trovano posto 50 persone.

La storia. Dopo un periodo di formazione ed esperienza all'estero, Paolo Kratter, insieme alla famiglia, decide di dare il via alla trasformazione e al rinnovamento di quella che già, nel 1990, era una bella baita di montagna ai piedi delle piste da sci. Da allora ha saputo trasformare il luogo in un'esperienza di gusto che unisce sperimentazione, ricerca delle materie prime, rispetto per la tradizione e cura del dettaglio.

La cantina. Ampia scelta che spazia dalle etichette più note ai piccoli produttori "di ricerca". Tra le chicche, il digestivo alla genziana e il "Nonna Ines", da una ricetta di famiglia tramandata da 4 generazioni.

Chiusura settimanale: martedì fuori stagione.

Rosa di Gorizia con guanciale croccante, Plodar Kelder e balsamico.

Secondo

Ingredienti per 4 persone
8 ciuffi di Rosa di Gorizia belli grandi, 200 g di guanciale di Lodar Kelder, 100 ml aceto balsamico, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe.

Procedimento.
Lavare La Rosa, tagliare il guanciale a fettine sottili, saltarlo in una padella antiaderente, scolarlo dal grasso e metterlo da parte in una carta assorbente, nella stessa padella ridurre l'aceto balsamico aggiungendo un po' di grasso del guanciale.

Composizione del piatto.
Suddividere La Rosa in 4 piatti fondi, salare, pepare, aggiungere un filo d'olio d'oliva e quindi la riduzione di aceto balsamico. Infine disporvi il guanciale croccante.

Il vino: Schioppettino di Ermacora, cantina a Ipplis, con 47 ha di vigne nella Doc Friuli Colli orientali. L'azienda agricola privilegia le varietà autoctone.

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Sauvignon.
La temperatura di servizio: 16-18°C.

Sale e Pepe

Stregna (UD)
Via Capoluogo, 19
tel. +39 0432.724118
alsalepepe@libero.it

La cucina: delle tradizioni delle Valli del Natisone, ripensata. 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.

Il posto. Per raggiungere Stregna - 400 metri sul livello del mare vi immergerete nel verde. Il 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 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 cantina. La selezione dei vini, la loro proposta al tavolo, il loro servizio sono affidati a Franco. La cantina raccoglie una vasta scelta di produttori friulani, con particolare attenzione ai vini autoctoni.

Chiusura settimanale: martedí e mercoledí.

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 d'oliva, burro, polenta a cubetti.

Procedimento.
Far marinare le aringhe nel latte per una notte. In 3 cucchiai di olio extravergine far appassire la cipolla e la carota tagliate à *julienne*; dopo aver fatto ammollare 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.
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.

Il vino: **Friulano di Petrussa a Prepotto, Doc Colli orientali. I fratelli Gianni e Paolo Petrussa hanno 10 ha di vigneti e producono anche lo Schioppettino, autoctono del luogo.**

Il bicchiere: **va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Sauvignon.**
La temperatura di servizio: **6-8°C.**

Vitello d'Oro

Udine
Via E. Valavason, 4
tel. +39 0432.508982
info@vitellodoro.com
www.vitellodoro.com

La cucina: di pesce, contemporanea, con menu anche della tradizione. 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. Grandi i suoi dolci al cioccolato.

Il posto. Il ristorante, nel centro storico, fa parte di una casa del primo Ottocento e appoggia sulla seconda cinta muraria della città del XIII secolo. D'estate vanta il piú bel giardino di Udine per mangiare all'aperto. Dopo aver rinnovato, nel 2008, l'area di lavoro con l'inserimento di una modernissima cucina a induzione, nel 2018 è stato radicalmente restaurato il ristorante: una hall con tavolo per l'aperitivo; una vetrina refrigerata a vista per i vini. Spazi piú luminosi, mantenendo una sobria, calda eleganza. I posti disponibili interni sono 60, più 20 nella saletta appartata, pure rifatta. In giardino 50 posti.

La storia. Il primo documento ufficiale che attesta l'esistenza di questo ristorante risale al 27.1.1847. Antonio Sabinot, padre di Gianluca e Massimiliano, vi arriva come cameriere nel 1964 per acquistarlo, con la moglie Gigliola, nel 1987. Nel 1991 entreranno in azienda Gianluca e Massimiliano.

La cantina. Ampia la proposta di vini bianchi friulani, in sintonia con la cucina. Non mancano ottime etichette di rossi.

Chiusura settimanale: lunedí a pranzo e tutto il mercoledí. In giugno, luglio e agosto la domenica e il lunedí a pranzo.

Rosa di Gorizia con la pancetta di Cormòns e gamberoni.

Antipasto

Ingredienti per 4 persone
320 g della Rosa di Gorizia, 200 g di pancetta di Cormons, 2 code di gamberoni freschi, aceto balsamico, sale, pepe.

Procedimento.
Curare e lavare 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. Aggiungere le code di gambero nel tegame assieme ai ciccioli e cuocere per un paio di minuti.

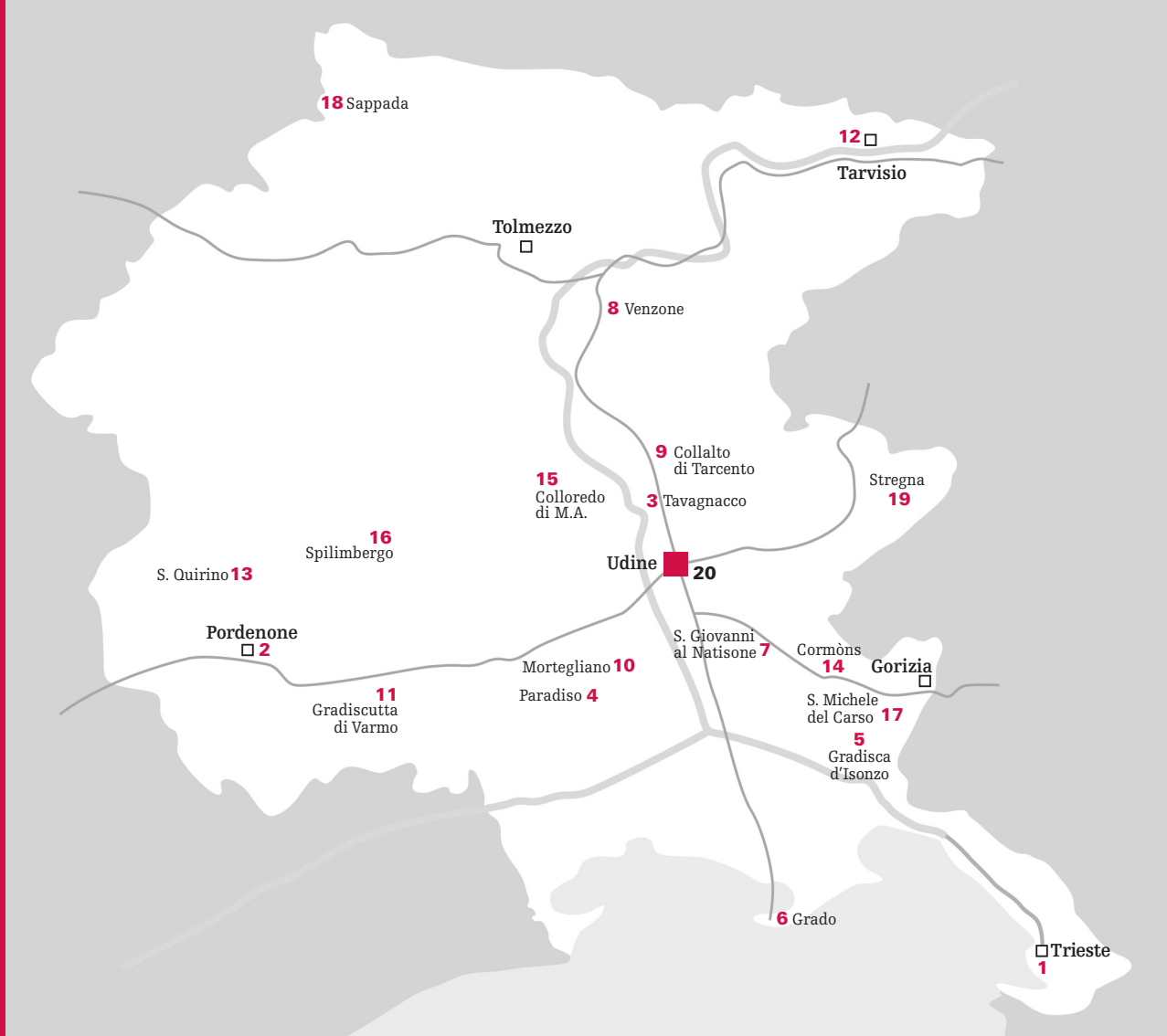
Composizione del piatto.
Mettere le code di gambero sopra la Rosa precedentemente condita con sale e pepe, cospargerla con i ciccioli sgocciolati dal grasso, bagnare con qualche goccia di balsamico e infine, prima di servire, condire con un po' del grasso di cottura caldo.

Il vino: Sauvignon Ronco delle Mele, vino di Venica & Venica che ha scritto la storia del Sauvignon italiano. Azienda di 39 ha vitati a Dolegna del Collio.

Il bicchiere: va servito nel calice Riedel Vinum Extreme Sauvignon.
La temperatura di servizio: 6-8°C.

I Magnifici venti

1_**Al Fiori** Trieste
2_**Al Gallo** Pordenone
3_**Al Grop** Tavagnacco
4_**Al Paradiso** Paradiso di Pocenia
5_**Al Ponte** Gradisca d'Isonzo
6_**All'Androna** Grado
7_**Campiello** S. Giovanni al Natisone
8_**Carnia** Venzone
9_**Costantini** Collalto di Tarcento
10_**Da Nando** Mortegliano
11_**Da Toni** Gradiscutta di Varmo
12_**Ilija** Tarvisio
13_**La Primula** S. Quirino
14_**La Subida** Cormòns
15_**La Taverna** Colloredo di M. A.
16_**La Torre** Spilimbergo
17_**LoKanda Devetak** San Michele del Carso
18_**Mondschein** Sappada
19_**Sale e Pepe** Stregna
20_**Vitello d'Oro** Udine



I Magnifici venti

Ai Fiori
Trieste
Piazza Attilio Hortis, 7
Telefono: +39 040 300633
info@aifiori.com
www.aifiori.com

Al Gallo
Pordenone
Via San Marco, 10
Telefono: +39 0434 521610
info@ristorantealgallo.com
www.ristorantealgallo.com

Al Grop
Tavagnacco (Ud)
Via Matteotti, 7
Telefono: +39 0432 660240
info@algrop.net
www.algrop.net

Al Paradiso
Paradiso di Pocenia (Ud)
Via S. Ermacora, 1
Telefono: +39 0432 777000
info@trattoriaparadiso.it
www.trattoriaparadiso.it

Al Ponte
Gradisca d'Isonzo (Go)
Viale Trieste, 122
Telefono: +39 0481 99213
info@albergoalponte.it
www.albergoalponte.it

All'Androna
Grado (Go)
Via Calle Porta Piccola, 6
Telefono: +39 0431 80950
info@androna.it
www.androna.it

Campiello
San Giovanni al Natisone (Ud)
Via Nazionale, 40
Telefono: +39 0432 757910
info@ristorantecampiello.it
www.ristorantecampiello.it

Carnia
Venzone (Ud)
Via Canal del Ferro, 28
Telefono: +39 0432 978013
info@hotelcarnia.it
www.hotelcarnia.it

Costantini
Collalto di Tarcento (Ud)
Via Pontebbana, 12
Telefono: +39 0432 792004
info@albergocostantini.com
www.albergocostantini.com

Da Nando
Mortegliano (Ud)
Via Divisione Julia, 14
Telefono: +39 0432 760187
info@danando.it
www.danando.it

Da Toni
Gradiscutta di Varmo (Ud)
Via Sentinis, 1
Telefono: +39 0432 778003
info@datoni.net
www.ristorantedatoni.it

Ilija
Tarvisio (Ud),
Via Priesnig, 17
Telefono: +39 0428 645030
ilija@libero.it
www.ristorantegolfclub.com

La Primula
San Quirino (Pn)
Via San Rocco, 47
Telefono: +39 0434 91005
info@ristorantelaprimula.it
www.ristorantelaprimula.it

La Subida
Cormòns (Go)
Via Subida, 52
Telefono: +39 0481 60531
info@lasubida.it
www.lasubida.it

La Taverna
Colloredo di M.te Albano (Ud)
Piazza Castello, 2
Telefono: +39 0432 889045
info@ristorantelataverna.it
www.ristorantelataverna.it

La Torre
Spilimbergo (Pn)
Piazza Castello, 8
Telefono: +39 0427 50555
info@ristorantelatorre.net
www.ristorantelatorre.net

Lokanda Devetak
San Michele del Carso (Go)
Telefono: +39 0481 882488
info@devetak.com
www.devetak.com

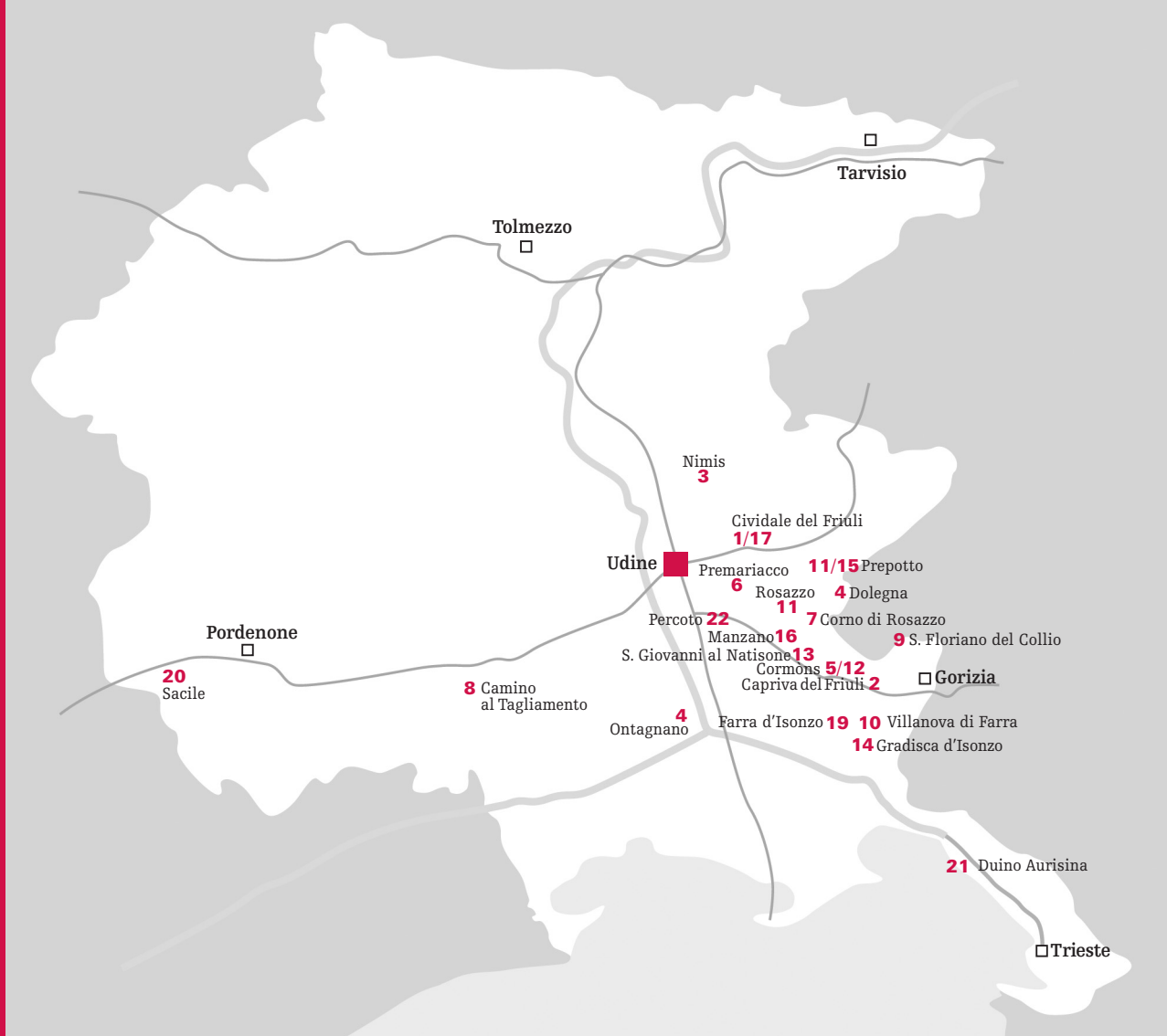
Mondschein
Sappada (Ud)
Borgata Bach, 98
Telefono: +39 0435 469585
info@ristorantemondschein.it
www.ristorantemondschein.it

Sale e Pepe
Stregna (Ud)
Via Capoluogo, 19
Telefono: +39 0432 724118
alsalepepe@libero.it

Vitello d'Oro
Udine
Via E. Valvason, 4
Telefono: +39 0432 508982
info@vitellodoro.com
www.vitellodoro.com

Vignaioli e Distillatori

1_**Bastianich**
Cividale del Friuli
2_**Castello di Spessa**
Capriva del Friuli
3_**Dario Coos** Nimis
4_**Di Leonardo** Ontagnano
5_**Edi Keber** Cormòns
6_**Ermacora** Premariacco
7_**Eugenio Collavini**
Corno di Rosazzo
8_**Forchir**
Camino al Tagliamento
9_**Gradis'ciutta**
San Floriano del Collio
10_**Jermann**
Villanova di Farra
11_**La Viarte** Prepotto
12_**Livio Felluga** Cormòns
13_**Livon**
S. Giovanni al Natisone
14_**Marco Felluga**
Gradisca d'Isonzo
15_**Petrussa** Prepotto
16_**Ronco delle Betulle**
Manzano
17_**Sirch**
Cividale del Friuli
18_**Venica & Venica**
Dolegna del Collio
19_**Villa Parens**
Farra d'Isonzo
20_**Vistorta** Sacile
21_**Zidarich**
Duino Aurisina
22_**Nonino Distillatori**
Percoto



Vignaioli e Distillatori

Bastianich
Cividale del Friuli (Ud)
Località Gagliano - Via Darnazzacco, 44/2
Telefono: +39 0432 700943
winery@bastianich.com
www.bastianich.com

Castello di Spessa
Capriva del Friuli (Go) - Via Corona, 62
Telefono: +39 0481.60445
info@paliwines.com
www.paliwines.com

Dario Coos
Nimis (Ud) Località Ramnadolo
Via Ramandolo, 5
Telefono: +39 0432 790320
info@dariocoos.it - www.dariocoos.it

Di Lenardo
Ontagnano (Ud) - Piazza Battisti, 1
Telefono: +39 0432 928633
info@dilenardo.it
www.dilenardo.it

Edi Keber
Cormòns (Go) - Località Zegla, 17
Telefono: +39 0481 61184
edi.keber@virgilio.com
www.edikeber.it

Ermacora
Premariacco (Ud)
Località Ipplis - Via Solzaredo, 9
Telefono: +39 0432 716250
info@ermacora.it
www.ermacora.it

Eugenio Collavini
Corno di Rosazzo (Ud)
Via della Ribolla Gialla, 2
Telefono: +39 0432 753222
collavini@collavini.it
www.collavini.it

Forchir
Camino al Tagliamento (Ud)
Località Casali Bianchini, 2
Telefono: +39 0432 821525
forchir@forchir.it
www.forchir.it

Gradis'ciutta - Robert Princic
San Floriano del Collio (GO)
Località Giasbana, 32/a
Telefono: +39 0481 390237
info@gradisciutta.com
www.gradisciutta.eu

Jermann
Ruttars di Dolegna del Collio (Go)
Località Trussio, 11
Telefono: +39 0481 888080
info@jermann.it
www.jermann.it

La Viarte
Prepotto (Ud)
Via Novacuzzo, 51
Telefono: +39 0432 759458
laviarte@laviarte.it
www.laviarte.it

Livio Felluga
Cormòns (Go)
Via Risorgimento, 1
Telefono: +39 0481 60203
info@liviofelluga.it
www.liviofelluga.it

Livon
San Giovanni al Natisone (Ud)
Via Montarezza, 33
Telefono: +39 0432 757173
info@livon.it
www.livon.it

Marco Felluga
Gradisca d'Isonzo (Go)
Via Gorizia, 121
Telefono: +39 0481 99164
info@marcofelluga.it
www.marcofelluga.it

Petrussa
Prepotto (Ud)
Via Albana, 49
Telefono: +39 0432 713192
petrussa@petrussa.it
www.petrussa.it

Ronco delle Betulle
Manzano (Ud)
Località Rosazzo
Via A. Colonna, 24
Telefono: +39 0432 740547
info@roncodellebetulle.it
www.roncodellebetulle.it

Sirch
Cividale del Friuli (Ud)
Via Fornalis, 277
Telefono: +39 0432 709835
info@sirchwine.com
www.sirchwine.com

Venica & Venica
Dolegna del Collio (Go)
Località Cerò, 8
Telefono: +39 0481 61264
venica@venica.it - www.venica.it

Villa Parens
Farra d'Isonzo (Go)
Via Dante, 69
Telefono: +39 0481 888198
maison@villaparens.com
www.villaparens.com

Vistorta
Sacile (Pn)
Via Vistorta, 82
Telefono: +39 0434 71135
vistorta@vistorta.it - www.vistorta.it

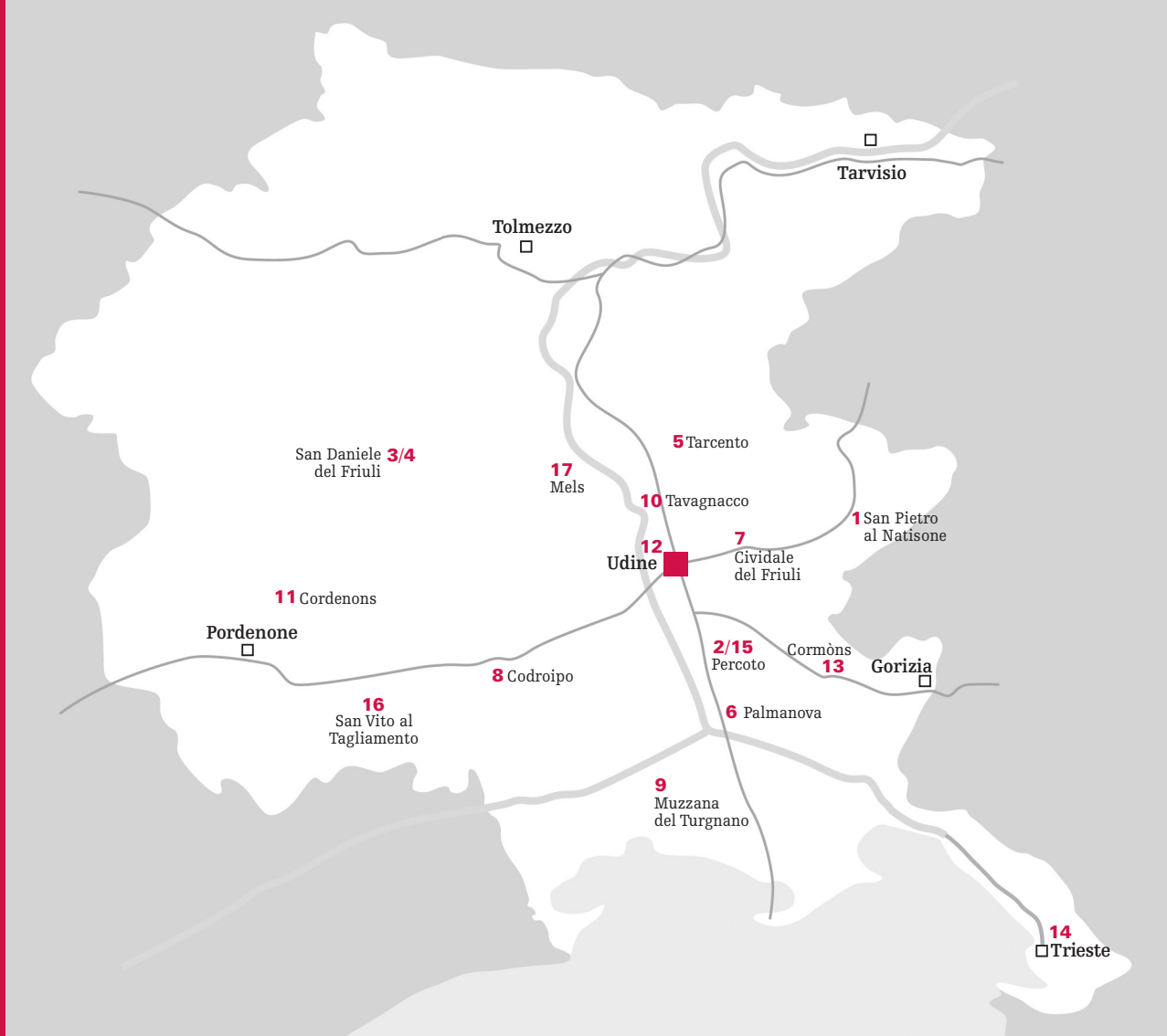
Zidarich
Duino Aurisina (Ts)
Località Prepotto
Telefono: +39 040 201223
info@zidarich.it -www.zidarich.it

Nonino Distillatori
Pavia di Udine (Ud)
Via Aquileia, 104
Telefono: +39 0432 676331
info@nonino.it - www.grappanonino.it

Gli Artigiani del Gusto

1_**Dall'Ava Bakery Maria Vittoria** San Pietro al Natisone
2_**Dentesano** Percoto
3_**Dok Dall'Ava** San Daniele del Friuli
4_**Friultrota** San Daniele del Friuli
5_**Il Forno** Tarcento
6_**Jolanda de Colò** Palmanova
7_**Latteria Cividale** Cividale del Friuli
8_**Molino Zoratto** Codroipo
9_**Muzzana Amatori Tartufi** Muzzana del Turgnano
10_**Oro Caffè** Tavagnacco
11_**Scian** Cordenons
12_**Simeoni** Udine
13_**Aceto Sirk** Cormòns

...e ad essi collegati
14_**Cividin Viaggi** Trieste
15_**Globus** Percoto
16_**Lavanderia Lis** San Vito al Tagliamento
17_**Snaidero Mirco** Mels



Gli Artigiani del Gusto

Dall'Ava Bakery Maria Vittoria
Prodotti da forno
San Pietro al Natisone (Ud)
Località Ponte San Quirino
Telefono: +39 0432 727585
fornodallava@dallava.com

Dentesano
Prosciutti cotti
Percoto (Ud)
Via Aquileia, 89
Telefono: +39 0432 676397
info@dentesano.it
www.dentesano.it

Devetak Sara
Casa dei sapori
San Michele del Carso (Go)
Via Gornji Vrh, 3
Telefono: +39 338 1395941
info@devetak.com
www.devetak.com

Dok Dall'Ava
Prosciutto di San Daniele
San Daniele del Friuli (Ud)
Via Gemona, 29
Telefono: +39 0432 957335
info@dokdallava.com
www.dokdallava.com

Friultrota
San Daniele del Friuli (Ud)
Via Aonedis, 10
Telefono: +39 0432 956560
info@friultrota.it
www.friultrota.it

Il Forno Rizzo
Panificio e pasticceria
Tarcento (Ud)
Via A. Morgante, 32
Telefono: +39 0432 785654

Jolanda de Colò
Specialità gastronomiche
Palmanova (Ud)
Via 1° Maggio, 21
Telefono: +39 0432 920321
info@jolandadecolo.it
www.jolandadecolo.it

Latteria Cividale
Cividale del Friuli (Ud)
Via Gorizia, 17
Telefono: +39 0432 731218
info@latteriacividale.it
www.latteriacividale.it

Molino Zoratto
Codroipo (Ud)
Via Molini, 70
Telefono: +39 0432 906143

Muzzana Amatori Tartufi
Muzzana del Turgnano (Ud)
Via Roma, 139
info@muzzanamatoritartufi.it
www.muzzanamatoritartufi.it

Oro Caffè
Tavagnacco (Ud)
Via Perugia, 6
Telefono: +39 0432 573535
info@orocaffe.com
www.orocaffe.com

...e ad essi collegati

Scian Gelateria
Cordenons (Pn)
Via Sclavons, 75
Telefono: +39 0434 580103
insolitogelato@scian.it
www.scian.it

Simeoni Pasticceria
Udine
Via Mantica, 15
Telefono: +39 0432 502505
simeoni.pasticceria@gmail.com
www.simeonipasticceria.com

Sirk Aceti
Cormòns (Go)
Via Subida, 52
Telefono: +39 0481 60531
sirk@acetosirk.it
www.acetosirk.it

Cividin
Agenzia viaggi
turismo enogastronomico
Trieste
Via Imbriani, 11
Telefono: +39 040 3789111
info@cividinviaggi.it
www.cividin.it

Globus
Noleggio atterzzature per catering
Percoto (Ud)
Via A. Sello, 4
Telefono: +39 0432 756594
info@globuscatering.it
www.globuscatering.it

Lis Lavanderia
Per tovaglie di qualità
San Vito al Tagliamento (Pn)
Via Clauzetto, 12
Telefono: +39 0434 85053
www.lavanderialis.com

Snaidero Mirco
Affettatrici artigianali
Mels (Ud)
Via dei Faris, 2
Telefono: +39 0432 889041
mircosnaidero@gmail.com

Collana / Monografie Golose

1 / Radicchio di Gorizia & Radicchi / 2006

2 / Polenta_ nobiltà contadina / 2006

3 / Brovada _Fagioli _Verze / 2007

4 / Un Friulano da amare / 2008

5 / La Pezzata rossa italiana / 2011

6 / La storia del caffè / 2014

7 / Tiramisù, una commedia golosa / 2018

Si ringrazia:

ersa

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

viale Duodo, 5
33100 Udine - Italy
tel. +39.0432.538752
fax +39.0432.530052
www.friuliviadeisapori.it
info@friuliviadeisapori.it

Walter Filiputti
Docente
di enogastronomia
presso l'Università
di Udine - Dipartimento
di studi umanistici e
del patrimonio culturale -
nel master biennale
Gestione del turismo
culturale e degli eventi.
Giornalista pubblicista,
è autore di numerose
pubblicazioni sul vino
e la cucina. Consulente
enologico in diverse
cantine, si occupa anche
di studi e progetti
per la valorizzazione
del territorio attraverso
l'enogastronomia.
Collabora con la
Camera di Commercio
di Pordenone-Udine
per progetti dei settori
dell'enogastronomia
e gli eventi ed esso
collegati. È presidente
del Consorzio
Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori.