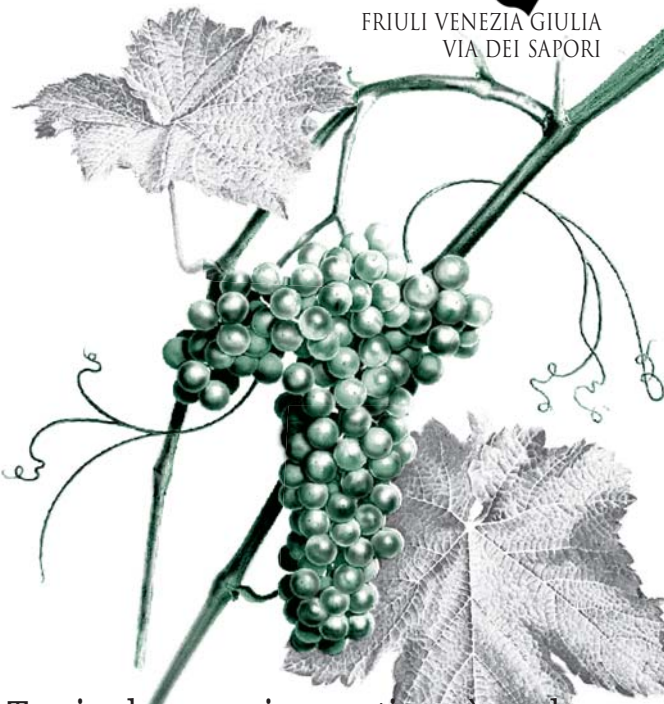
Un Friulano da amare

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI



"Se il Tocai vale come vino, continuerà a valere anche come Friulano", scrive Bruno Pizzul nella sua presentazione. Storia del Tocai, ma anche benvenuto al Friulano, al quale i venti chef di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori dedicano **venti ricette inedite**.

A CURA DI **WALTER FILIPUTTI**

FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI
EDITORE

Questo volume
a cura di FVG Via dei Sapori
è stato stampato
presso le Grafiche Antiga,
Cornuda (TV)
nel mese di novembre 2008

© 2008 Friuli Venezia Giulia
Via dei Sapori Editore

AD: Studio Gori

Testo: Walter Filiputti

Foto: Pietro De Rosa (pag. 20, 23)
Simonint & Sirch (pag. 16, 19, 28, 31)
Stefano Scatà (pag. 6, 33, 35, 46, 55, 76, 81)
Laura Tessaro (pag. 15, 34, 37, 55)

Illustrazioni: Grafiche Tonutti (copertina)
Antonio Piccinardi (pag. 62-63)

Stampa: Grafiche Antiga

Provincia di Udine
Provincie di Udin
Assessorato al Turismo

FRIULI VENEZIA GIULIA
Ospiti di gente unica

Camera di Commercio Udine

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

4

I Magnifici venti

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

Un Friulano da amare

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

Un Friulano da amare

a cura di
Walter Filiputti

presentazione di
Bruno Pizzul

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

index

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori *pag. 10*
alle radici della tradizione

Continuerò a chiamarlo Tocai *pag. 12*
Bruno Pizzul

La reincarnazione di un vino *pag. 16*
Un mistero svelato

Amare un vino *pag. 20*
Tocai Friulano: storia tormentata

Un Friulano da amare *pag. 34*
Il Friulano e i suoi segni particolari *pag. 38*
Il racconto di un vino *pag. 42*
Un ricordo *pag. 46*
Il Friuli, la terra del Friulano *pag. 50*
Gli amori del Friulano *pag. 54*

Il ricettario *pag. 62*
A tavola col Friulano

Le eccellenze di FVG Via dei Sapori *pag. 144*

I Magnifici venti *pag. 156*

I vignaioli eccellenti di FVG Via dei Sapori *pag. 160*

Ristoranti	**A tavola col Friulano**
Ai Fiori	"Crema di patate con polipo verace, tapenade d'olive taggiasche e aceto balsamico tradizionale" *pag. 64*
Al Ferarùt	"Calamaro 'cacciatorino' con ricotta di bufala, zucca ed altri sapori d'autunno" *pag. 68*
Al Grop	"Sope di pontis e crots di crustà" (zuppa con le punte di asparagi e rane fritte)" *pag. 72*
Al Lido	"Brodo di pesce alla dalmata" *pag. 76*
Al Paradiso	"Mousse di canapiglia con quenelle di ricotta e cannella" *pag. 80*
Al Ponte	"Terrina di pomodoro in confit con soffiato alla mozzarella di bufala e gamberi rossi marinati" *pag. 84*
All'Androna	"Risotto con scampi e fasolari" *pag. 88*
Alla Pace	"Minestra di polenta e patate con spuma di Montasio salato" *pag. 92*
Campiello	"San Pietro con panura alle erbe, ai capperi e alle olive" *pag. 96*
Carnia	"Pappardelle di grano saraceno ai gamberi di fiume" *pag. 100*
Da Nando	"Anguilla di primavera" *pag. 104*
Da Toni	"Minestra di asparagi, Montasio e tortelli con le misticanze" *pag. 108*
Devetak	"Rotolo di pasta lievitata con ricotta e asparagi" *pag. 112*
Là di Moret	"Noci di capesante con passato di verdure, orzo al tartufo e cialda di pane all'arancia" *pag. 116*
Là di Petròs	"Involtino di verza della Quaresima" *pag. 120*
La Primula	"Tortelli di ricciola e fiori di zucchina" *pag. 124*
La Subida	"Coscette di rana dorate" *pag. 128*
La Taverna	"Mousse d'asparagi in sfoglia di frico" *pag. 132*
Sale e Pepe	"Frittelle di patate e Montasio" *pag. 136*
Vitello d'Oro	"Trasparenza di baccalà e mozzarella di bufala friulana" *pag. 140*

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

...la via dei sapori

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

Bruno Pizzul

Subito una confessione:
nel mio vissuto quotidiano
io continuerò a chiamarlo Tocai.

Troppi gli anni sul groppone e le abitudini radicate perché qualcuno, sia pure a livello europeo, possa costringermi a rinnovamenti lessicali duri da mandar giù. Vuol dire che entrerò a far parte della categoria dei disobbedienti civili. Mi auguro solo che chi dovrà versarmi il vino nel calice non faccia storie sostenendo di non avere in cantina il Tocai, ma solo il Friulano. Nell'auspicio è implicita la raccomandazione a comunicare nei dovuti modi e con la necessaria incisività la perfetta corrispondenza oggettiva tra le due denominazioni, la vecchia e la nuova. Perché poi, alla fin fine, l'importante resta il contenuto più che il contenitore e il nome: ormai anche al di fuori del Friuli il vino conosciuto come Tocai è apprezzato e ben considerato, per la qualità e la fragranza, è dunque sperabile che venga chiesto e consumato anche se con diverso nome. Che comunque la faccenda si sarebbe dovuta gestire meglio e si sarebbe dovuto far qualcosa di più per salvaguardare la denominazione antica resta mia precisa convinzione. A questo punto diventa inopportuno scivolare nello sterile nominalismo: se il Tocai vale come vino, continuerà a valere anche come Friulano, bisogna farsene una ragione e andare avanti.

... se il Tocai vale come vino, continuerà a valere anche come Friulano, bisogna farsene una ragione e andare avanti ...

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, nella sua collaudata azione editoriale, propone ora un lavoro mirato proprio sul Tocai-Friulano in cui si ripercorrono la storia del vitigno, la lunga diatriba sul nome, i coinvolgimenti anche simbolici e culturali: ma, quel che più conta, convoca ancora i ristoratori consociati a indicare venti ricette in cui i piatti entrano in abbinamento con il nettareo Tocai-Friulano.

Il tutto, naturalmente, nello spirito tipico di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, la promozione dei prodotti tipici e tradizionali del Friuli Venezia Giulia, in linea con un impegno che ha già dato buoni frutti. Maestro d'opera, al solito, il solerte Walter Filiputti, forte delle sue conoscenze e del suo entusiasmo, autentico viandante sulle vie dei sapori nostrani, uomo di sperimentazione pratica prima ancora che di conoscenze teoriche. Ma le cose buone, se buone sono davvero, hanno bisogno di essere comunicate, fatte conoscere. Così i cibi come il vino: se possibile con il loro nome storico e tradizionale, altrimenti con neologismi più o meno graditi e gradevoli. So già che verrà proposto uno stimolante itinerario con tappe obbligate nei ristoranti indicati, quasi una mappa enogastronomica a uso dei foresti e dei friulani stessi.

Minimo comune denominatore il vino in plurimo abbinamento: magari vi diranno che si tratta del Friulano, ma non spaventatevi: sarà pur sempre il nostro vecchio, amato Tocai.
Assaggiare per credere.
Se poi, oltre che a gustarlo, continuerete anche a chiamarlo nella vecchia maniera, garantito che vi capiranno ugualmente. Al massimo verrete considerati anche voi disobbedienti. E sarete subito perdonati. Sempreché, Tocai o Friulano che venga detto, sia di quello giusto. E lì dovremmo andare sul sicuro.

'Ma le cose buone, se buone sono davvero, hanno bisogno di essere comunicate, fatte conoscere.'

la reincarnazione di un vino

Una volta tanto i misteri si svelano, come quello che ora stiamo per raccontare.
C'era una volta un vino che i friulani avevano adottato e per il quale l'amore fu spontaneo e totale, fino a considerarlo come figlio proprio. E questo amore venne condiviso da tutti, tanto da farlo entrare nella loro vita di ogni giorno, nella tradizione di questo popolo che le tradizioni ama profondamente. Venne un giorno in cui il Potere decise la condanna a morte del trovatello tanto amato. Nessuno del Popolo della Piccola Patria (il Friuli) comprese il perché di tanta acredine; quel suo figlio non aveva fatto male nella sua vita ormai secolare; anzi, era stato fonte di sostentamento per molte famiglie contadine ed aveva regalato momenti di distensione e piacere ad altri. Il Popolo del Friuli – il friulano –, pur non comprendendo i perché di tale crocifissione annunciata, per anni tentò di reagire per evitare questo scippo alla sua piccola storia, ma non accadde nulla.

Il Tocai friulano – è il nome del vino crocifisso il 31 marzo 2007 – sarebbe poi risorto il giorno dopo – 1° aprile 2007 – e sarebbe stato ribattezzato "Friulano": ancora e sempre figlio del suo Popolo.

A dire la verità lo fece, ma come quelli che vanno a messa ognuno per proprio conto, e così vinse l'organizzazione del Potere. Che andò avanti per la sua strada fino alla condanna, che venne eseguita il 31 marzo 2007.
Mio nonno Daniele – morì a 94 anni ed amava il vino – spesso ci diceva: "Il giorno del mio funerale non dovete piangere, ma brindare con un *tajut* di Tocai". Così accadde e nessuno allora immaginava – era il 1979 – che quel vino, quel figlio adottivo della cultura popolare friulana, un giorno sarebbe stato mandato al patibolo.
Noi di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori – assieme a ventotto aziende d'eccellenza dell'agroalimentare, tra cui venti vignaioli che condividono il nostro percorso – abbiamo fatto nostra la saggia richiesta del nonno Daniele, tanto da dedicare a questo vino straordinario un libretto con la sua storia e 20 ricette a lui intitolate affinché facciano parte sia del suo viaggio di addio al mondo, ma vengano anche poste nella culla del neonato.

Ecco svelato il mistero della reincarnazione. Il Tocai friulano – è il nome del vino crocifisso il 31 marzo 2007 – sarebbe poi risorto il giorno dopo – 1° aprile 2007 – e sarebbe stato ribattezzato "Friulano": ancora e sempre figlio del suo Popolo. Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori è composto da venti stelle del firmamento gastronomico della nostra regione e ha come preciso scopo le riflessioni sul tema del rispetto delle tradizioni locali in cucina e del loro rinnovamento, nonché la volontà di raccontare – attraverso la cucina, i suoi vini e le sue inimitabili specialità – il proprio territorio. Il ristorante di alta qualità – come sono tutti quelli appartenenti a Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori – rappresenta un punto di contatto per molti degli aspetti edonistici della nostra vita. Non si fa solo "da" mangiare, quindi, ma si riflette "sul" mangiare. Una storia che si rinnova giorno dopo giorno ed oggi un capitolo racconta la reincarnazione del Tocai Friulano, ora chiamato semplicemente Friulano. *Ad maiora!*

Amare un vino

In qualsiasi osteria
degna di questo nome si entri
in Friuli e si chieda un “tajut”*
di bianco, quello sarà Tocai.
È il vino dei friulani.
È vino straordinario, il Tocai:
lo conobbi – nell’osteria di famiglia –
quando era bello pienotto,
da raccolta quasi tardiva,
alcol in abbondanza:
la sua esuberanza, unita
ad una leggera macerazione,
ne esaltava il timbro ammandorlato
che lo faceva vino ideale
da banco, da osteria.
Non stucchevole, ma facile,
invitante, ottimo come aperitivo.
L’ho poi amato quando è arrivata
la grande rivoluzione in cantina:
il controllo delle temperature
di fermentazione.

Allora i Tocai si fecero più raffinati, ma non persero quel carattere, quel loro timbro personale così accattivante. L'ho, quindi, personalmente interpretato facendolo fermentare ed affinare in barrique: era l'81. Ne uscì un vino da urlo, lo chiamavo TCb (Tocai barrique). Lo tenni segreto per oltre un anno. Quando lo feci assaggiare ad amici di gran palato, ne rimasero sconvolti. Provarono la stessa, sbalordita emozione che io da mesi stavo verificando.
Fu da lì che poi nacque il primo vino bianco italiano in barrique: il Ronco delle Acacie dell'Abbazia di Rosazzo.

** "Tajut" è diventato sinonimo di bicchiere di vino (1/8 di litro). I friulani non sono d'accordo sull'origine etimologica del "tajut": chi sostiene derivi dal "taglio" che veniva fatto sulle misure di vetro per segnarne le dosi e chi invece si rifà ai momenti, invero molto lunghi (almeno fino agli anni Cinquanta, inizi dei Sessanta), durante i quali il Friuli era costretto ad acquistare vino in Puglia per equilibrare una quantità insufficiente per il consumo locale. Vino che poi veniva "tagliato" con quello nostrano, da cui "tajut".*

Ma torniamo al nostro Tocai le cui origini sono state, fino a qualche anno fa, molto incerte. Friulano in quanto, come si legge su "Agricoltura Friulana" del 1947, nel n. 23, "... il Tocai, per quanto di origine forestiera, dopo un secolo di permanenza, possiamo considerarlo naturalizzato friulano". Friulano anche per merito di Morelli de Rossi e del prof. Dalmasso (il primo, viticultore, che nel 1933 fece adottare, per legge, la grafia Tocai al posto della usuale Tokay e che volle ascoltare il prof. Dalmasso che gli suggerì di aggiungere l'attributo "friulano" allo scopo di evitare possibili confusioni). Ma non basta: lo facciamo entrare di diritto nel gruppo delle varietà autoctone in quanto, come avremo modo di scoprire tra breve, siamo stati proprio noi a volerlo salvare da sicura scomparsa.

Il Friuli ha avuto per lungo tempo il triste primato italiano dell'emigrazione (nel 1876, 1/6 degli emigrati italiani proveniva da qui). Una tragedia che svuotò per secoli questa terra martoriata da invasioni, guerre e calamità naturali. Le nostre genti trovarono prima in Europa e poi in Paesi lontani – Argentina, Canada,

Australia – accoglienza e dignità. Al Tocai, come vedremo, accadde un po' come agli emigrati: non avendo spazio nella sua terra di origine "emigrò" in cerca di qualcuno che ne comprendesse la bontà e la sua terra promessa la trovò in Friuli. Dove venne adottato come proprio figlio ed amato come tale.

La storia, dunque. Anzi: le tante storie che si sono sviluppate attorno alla sua origine. **La "querelle" si è sempre svolta tra il Friuli e l'Ungheria:** le prime barbatelle partirono dai vigneti friulani per andare poi in Ungheria o viceversa. Certamente, in questa diatriba, non ci ha aiutati il nome del vino ungherese, il Tokay appunto; vino, tra l'altro, completamente diverso dal nostro (vino dolce, l'ungherese, da uve passite e/o botritizzate) ed ottenuto da ben tre distinte uve: Furmint, Harslevelu e una varietà di Moscato giallo. Quindi nulla ha a che vedere col Tocai friulano!

Questa infinita storia – spesso snocciolata tra contraddizioni e leggende, ma comunque affascinante e animata dall'impegno di molti studiosi, da allora fino ai giorni nostri, per la ricerca della verità – pare cominci nel

1100 quando, secondo il professore ungherese Gergeli dell'Università di Budapest, sembra siano state introdotte in Ungheria, da missionari italiani chiamati dal re Stefano, alcune viti i cui nomi poi sono passati a vitigni ritenuti ungheresi, come il Furmint appunto, spesso in seguito confuso col Tocai friulano dal quale – anche dal punto di vista ampelografico – si distingue nettamente.

(Tra le tante ricerche, significativa quella condotta da Cristina Burcheri e Stefano Cosma negli archivi della famiglia Formentini di S. Floriano del Collio, pubblicata nel 2001 dal titolo "Vitti di Toccai". In un manoscritto del "3 febraro 1632" redatto in occasione del matrimonio della baronessa Aurora, nata a Gorizia il 26 ottobre 1609 e figlia del generale Carlo Formentini e di Anna Marie Von Rohrbach con il conte ungherese Adam Batthyany – patto dotale che elenca i beni che la sposa porta alla famiglia del marito, dal quale poi ebbe 6 figli – figurano anche "300 vitti di toccai", accanto a " Fiorini Alemanni 10.000. Mobili et (…), pezzi 22. Tendaggi, Damaschi e Sete, Bracci 38… e, come detto, " Ribolla 35, Vitti di Toccai 300. Bottisele. Attrezzi ed Robbe, Pezzi 29".)

Infine, dopo tanti secoli e tante opinioni tra loro contrastanti, la verità scientifica. Inoppugnabile!

Siamo nel 1986. Antonio Calò e Angelo Costacurta (rispettivamente direttore dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano Veneto il primo e direttore del servizio della sperimentazione del medesimo istituto il secondo) metteranno fine al lungo dibattito internazionale. Si chiedono, come molti studiosi, quale sia l'origine di questo vitigno: ungherese o italiana?
Fu nell'86 che Antonio Calò venne fulminato sulla strada di... Davis in California, dove lavorava alle collezioni ampelografiche della famosa università americana: notò, infatti, che il nostro Tocai era in tutto simile al Sauvignonasse. Ulteriori ed approfondite sperimentazioni, eseguite anche in collaborazione coi professori Parfitt e Arulsekar della medesima università, confermarono l'intuizione.

Sì: il Tocai friulano non era altro che la vecchia varietà francese Sauvignonasse.

Lapidaria la sintesi dei due studiosi: "Tutti avevano guardato ad oriente ed invece bisognava rivolgere l'attenzione ad occidente". (Onore ai nostri vecchi ed a mio padre i quali sostenevano che in particolari annate il Tocai avesse toni aromatici che ricordavano molto da vicino il Sauvignon!) Il Tocai, quindi, ancora friulano? Più che mai. Il che rende ancora più kafkiana questa storia.

1° La lunga sosta in terra friulana (se ne parla da oltre due secoli e mezzo) ha certamente creato una nuova personalità a questo splendido vino, il cui clone originale si è adattato a terreni e climi diversi da quelli originari. Il Sauvignonasse è un vecchio vitigno francese denominato anche Sauvignon de la Correze, Blanc doux, Sauvignon vert à Besson e Sauvignon à gros grains. Entrava nella composizione, secondo Odart, dei migliori vigneti della Gironda, Sauternes, Barsac. Viala e Vermorel annotano il Sauvignonasse fra i Sauvignon e sostengono che il vino sarebbe stato di tipo comune e senza il caratteristico gusto di Sauvignon e che per questo andava sparendo tra i vigneti.

2° In Francia è stato completamente abbandonato, tant'è che in base al Rep. CEE 3800/81, non è più ammesso alla coltivazione in alcun dipartimento francese.

3° In Friuli il vitigno ha dimostrato di essere in grado, se ben controllato nel vigneto, di dare un vino eccellente, piacevole, di netto e spiccato carattere e sempre in sintonia con il gusto del consumatore.

4° I friulani hanno, per tutto quanto sopra detto, acquisito un nuovo diritto di primogenitura per questo vitigno scomparso e ripudiato dalla sua terra d'origine. Per cui concludiamo che esso è e sarà Tocai friulano.

MA LA SUA TORMENTATA STORIA NON SI ERA ANCORA CONCLUSA.

L'Ungheria aveva già tentato d'impedirci l'uso del nome Tocai, tant'è vero che il 2 ottobre 1956 la Monimpex – società ungherese per il Commercio estero con sede a Budapest – citò, presso il Tribunale di Trieste, i signori Economo perché venissero condannati per uso illecito della denominazione "Tokay" nell'indicazione di un vino prodotto nella loro azienda di Aquileia. La causa finì alla Corte Suprema di Cassazione che, con sentenza del 30 aprile 1962, dette torto agli ungheresi con una serie d'inoppugnabili puntualizzazioni, di natura sia giuridica sia amplelografica e storica, tra cui il ritrovamento di mappe nell'Ufficio del Catasto austriaco di Cormòns dove si trova il nome di un rio denominato e trascritto nelle mappe come "Toccai", situato ai confini censuari tra il comune di Capriva del Friuli e S. Lorenzo Isontino.

Ma allora perchè il Tocai friulano è stato condannato a morte?

Abbiamo appena visto che la causa civile, conclusasi nel 1962, vide sconfitti coloro che l'avevano intentata, gli ungheresi stessi. Che, però, colsero il momento propizio per riprendere la tenzone. Avvenne nel 1993, durante i colloqui avuti per definire le relazioni commerciali con la CEE: tra le altre, fu messo sul piatto il problema del Tocai. L'agnello sacrificale immolato sull'altare di questi accordi fu il Tocai friulano. Ricordate padre David Maria Turoldo? "Ma la capitale era lontana e i confini invece erano alla gola".

Che accadde? In breve: dalla lettura dei documenti della relazione che condanna il Tocai prima si stabilisce che la tutela del nome sarà accordata a entrambe le indicazioni. Poi nell'allegato all'accordo con la lista dei nomi protetti dei vini delle due parti, per quanto concerne la regione Friuli Venezia Giulia, si evita scrupolosamente l'indicazione dei vini Tocai, indicazione che invece è menzionata (con la stessa

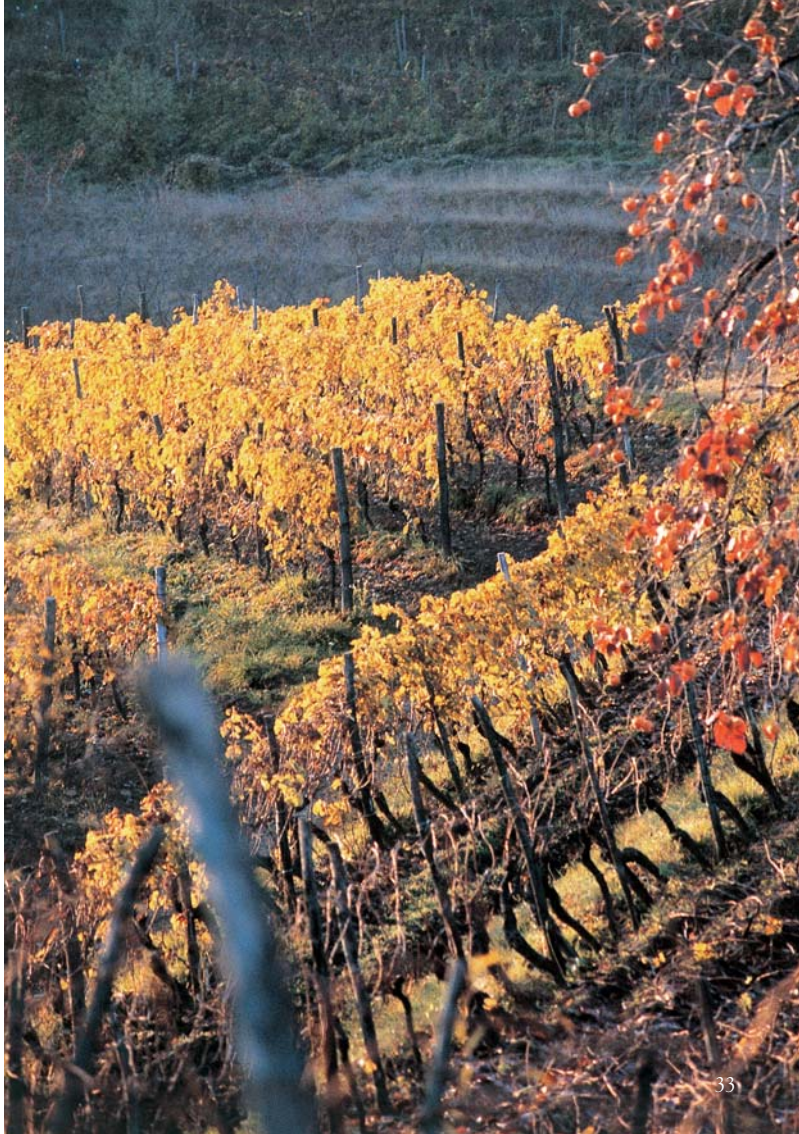
dizione, ma con diversa scrittura) nell'ambito dei vini originari della repubblica di Ungheria, come tipo di vino Tokay, nella sola regione di produzione di Tokay Hegyalia. L'omissione dell'indicazione del nome Tocai per le nostre zone doc è del tutto arbitraria in quanto gli elenchi dell'allegato stesso fotografano per i vari Stati della Comunità la situazione esistente. Il Tocai friulano è iscritto dal 1969 nel registro nazionale delle varietà. La frittata è fatta. Il 23 novembre 1993 il Consiglio dell'Unione europea decide che "sono approvati... l'accordo tra la Comunità europea e la Repubblica d'Ungheria sulla tutela e il controllo reciproci delle denominazioni dei vini..." (decreto n.93/724/CE).

Veniva data prevalenza – questa poi fu la spiegazione "ufficiale" della sentenza di condanna a morte del Tocai – all'origine geografica per cui se, come il Tocai friulano, era sinonimo o quasi di un vino il cui nome identificava una precisa area geografica, il primo doveva scomparire, stracciando quanto era stato asserito nel protocollo degli accordi, cioè che, "in caso di indicazioni geografiche omonime o identiche… la tutela era accordata a entrambe le indicazioni". Nulla da fare.

L' ottusa e dispotica arroganza del Potere emette la sentenza di condanna confermando che l'entrata in vigore del decreto n. 93 sarebbe scattata il 1.4.1994 e la cui intesa sanciva che l'utilizzazione della denominazione Tocai, in via transitoria, sarà possibile "per tredici anni a decorrere dal suddetto accordo".

Fu così che il Tocai friulano morì il 31 marzo 2007. Per risorgere il 1° aprile 2007 con il nome di "Friulano".

Il re è morto, viva il re!



Un Friulano da amare

Ci si potrebbe innamorare,
di un friulano così,
anche per corrispondenza.
Solo per averne letta la storia.
Scrivetegli e invitatelo a cena.
Fatelo. Preparategli anche
cibi semplicissimi, come una
frittata di erbe, una minestra
di *sclopìt*, un orzo e fagioli:
si esalterà e vi esalterete.
È un friulano
– contrariamente
al carattere chiuso
di molti di noi –
espansivo: sta
bene in compagnia,
che sa tenere
allegra. Vi sono
persone che hanno avuto tutto
dalla vita: bellezza, stile, fascino.

Che hanno il dono della spontaneità e la capacità di entrare subito in contatto con chi le incontra. Mr. Friulano, in particolare, possiede una simpatia che promana da una fisicità tutt'altro che muscolosa, ma contagiosa, a cui aggiunge un tocco che usa con rara maestria: un profumo che conquista. *(Del profumo si parla poco, ma è il responsabile di molte scelte della nostra vita. Noi ci siamo innamorati? L'odore è stato, in maniera inconscia, il primo punto di contatto con quella persona. È un sentire apparentemente astratto – mentre è, in effetti, reale – che contagia la mente e che diventa sensazione, intuizione: una forza silenziosa, ma potentissima, capace di farti star bene e male; che fa*

correre la mente; che rievoca luoghi, momenti anche lontani, persone.) Tutto questo a lui appartiene. Impossibile non innamorarsi di un friulano così!

il Friulano
e i suoi segni particolari

Abbiamo visto che la carta d'identità di Mr. Friulano e quindi i suoi segni particolari, è la medesima, fatta eccezione per il nome, del Tocai friulano.

il nome

Già lo sappiamo: nacque Sauvignonasse per venir ribattezzato, in Friuli, Tocai friulano e ora Friulano, il nome della sua terra di adozione. Molte sono le zone vinicole, sia in Italia sia nel mondo, il cui vino s'identifica con l'area di provenienza. Basta citare il Chianti la cui uva base – assieme ad altre – è il Sangiovese, come d'altronde per il Brunello di Montalcino; oppure quelle da cui si ottengono Barbaresco e Barolo che sono Nebbiolo. Ancora possiamo citare il Bordolese – gli abitanti del Bordeaux sono i bordolesi – i cui vini rossi nascono soprattutto da uve Cabernet sauvignon e Merlot in varie cuvée. O i bianchi di Borgogna – a base di Chardonnay – che sono conosciuti come Bourgogne. In effetti, la scelta di chiamarsi Friulano era la più naturale del mondo.

terra di origine:

la Francia del sud-ovest, dove è stato però abbandonato moltissimi anni fa.

terra adottiva:

il Friuli, dove è stato accolto, compreso, allevato con amore fino a ridargli un'anima tutta… friulana.

la madre:

Signora Uva Tocai friulano. Con caratteristiche precise e da tempo codificate: grappolo, foglia, portamento, colore.

il padre:

il Friuli con la sua terra e il suo clima.

gli educatori:

i vignaioli friulani che hanno saputo interpretare la sua versatile intelligenza con grande sensibilità, alla quale hanno aggiunto la passione.

Vi sono attori che passano da un ruolo comico ad uno tragico con una facilità disarmante. O grandi calciatori che sanno giocare in diversi ruoli, restando sempre i primi della classe. Chef che interpretano ricette di pesce, di carne o inventano dolci con risultati sempre eccellenti. Così si comporta il Tocai: fa sentire la sua grandezza in situazioni tra loro diverse.

Quello che fu il Tocai friulano – ora Friulano – era il bianco che qui si è sempre amato (e bevuto). Per l'osteria della mia famiglia, mio padre comperava il Tocai da un contadino di Rosazzo. Si chiamava Pettarini ed il suo Tocai era straordinario: corposo – sembrava di masticare –, con il classico ammandorlato che non lo rendeva stucchevole. Ricco di alcol per produzioni per vite bassissime. Lo portavamo a casa in botti da sette ettolitri

Il racconto di un vino

dove poi restava fino a quando lo mettevamo in damigiana e poi, via via, in piccoli fiaschetti da mezzo litro che ne sottolineavano la preziosità.

Poi vennero gli anni Settanta.
L'evoluzione del gusto – sia nel cibo sia nei vini – chiedeva maggior eleganza, senza mai rinunciare alla tipicità. Il Tocai friulano – futuro Friulano – fu un vino che questa caratteristica mantenne più di ogni altro. Come non ricordare i Tocai eleganti che bevevamo noi giovani sommelier dal nostro maestro Teo Pizzolini che "celebrava" nella sua Spezieria pei Sani di via Poscolle a Udine, angolo via Zanon, tempio di tutti i buongustai del *tajut*?
I profumi del Tocai si erano raffinati, ma si fecero ancor più variegati e polifonici; la fisicità del vino era meno invadente, ma ne aveva mantenuto il nerbo.

Quei vini degli anni Settanta – che poi dettero il via all'entusiasmante primavera del vino friulano che indicò un nuovo stile – si erano fatti più snelli, scattanti. Sapevano stare meglio a tavola, accanto a piatti di una cucina che a sua volta incominciava a farsi meno pesante e più profumata e dove – oltre che il gusto – trovavano spazio anche una certa creatività e il piacere visivo.
Il Tocai friulano si comportava sempre in maniera perfetta, sempre in prima fila nell'interpretare il nuovo che stava arrivando.

Si deve sapere che la madre – Signora Uva Tocai friulana – è una pianta esuberante. Ha un carattere molto espansivo che, se non vigilato a dovere, esagera. Sì: è una vite che va controllata ed a volte "castigata" nella produzione. In tal caso il suo frutto raggiunge vertici di qualità inarrivabili. **Proprio alla fine degli anni Ottanta** i vignaioli cominciarono a controllare la quantità prodotta. Le vigne si fecero più fitte – ossia con

Si deve sapere che la madre – Signora Uva Tocai friulana – è una pianta esuberante.

maggiori ceppi per ettaro – e le rese per pianta minori. L'epoca di vendemmia tornò a ricercare vini paciosi, ma non pesanti.
Il vignaiolo degli anni Ottanta aveva dalla sua la conoscenza: sapeva come gestire i processi di fermentazione dei vini e prima ancora la maturazione delle uve. Fu una conquista epocale: l'arrivo dell'enologia meccanica in cantina – frutto della conoscenza – scacciò quella chimica, figlia del dominio dell'uomo sulla natura: non era più l'uomo al centro di tutto, bensì la natura, e quindi la vigna, la vera responsabile della qualità ed alla quale si doveva riservare maggior rispetto, stando al suo fianco e non sostituendosi ad essa.

Ma la madre del Friulano – Signora Uva Tocai friulana – aveva potenzialità inespresse. Nel 1981 chi scrive intuì che il mosto di quell'uva si poteva far fermentare in barrique. Fu anche questa una rivoluzione. Quelle uve appartenevano ad un vecchio vigneto dell'Abbazia di Rosazzo. Era la prima vendemmia che – dopo oltre vent'anni – vedeva risorgere a nuova vita le antiche vigne del millenario Monasterium Rosarum. Il vino fermentò in quelle che ancor oggi sono le più antiche cantine di tutto il Friuli. Lo assaggiavo ogni giorno ed ogni giorno non credevo al mio naso e al mio gusto: sensazioni troppo esaltanti per essere vere.

Sulle piccole botti scrissi col gesso da morra – così faceva mio padre – una sigla: TCb, che stava per Tocai barrique. Lo imbottigliai nelle magnum. Lo tenni lì. Ogni tanto ne aprivo una e continuavo a non credere fosse così buono. Mi dicevo che amavo a tal punto la mia creatura da non essere capace di valutarne i difetti. Ma la verità più profonda è che avevo timore di sottoporla al giudizio di altri. Finché capitò l'occasione. Avevo invitato in Abbazia degli amici (tecnici e cultori del vino) che provenivano da diverse regioni italiane in quanto avevo lanciato loro l'idea di far nascere un gruppo di professionisti che si occupassero del vino in maniera moderna e che venne codificata come "Progetto vino" (molti di noi lo fecero).

Una volta a tavola, dopo altri vini bianchi, aprii una magnum e la misi nei bicchieri così, senza dire nulla. Ricordo che stavo in piedi, in silenzio, un po' distante dal tavolo per osservare gli sguardi: c'erano Angelo Solci e Antonio Piccinardi; Davide Paolini, Maurizio Castelli, Angelo Valentini e altri ancora.
Si guardarono. Passarono, per me, interminabili secondi finché uno di loro disse: "Ma da dove viene questa bontà, dalla Borgogna?". No, dissi, è un Tocai delle vigne abbaziali da me fermentato in barrique.
I giudizi andarono ben oltre ogni mia aspettativa. Mi dettero coraggio. **Era nato il primo bianco secco in barrique d'Italia.** E la Signora Uva Tocai friulana aveva saputo superare la prova più importante: da vino d'annata, generarne uno in grado di reggere nel tempo per rivaleggiare contro i grandi bianchi del mondo che su quella strada si erano da tempo incamminati.

La storia del Tocai friulano prosegue. E si dà obiettivi sempre più ambiziosi.

L'affinamento in legno – che all'inizio scatenò una serie di dure polemiche – in breve entrò in cantina e contribuì a fare crescere l'immagine e la bontà di questo vino (e non solo di questo), e aprì altri orizzonti di sperimentazione, tra i quali il recupero della nostra tradizione che vedeva spesso unire al Tocai altre varietà, soprattutto Ribolla gialla e Malvasia istriana. Partendo dall'antica cuvée dei nostri padri, la declinazione venne ampliata con altre uve. Nacquero molti vini bandiera aziendali, ma che avevano come base, quasi sempre, **la Signora uva Tocai friulana.**

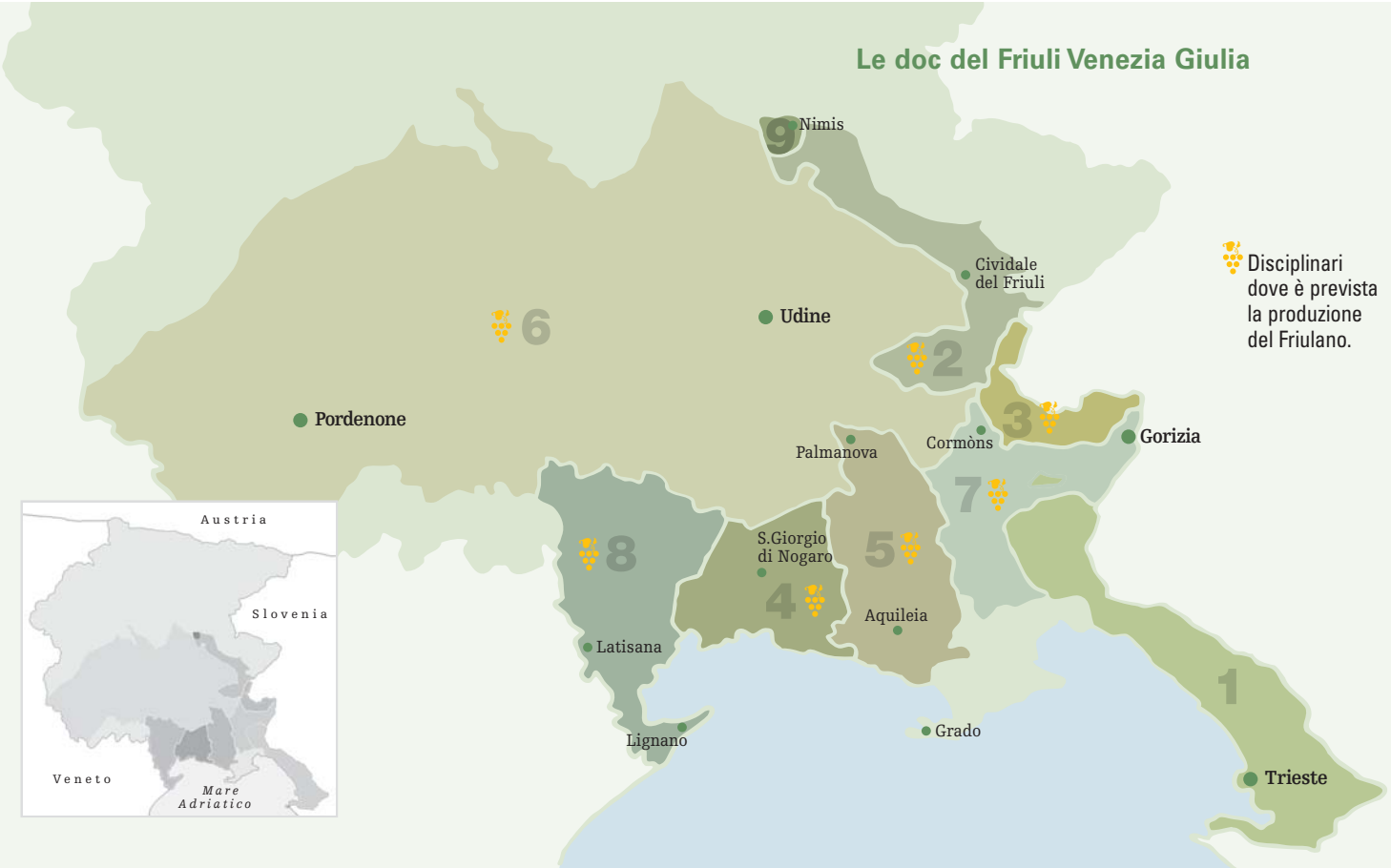
In Friuli Venezia Giulia la superficie piantata a uve Tocai friulano è pari a 1.548 ettari di vigneti (dati 2006).

Il Friuli: la terra del Friulano

Ormai è assodato: l'uva da cui si ottiene e si otterrà il vino Friulano proviene dalla varietà – ossia dall'uva – Tocai friulano: regola ora inamovibile. Uva che entra nei disciplinari di quasi tutte le Doc(*) del Friuli Venezia Giulia – sette su nove – e che sono quindi atte a produrre il vino Friulano. Non lo prevedono solo Ramandolo e Carso. Quindi si produce nei Colli orientali del Friuli, nel Collio Goriziano, in Friuli-Annia, Friuli-Aquileia, Friuli-Grave, Friuli-Isonzo e Friuli-Latisana.

(*) Le Doc sono leggi nazionali – definite disciplinari di produzione – che garantiscono l'origine e quindi la provenienza dei vini della zona interessata. Inoltre, impongono il rispetto di una serie di regole, tra le quali i terreni vocati, le rese in uva per ettaro, il numero di viti minimo da piantare per ettaro, la gradazione alcolica minima, le pratiche di vinificazione. Oltre che tracciare la carta di identità di ogni vino prodotto.

1 Carso
2 Colli Orientali del Friuli
3 Collio
4 Friuli-Annia
5 Friuli-Aquileia
6 Friuli-Grave
7 Friuli-Isonzo
8 Friuli-Latisana
9 Ramandolo



Mr. Friulano ha constatato, da molto tempo ormai – e già lo sappiamo –, che il suo profumo è inconfondibile e provoca una forte attrazione.

È un'arte che coltiva con piacere e saggezza: ha la sensibilità, infatti, di trovare il profumo giusto per ogni occasione, aspetto di grande classe: "indossa" nelle stagioni più calde – o nelle occasioni informali – toni fragranti che giocano su sentori floreali e verdeggianti, mentre nelle stagioni più fredde – e negli incontri mondani di maggior impegno – sfoggia sentori più ammaliatori e speziati, dove il miele leggero si fonde con la nocciola e sfumature di cuoio e tabacco dolce.
Sa vestirsi casual, ma anche elegante fino allo smoking; sta volentieri in osteria – è lì che si è formato –, ma si distingue e s'impone, con discrezione, sulle tavole dei ristoranti top del mondo.

Gli amori del Friulano

La sua antica cultura lo rende capace di esaltarsi con cibi semplici e nello stesso tempo combinarsi in maniera perfetta anche con ricette dell'alta cucina.
Ha due, giustificate, manie: il bicchiere, che sfoggia – come si fa per la cravatta – secondo l'abito che indossa. E la temperatura alla quale desidera essere avvicinato.

Parlare di tutti i suoi amori?
Impossibile, dato il suo fascino.
Ne citiamo solo alcuni.

1

Il bicchiere:
va bevuto a 8-10°C
nel calice
Extreme Sauvignon
Riedel

1 In età giovanile

In età giovanile porta vestiti freschi e piacevoli. La vinificazione classica in bianco con fermentazioni in vasche inox gli conferisce un colore paglierino con toni appena verdognoli.

I profumi sono tipicamente giovanili: a volte prevalgono i fiori di campo; altre il sambuco o pennellate di peperone. La sua scattante virilità lo rende vino ideale da aperitivo.

È il re indiscusso sul San Daniele; magico su uova e asparagi; sublime sulle frittate e sui risotti di erbe con *sclopìt* ed erbe di primavera. Strepitoso con le croste di polenta appena staccate dal paiolo per aperitivo. Ed emozionante con il *lidric cul poc* (radicchio di campo con parte della radice) e uova sode o *lis frizzis* (le cicciole di maiale); con la Rosa di Gorizia – il radicchio più chic che esista – con uova sode o fagioli appena tiepidi; pesci di fiume come le trote e i temoli; o pesci di mare delicati cotti al vapore come *l'otragano* (cefalo dorato), il branzino, la mormora, la sogliola.

2

Quando si concede ad unirsi con più uve
– ispiratesi alle antiche cuvée dei padri –

le sua "mise" si fa più impegnativa. È vino – il Friulano – che si sposa con successo con altri vini, come abbiamo visto, *in primis* con Ribolla gialla e Malvasia istriana. Ma si comporta in maniera straordinaria anche unito al Pinot bianco, allo Chardonnay, al Sauvignon, a sua maestà il Picolit. Le stoffe che sceglie sono più raffinate.

Il suo colore si mescola con i toni degli altri vini per farsi più intenso, anche in quanto sono vini proiettati verso un buon invecchiamento. Sceglie profumi più complessi in cui al floreale unisce accentuate sensazioni di pistacchio e mandorla, ma anche di toni minerali che gli danno distinzione.

A tavola sceglie i pesci crudi quali il calamaro, la seppia, il branzino e l'orata; ma anche la nobiltà degli scampi, conditi con solo un goccio di extravergine, fior di sale e un'eventuale spruzzata di pepe. E poi pesci alla griglia e al forno, in particolare cotti con erbe mediterranee. Ma anche minestroni di verdure di primavera col

Il bicchiere: chiede di essere bevuto sugli 8-10°C, sempre nel calice Extreme Sauvignon Riedel.

tocco del basilico, risotti di pesce e la pasta regina con gli scampi: *la buzara*. Si entusiasma con il fritto di piccoli pesci; con le sarde impanate e fritte; con la frittata di *schie* (i gamberetti di laguna).

3

Mr. Friulano affinato in legno
diventa vino delle grandi occasioni.

Qui lui è sempre in smoking: perfetto, distinto, rigoroso nel suo portamento. La fermentazione in legno – in genere da uve a vendemmia appena tardiva – gli conferisce "nuance" e gusti di alta classe e certamente di maggiore struttura.

Si veste di un colore paglierino intenso. Si distingue anche per i suoi profumi polifonici e complessi: aggiunge al suo classico sentore di mandorla la burrosa dolcezza della fermentazione in legno fino a raggiungere l'armonia e la sontuosità da grande vino. Assume profondità e, soprattutto, dà al vino una lunga vita in bottiglia.

Predilige piatti della grande cucina: uova strapazzate col tartufo; risotto al tartufo; risotto allo zafferano; minestrone di orzo o pasta e fagioli; crema di patate e tartufo; ma anche pesci al forno come rombo e dentice. Insalata di cappone alla Gonzaga. Non dimentico certo due sue particolari passioni: il *boreto di canoce* (cicale di mare) e le seppie in umido con polenta. Adora anche i piatti classici da osteria, come il *frico* con le patate

3

Il bicchiere: rispetto alle precedenti situazioni, qui esige temperature appena più elevate, 10-12 °C, e un calice che ne metta in evidenza il bouquet e permetta di ascoltare la maestosità della sua "dolcezza" in bocca: calice Extreme Chardonnay (ballon aperto) Riedel.

o il *toc in braide* di primavera con asparagi bianchi e selvatici. Potrei continuare ancora con gli *zotui* (sono minuscole seppiole) fatti in umido e serviti con polenta, col pesce azzurro fatto alla piastra: sgombretti, alici, sardine. Ma anche – da emozione – con una tartare di tonno.

La bellezza di questa vinificazione è che gli prolunga la vita anche oltre – nelle grandi annate – i 10 anni.

... a tavola
con il Friulano
2008

Crema di patate con polipo verace, tapenade d'olive taggiasche e aceto balsamico tradizionale.

Antipasto *(ingredienti per 4 persone)*
Aceto balsamico, 1 polipo di 1 kg circa, 1 kg patate, olio extravergine d'oliva, 3 foglie di alloro
Per la tapenade:
4 hg olive taggiasche, olio extravergine d'oliva, 2 filetti di acciughe, 1 manciata di capperi.

Procedimento. *In un pentolone mettere a lessare il polipo fino a raggiungere la cottura. Nell'acqua di cottura pulire il polipo e tagliarlo sottilmente. A parte lessare le patate pulite e tagliate a pezzi in acqua salata con l'alloro. Passare al frullatore le patate con un po' di acqua di cottura.*
Composizione del piatto. *Sul piatto da portata stendere a specchio la crema di patate, disporre il polipo e versare un filo d'olio, la tapenade di olive e un po' di aceto balsamico tradizionale.*

Ermacora

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

Ai Fiori *il ristorante*

La cucina: solo pesce, innovativa.
Carte di credito: Visa, Master card e American Express.
Posti disponibili: 30.
Chiusura settimanale: domenica e lunedì a pranzo.

Trieste
Piazza Ortis, 7
tel. 040.300633
info@aifiori.com
www.aifiori.com

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

Ermacora *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: comune di Premariacco, località Ipplis.
Ettari vitati: 25, Doc Colli orientali.
Visite in azienda: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30 e dalle13.30 alle 18.00. Sabato dalle 8.00 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 16.00.

Premariacco (Ud)
Via Solzaredo, 9
località Ipplis
tel. 0432.716250
info@ermacora.it
www.ermacora.it

I fratelli Dario e Luciano Ermacora sono subentrati nell'azienda di famiglia nel 1982. Parte dei terreni era stata acquistata, nel 1922, dal nonno Antonio e da suo fratello Giuseppe. Allora era mista, con soli quattro ettari di vigneti. La vocazione ai grandi vini dei Colli di Ipplis è secolare e da qui Dario e Luciano sono partiti, destinando l'intera superficie alla vigna, costruendo la cantina via via aggiornata con le tecnologie necessarie, ma soprattutto seguendo un percorso che li ha portati a produrre vini longevi con caratteri varietali ben leggibili. Non basta: per i rossi – che rappresentano il 35% della produzione totale –, particolare attenzione è stata riservata alle varietà autoctone quali Pignolo, Schioppettino e Refosco. Tra i bianchi, accanto a quelli internazionali, i friulani sono Picolit, Verduzzo, Ribolla gialla e Tocai.
Vini bandiera: Friulano, Pinot bianco e Pignolo.
Friulano: da uve 100% Tocai friulano in parte vinificate in bianco e in parte macerate a freddo con fermentazione in vasche d'acciaio.

Calamaro "cacciatorino" con ricotta di bufala, zucca ed altri sapori d'autunno.

Antipasto *(ingredienti per 4 persone)*
16 calamari novembrini lunghi 5 cm, 200 g di polpa di zucca marina gialla e scorza, 120 g ricotta fresca, 0,3 g di agar agar, olio extravergine carsolino, sale.

Procedimento. *Pulire i calamari privandoli della sacca di nero e della cartilagine. Successivamente far passire la zucca e la scorza della stessa con un pizzico di sale al tegame a fuoco lento (se si vuole ottenere una crema di zucca più delicata eliminare la scorza). Passare la zucca passita nel robot tritatutto, filtrare e ridurre ulteriormente il composto al tegame correggendo il sapore e facendo evaporare l'acqua. Prendere metà della zucca e gelificare con l'agar agar facendo bollire 1/3 del composto che verrà successivamente assemblato alla restante parte a 40°C. Spalmare la restante zucca in un silpat; disidratare a 45°C nel forno per 4 ore. Sfornare, modellare a piacere e finire la disidratazione fino ad una consistenza croccante. Introdurre la ricotta in un sac à poche.*
Friggere i tentacoli di calamaro panati in sola semola di grano duro. Cucinare al vapore i calamari per due minuti, farcirli con la ricotta ed aggiungere un pizzico di sale.
Composizione del piatto. *Porre il disco di zucca gelificata al centro del piatto, adagiarvi sopra i calamari a raggiera, aggiungere i tentacoli fritti e la zucca croccante con un filo di olio extravergine carsolino. Servire subito.*

Schiopetto

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

Al Ferarùt *il ristorante*

La cucina: classica-purista, soprattutto di pesce.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 45. Osteria "Il Tinel" per 20 posti.
Chiusura settimanale: martedì sera e mercoledì.

Rivignano (Ud)
Via Cavour, 34
tel. 0432.775039
info@ristoranteferarut.it

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

Schiopetto *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: comuni di Capriva del Friuli e di Manzano.
Ettari vitati: 32, di cui 24,5 ha nella Doc Collio e 7,5 nella Doc Colli orientali del Friuli.
Visite in azienda: su prenotazione, dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00.

Capriva del Friuli (Go)
Via Palazzo
Arcivescovile, 1
tel. 0481.80332
azienda@schiopetto.it
www.schiopetto.it

Figlio di Giorgio, titolare della storica osteria di Udine "Ai Pompieri", Mario Schiopetto eredita dal genitore la grande passione per il vino che lo porterà a essere riconosciuto come il vero padre dell'enologia moderna friulana. Autodidatta, Mario realizza il suo sogno nel 1965, quando prende in affitto dalla Curia Arcivescovile di Gorizia una vecchia azienda che poi acquisterà nel 1989. Qui sviluppa e migliora costantemente le conoscenze acquisite nei suoi lunghi viaggi di studio. Esperienza che trasmette ai figli Maria Angela, Carlo e Giorgio, che oggi conducono l'azienda – siamo alla terza generazione – che produce circa 200.000 bottiglie l'anno con 8 etichette; 6 vini bianchi: Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio e le cuvée Mario Schiopetto Bianco e Blanc des Rosis; 2 vini rossi: Rivarossa e Blumeri. **Vini bandiera:** Mario Schiopetto Bianco, Blanc des Rosis, Rivarossa.
Friulano: da uve 100% Tocai friulano, vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

“Sope di pontis e crots di crustà”
(zuppa con le punte di asparagi e rane fritte).

Primo piatto *(ingredienti per 6 persone)*
1 kg di asparagi bianchi medi, 1 dl di olio extravergine di oliva, 1 carota, ½ cipollotto, 1 costa di sedano, olio extravergine di oliva per friggere, 12 cosce di rana.

Procedimento. *Lavare e pelare gli asparagi. Tagliarli a dadi tenendo a parte le punte. Stesso procedimento per la carota, il sedano e il cipollotto. Con 1 dl di olio extravergine di oliva soffriggere il cipollotto, aggiungere tutte le restanti verdure fuorché le punte di asparagi. Brasare per 3-4 minuti ed aggiungere l’acqua in giusta quantità, insaporire e far cucinare per circa mezz’ora. Aggiungere le punte di asparagi e continuare la cottura per altri 8 minuti. A parte, in una friggitrice o altro, cucinare con l’olio extravergine di oliva le cosce di rana precedentemente infarinate. Le cosce devono essere croccanti.*
Composizione del piatto. *Salarle e adagiarle due a testa sul bordo della zuppiera e servire.*

Livon

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Extreme Chardonnay.
Temperatura: di servizio 10-12°C.

Al Grop *il ristorante*

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

Tavagnacco (Ud)
Via Matteotti, 7
tel. 0432.660240
info@algrop.net
www.algrop.net

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

Livon *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: Ruttars, comune di Dolegna, e nei comuni di Corno di Rosazzo, San Giovanni al Natisone e Chiopris Viscone.
Ettari vitati: 189,19, dei quali 58 Doc Collio; 28 Doc Colli orientali del Friuli; 100 Friuli-Grave e 3,19 Igt.
Visite in azienda: su prenotazione, dal lunedì al venerdì.

S. Giovanni al Nat. (Ud)
via Montarezza, 33
Località Dolegnano
tel. 0432.757173
info@livon.it
www.livon.it

Dorino Livon, imprenditore del legno di origini contadine e padre di Valneo e Tonino – titolari dell'azienda –, intuì quasi cinquant'anni fa il grande potenziale delle vigne del Collio e cominciò ad acquistare i primi vigneti a Ruttars, entrando di diritto a far parte del ristretto gruppo dei padri fondatori dell'enologia moderna friulana. Valneo e Tonino hanno continuato l'opera del genitore, portando l'azienda ad avere 157 ettari dislocati in tre diverse Doc della regione. Hanno investito moltissimo nei vigneti: quelli di Ruttars, ad alta intensità per ettaro, sono davvero spettacolari, grazie al restauro agrario delle colline. Valneo e Tonino hanno inoltre subito compreso l'importanza del mercato. Le tre Doc, infatti, danno loro la possibilità di affrontarlo con un'ampia gamma di vini, collocati sempre al vertice.
Vini bandiera: BraideAlte bianco; TiareBlu rosso; Refosco dal p.r. Riul.
Friulano: da uve 100% Tocai friulano, col 30% del mosto fermentato e affinato in barrique.

Brodo di pesce alla dalmata.

Primo piatto *(ingredienti per 10 persone)*
1 kg di orata o branzino, 1 cipolla piccola, ½ carota, ½ gamba di sedano bianco o verde, 2 spicchi di aglio, ½ peperone giallo, 4 pomodori pelati, sale, pepe, olio di oliva, peperoncino, origano, 1 foglia di alloro, 1 bicchiere di vino bianco secco.

Procedimento. *Fate bollire il pesce. Tritate le verdure e rosolatele in pentola con un filo di olio per qualche minuto, aggiungete i pomodori pelati tritati, sale e pepe, gli aromi e il vino bianco. Fate evaporare per qualche minuto, poi aggiungete l'acqua di cottura del pesce bollito e la carne del pesce privata dalle spine e dalla pelle, quindi fate bollire per altri 10 minuti.*
Composizione del piatto. *Servire il brodo con dei crostini di pane.*

Marco Felluga

Il vino: Friulano Russiz Superiore.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Extreme Chardonnay.
Temperatura: di servizio 10-12°C.

Al Lido *il ristorante*

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

Muggia (Ts)
Via C. Battisti, 22
tel. 040.273338
hotellidomuggia@tiscalinet.it
www.hotellidotrieste.com

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

Marco Felluga *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: nei comuni di Capriva del Friuli, San Floriano, Oslavia, Cormòns e Farra d'Isonzo.
Ettari vitati: 158, tutti nella Doc Collio, dei quali 50 nel cru di Russiz Superiore.
Visite in azienda: su prenotazione.

Gradisca d'Isonzo (Go)
Via Gorizia, 121
tel. 0481.99164
info@marcofelluga.it
www.marcofelluga.it

Più di un secolo è passato (seconda metà dell'800) da quando il primo Felluga (il bisnonno di Marco) incrociò la propria strada con quella del vino. Da Isola d'Istria, finita la Grande guerra, a Grado e poi in Friuli, nel Collio. È qui che Marco Felluga fonda l'omonima azienda nel 1956 a Gradisca d'Isonzo e poi nel 1967 acquista Russiz Superiore a Capriva del Friuli, una tenuta di 100 ettari. Si sviluppa così una delle più emozionanti aziende italiane. Capendo che la qualità e l'identità dei vini non possono prescindere dalla valorizzazione del territorio, Marco Felluga ha dato il suo contributo ricoprendo la carica di Presidente del Consorzio dei produttori del Collio dal 1999 al 2005. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta, è il figlio Roberto, che ha portato l'azienda ad una espansione commerciale su tutti i mercati mondiali più importanti. **I vini bandiera:** Collio bianco Molamatta, Collio Bianco Col Disôre e Collio Rosso Riserva degli Orzoni. **Friulano:** Russiz Superiore Friulano, da uve Tocai friulano 100% macerate per poche ore a freddo con 15% del mosto fermentato e affinato in legno.

Mousse di canapiglia
con quenelle di ricotta e cannella.

Antipasto *(ingredienti per 4 persone)*
2 petti di canapiglia, 50 g di burro,
2 dl di panna montata, 160 g di ricotta fresca,
porto e cannella in polvere a piacere, sale e pepe q.b.,
crostini caldi.

Procedimento. *Cuocere i petti di canapiglia al forno a 180°C per 20 minuti. Tritarli finemente, aggiungervi il burro montato con il fondo di cottura della selvaggina e una profumazione di porto a piacere. Passare al setaccio raccogliendo la purea in un tegame. Tenerla in un luogo fresco per 20 minuti, quindi lavorarla con un cucchiaio di legno fino a quando sarà morbida e liscia. Aggiungere la panna ed il sale. Versare in uno stampo per pâté e lasciare in frigo fino al momento del servizio.*
A parte, con la forchetta, amalgamare ricotta e cannella.
Composizione del piatto. *Preparare piccole quenelle da servire con la mousse e crostini caldi.*

Il Carpino

Il vino: Exordium Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Extreme Chardonnay.
Temperatura: di servizio 10-12°C.

Al Paradiso *il ristorante*

La cucina: friulana, del territorio.
Carte di credito: Visa e collegate.
Posti disponibili: 80 e 90 nella sala banchetti.
Chiusura settimanale: lunedì e martedì tutto il giorno; mercoledì, giovedì e venerdì a pranzo (aperto la sera).

Paradiso di Pocenia (Ud)
Via S. Ermacora, 1
tel. 0432.777000
trattoriaparadiso@libero.it
www.trattoriaparadiso.it

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

Il Carpino *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: comune di San Floriano del Collio.
Ettari vitati: 16, di cui 9 nella Doc Collio e 7 nella Doc Isonzo.
Visite in azienda: sempre, ma solo su prenotazione.

San Floriano del Collio (Go)
Località Sovenza, 14/A
tel. 0481.884097
ilcarpino@ilcarpino.com
www.ilcarpino.com

L'azienda – che venne fondata, a metà degli anni Ottanta, da Franco Sosol assieme al suocero Silvano – è seguita, oltre che da Franco e sua moglie Anna, anche dai figli Naike e Manuel. Produzione vitivinicola rispettosa del territorio, dove sono di fondamentale importanza l'alta densità delle viti/ettaro e la produzione di uva per vite, che deve essere molto limitata. Non vengono utilizzati concimi chimici e i trattamenti sulla vite sono ridotti al minimo con uso di prodotti assolutamente innocui. La gamma dei vini comprende la linea "Carpino", prodotti in misura limitata, ottenuti da vigneti selezionati e vinificati esclusivamente in legno con macerazioni di quattro o più giorni anche sui vini bianchi. Vini complessi e potenti, particolarmente adatti ad un lungo invecchiamento in bottiglia. Nella linea "Vigna Runc", invece, i vini freschi, vinificati in acciaio. **Vini bandiera:** Ribolla Gialla Riserva, Sauvignon Riserva, Malvasia Riserva.
Friulano: Exordium Friulano, da uve 100% Tocai friulano; fermentazione e affinamento in legno.

Terrina di pomodoro in confit con soffiato alla mozzarella di bufala e gamberi rossi marinati.

Antipasto *(ingredienti per 3 persone)*
9 kg di pomodoro San Marzano, 2 melanzane, 20 g di origano, 5 g di sale; 3 spicchi d'aglio; 2 gamberi rossi per porzione.

Procedimento. *Passare i pomodori al vapore per un paio di minuti, pelarli e privarli dei semi. Lasciarli a sgocciolare per 10 minuti, adagiarli su una teglia con carta da forno e condirli con sale, origano, aglio (a lamelle sottilissime) e olio extravergine di oliva. Passare in forno a 90 gradi per circa 2 ore. Quando i pomodori saranno freddi foderare una terrina con fogli sottilissimi di melanzana passati alla griglia e riempire la terrina con i pomodori a strati, ricoprire con le restanti melanzane e pressare.*
Per il soffiato alla mozzarella di bufala: *3 mozzarelle di bufala; pane bianco senza sale. Scaldare le mozzarelle, spezzettarle in una pentola con la loro acqua; quando raggiungeranno la temperatura di 80 gradi frullare con un minipinner e aggiunge il pane in cassetta senza sale. Frullare per bene sino a che il composto risulterà omogeneo. Passare nei bicchieri del pacojet e abbattare di temperatura a -18°C.*
Composizione del piatto. *Pacossare la mozzarella per due volte con la lama da gelato e una con il disco piatto per le emulsioni, adagiare su una fondina un cucchiaio di passata di pomodoro tiepida, una fettina di terrina i gamberi rossi leggermente marinati in una citronette profumata al timo e una quenelle di mozzarella di bufala con una foglia di basilico fritto come guarnizione.*

Tenuta Villanova

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

Al Ponte *il ristorante*

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

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

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

Tenuta Villanova *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: comune di Farra d'Isonzo, località Villanova.
Ettari vitati: 127, dei quali 27 nella Doc Collio e 100 nella Doc Friuli-Isonzo.
Visite in azienda: su prenotazione.

Villanova di Farra (Go)
Via Contessa Beretta, 29
tel. 0481.889311
info@tenutavillanova.com
www.tenutavillanova.com

Storia antica quella della Tenuta Villanova. Primo atto nel 1499, da parte di Pietro Strassoldo, la cui famiglia possiederà queste terre per oltre 300 anni. Dopo vari passaggi, l'azienda fu dei Levi che le diedero grande impulso, tanto che nel 1892 avevano un proprio negozio situato nel centro di Parigi dove si vendevano i vini, le grappe e gli spumanti prodotti a Villanova. Nel 1932 tutta l'azienda fu acquistata da Arnaldo Bennati, la cui famiglia, nella persona di Giuseppina Grossi Bennati, ne mantiene ancora la proprietà, che si estende per 200 ettari. Un ambiente unico per la felice ubicazione, per la natura dei terreni e anche per il fatto che l'uomo, nei secoli, ha operato facendo sì che la vite diventasse parte integrante del paesaggio. Unica – e certamente la più antica della regione – la distilleria, che vanta 300 anni e che venne integralmente restaurata nel 1996.
Vini bandiera: "Saccoline Malvasia istriana", Friulano e Refosco dal peduncolo rosso.
Friulano: da uve 100% Tocai friulano vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

Venica & Venica

Il vino: Ronco delle Cime Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

Risotto con scampi e fasolari.

Primo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
1.000 g di scampi freschi, 1.500 g di fasolari, 500 g di riso carnaroli, 150 g di olio extravergine d'oliva, 500 g di verdure a dadini (sedano, carote, cipolla, porro), acqua fredda o ghiaccio, aglio tritato, sale e pepe nero pestato al mortaio.

Procedimento. *Peliamo gli scampi, privando della polpa il filo interno, tenendo da parte gli scarti, apriamo i fasolari, che poi vanno ben lavati in acqua corrente affinché l'eventuale sabbia fuoriesca, poi li triteremo a coltello. In una casseruola mettiamo un filo d'olio e le verdure che faremo rosolare, aggiungiamo i carapaci degli scampi e pestiamo con l'aiuto di un mestolo di legno le teste e le chele per poter far uscire tutto l'umore da esse contenuto, mettiamo l'acqua fredda o ghiaccio, portiamo a bollore per poi abbassare la fiamma, terminiamo la cottura del fumetto per 15 minuti. Passiamo il tutto con un colino fine. In un'altra pentola mettiamo un filo d'olio, l'aglio e il riso che faremo tostare bene, bagniamo con il fumetto di scampi a poco a poco e saliamo leggermente sino ad arrivare a ¾ della cottura. A questo punto mettiamo gli scampi pelati e i fasolari tritati, terminiamo la cottura, lasciamo riposare il risotto per un minuto aggiungendo solo un filo d'olio e, a piacere, una noce di burro.*
Composizione del piatto. *Mantechiamo il risotto aggiustandolo di sale e pepe.*

All'Androna *il ristorante*

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

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

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

Venica & Venica *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: comune di Dolegna del Collio.
Ettari vitati: 34,00, tutti Doc Collio.
Visite in azienda: dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00. Da aprile ad ottobre anche il sabato, su prenotazione dalle 10.00 alle 17.00.

Dolegna del Collio (Go)
Località Cerò, 8
tel. 0481.61264
venica@venica.it
www.venica.it

Gianni e Giorgio Venica, accompagnando nel vigneto il nonno Daniele – che creò l'azienda nel 1930 – e papà Adelchi, hanno imparato ad amare la natura e il difficile ruolo di vignaiolo: hanno alimentato la condivisione dei sacrifici e degli obiettivi che hanno spinto sempre più in alto verso la qualità e l'identificazione col territorio… mentre si sta affacciando la quarta generazione con Giampaolo. Gianni e Giorgio hanno fatto proprio un credo aziendale che li vede investire costantemente in ricerca e sperimentazione al fine di seguire l'evoluzione del gusto per assecondare un consumatore sempre più competente. Gianni è legale rappresentante e general manager, mentre Giorgio è il "maestro cantiniere", colui che riesce a conferire ai vini una spiccata personalità, di cui l'eleganza rappresenta il tratto saliente.
Vini bandiera: Ronco delle Mele Sauvignon, Ronco delle Cime Friulano, Ribolla Gialla L'Adelchi.
Friulano: Ronco delle Cime Friulano, da uve 100% Tocai friulano vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

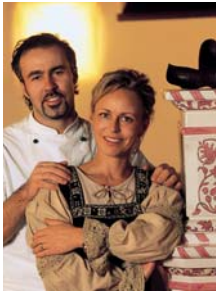
Isola Augusta

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Extreme Chardonnay.
Temperatura: di servizio 10-12°C.

Minestra di polenta e patate con spuma di Montasio salato.

Primo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
200 g di patate, 1 l di brodo, 70 g di farina gialla, 80 g di panna fresca, 40 g di olio extravergine, 200 g di polenta cotta, 1 aglio, 1 rosmarino, 1 scalogno, vino q.b. Per la spuma di Montasio: 250 g di Montasio salato, 125 g di mascarpone, 70 g di panna, 20 g di latte.

Procedimento. *Fare stufare uno scalogno tritato con poco olio e acqua, aggiungere le patate a cubetti, sfumare con poco vino bianco e continuare con il brodo. Portare a ebollizione, aggiungere la farina a pioggia mescolando con la frusta e, dopo venti minuti, aggiungere la panna. Lasciar cuocere per altri 20 minuti, profumare con un soffritto di olio, aglio in camicia e rosmarino. Mettere nel frullatore il Montasio e il latte e frullare bene. Unire il mascarpone e la panna, frullare ancora ma non a lungo. Frullare per 2 minuti la polenta cotta fino a ottenere una crema. Scaldarla a microonde per 30 secondi, stenderla su un foglio di silpat, coprirla con un altro foglio e stenderla sottile. Togliere il foglio superiore e cuocere a 160°C per 20'. Togliere dal forno, tagliare alcuni quadrati 12x12, mettere ciascun quadrato su un bicchiere capovolto in modo tale che prenda la forma di una coppa.*
Composizione del piatto. *Versare la minestra nelle fondine, disponendo al centro la coppa di polenta precedentemente riempita con la spuma di Montasio.*



Alla Pace *il ristorante*

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

Sauris (Ud)
Fraz. Sauris di Sotto, 39
tel. 0433.86010
sas.sauris@genie.it

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

Isola Augusta *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: comune di Palazzolo dello Stella.
Ettari vitati: 50, nella Doc Friuli-Latisana.
Visite in azienda: su prenotazione.

Palazzolo dello Stella (Ud)
Casali Isola Augusta, 4
tel. 0431.58046
info@isolaugusta.com
www.isolaugusta.com

La tenuta Isola Augusta è stata acquistata negli anni Cinquanta da Renzo Bassani, che voleva dar vita ad una produzione di vini di alta qualità. Il figlio Massimo comincia ad occuparsi dell'azienda nel 1972, restando fedele alle tradizioni, ma attento alle nuove tecnologie. Immersa nel verde, si estende tra il fiume Tagliamento e lo Stella, per 74 ettari, di cui 50 coltivati a vigneto e 2 a oliveto, tutti condotti con sistemi a basso impatto ambientale. Il clima, mitigato dalla vicinanza del mare, unitamente alla natura dei terreni, rende possibile la produzione di una gamma di vini altamente selezionata, in quantità volutamente limitate. L'azienda produce anche grappa, miele e olio extravergine d'oliva. Massimo Bassani è socio fondatore del Movimento turismo del vino.
Vini bandiera: Pinot grigio, Ribolla gialla, Augusteo (Cabernet sauvignon e Cabernet franc affinato in legno).
Friulano: da uve Tocai Friulano 100%, con parte del mosto fermentata e affinata in legno.

San Pietro con panura alle erbe, ai capperi e alle olive.

Secondo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
800 g di San Pietro, 200 g di pane bianco fresco, 50 g di pane bianco secco, erbe miste (timo, basilico, santoreggia, prezzemolo e poca cipollina), capperi e olive, olio extravergine di oliva.

Procedimento. *Sfilettare il San Pietro, togliere la pelle e mettere da parte le lische che serviranno per fare la fonduta di capperi mettendole a ridurre in acqua con gambi di prezzemolo e qualche goccia di limone. Preparare la panura (pane fresco sbriciolato) frullando per qualche istante i due tipi di pane con le erbe, sale, pepe, pochissimo olio. Procedere scottando all'unilaterale (ossia da una parte sola) i filetti di San Pietro, adagiarli sopra la panura e metterli in forno caldo (o salamandra o grill) per 2 minuti.*
Composizione del piatto. *Servire con la fonduta di capperi, aggiungendo all'ultimo momento le olive e i capperi.*

Giorgio Colutta

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

Campiello *il ristorante*

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

S. Giovanni al Nat. (Ud)
Via Nazionale, 46
tel. 0432.757910
info@ristorantecampiello.it
www.ristorantecampiello.it

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

Giorgio Colutta *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: nei comuni di Manzano, Buttrio e San Giovanni al Natisone.
Ettari vitati: 24, Doc Colli orientali del Friuli.
Visite in azienda: solo su prenotazione.

Manzano (Ud)
Via Orsaria, 32
tel. 0432.740315
colutta@colutta.it
www.colutta.it

L'azienda agricola Colutta viene acquistata da Antonio Colutta ai primi del '900. Verso la fine degli anni 60 comincia ad imbottigliare. Dal 1998 la conduzione è di Giorgio Colutta, che adotta tecniche colturali ecocompatibili: non diserbanti, ma lavorazioni sottofila; inerbimento dell'interfilare; trattamenti con prodotti a basso impatto ambientale; vendemmia manuale. La rinnovata cantina è stata ricavata dal recupero della vecchia architettura rurale del '700. Con l'intento di dare uno standard qualitativo sempre più elevato, l'azienda ha ottenuto, nel 2004, la certificazione UNI EN ISO 9001: 2000. Un modernissimo impianto fotovoltaico garantisce l'autonomia energetica con fonti rinnovabili, a conferma dello spirito innovativo di quest'azienda, i cui vini sono apprezzati in Italia ed all'estero, mercati emergenti compresi.
Vini bandiera: Friulano, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot Grigio.
Friulano: da uve 100% Tocai friulano vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

Pappardelle di grano saraceno ai gamberi.

Primo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
Per la pasta: 200 g di farina saracena, 100 g di semolino, 200 g di farina 00, sale q.b., 100 g di uova intere, 50 g di rosso d'uovo.
Per la salsa: 20 gamberi, 1 bicchiere di vino bianco, 200 g di salsa al pomodoro, un rametto di prezzemolo, sale q.b., 100 g di pomodoro ciliegino, 1 spicchio d'aglio.

Procedimento. Per la pasta: *impastare tutti gli ingredienti sino a ottenere un impasto omogeneo, tirare la pasta e tagliare alcune pappardelle della larghezza di 2 cm.*
Per la salsa: *soffriggere l'aglio nell'olio. Toglierlo, aggiungere i gamberi precedentemente tagliati a metà sulla schiena. Salare, pepare e bagnare col vino. Quando il vino è evaporato, aggiungere la salsa al pomodoro e i ciliegini tagliati in quattro e il prezzemolo tritato. Cucinare la pasta in acqua salata. Togliere i gamberi dalla salsa e saltare le pappardelle.*
Composizione del piatto. *Nel piatto disporre a nido le pappardelle e adagiarvi sopra cinque gamberi; decorare con un ciuffo di prezzemolo riccio e un fiore di pomodoro.*

Petrussa

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

Carnia *il ristorante*

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

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

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

Petrussa *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: in comune di Prepotto.
Ettari vitati: 10,5 nella Doc Colli orientali del Friuli.
Visite in azienda: dal lunedì al sabato previo appuntamento.

Prepotto (Ud)
Via Albana, 49
tel. 0432-713192
petrussa@petrussa.it
www.petrussa.it

Fu Giuseppe Petrussa, agli inizi del '900, a cominciare a coltivare queste vigne. L'attività contadina continuò con i figli, tra cui Celestino, che nel 1987 cedette il timone dell'azienda ai figli Gianni e Paolo. Nonostante le difficoltà dell'epoca, prevalse la scelta di coltivare la vite spinti, fin da allora, dal desiderio di cogliere l'essenza del territorio. Prepotto è una piccola area sul confine con la Slovenia, segnato dal corso dello Judrio. Il terreno – costituito essenzialmente da marne eoceniche – e la posizione geografica – a 30 km dal mare Adriatico ed altrettanti dalle Prealpi Giulie – ne fanno un *unicum* dove la qualità non si esprime nel "vino migliore di", bensì con vini dai caratteri peculiari (l'anima) di un territorio e del suo ambiente. "Perché il nostro lavoro si completa quando il vino è fedele lettore di queste particolari terre."
Vini bandiera: Schioppettino di Prepotto, Friulano e Pensiero (da uve Verduzzo passite).
Friulano: da uve 100% Tocai friulano vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

Anguilla di primavera.

Antipasto *(ingredienti per 4 persone)*
6-8 hg di 1 anguilla, 1 mazzetto di 20 asparagi bianchi, misticanza di erbe di campo (finocchietto, rucola, menta, malva, gallinella…), 1 carota, 1 zucchina, ricotta q.b., olio, sale e pepe.

Procedimento. *Tagliare testa e coda dell'anguilla, inciderla sul dorso per spinarla e pulirla. Allargarla su un piano di lavoro, salare e pepare. A parte tagliare a pezzetti la carota e la zucchina, amalgamare con la ricotta. Con l'impasto di verdure e ricotta riempire al centro l'anguilla dove prima c'era la spina dorsale. Aiutandovi con la pellicola richiuderla e cucinarla al vapore per circa 30'. Lasciarla raffreddare. Nel frattempo, cucinate gli asparagi in poca acqua salata.*
Composizione del piatto. *Tagliate l'anguilla a fettine di 1 cm, su ogni piatto disponete 5 asparagi a raggiera, adagiatevi sopra la misticanza e condite leggermente con poco sale, olio, pepe e poco aceto Asperum. Disponete quindi 3 fettine di anguilla.*

Livio Felluga

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

Da Nando *il ristorante*

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

Mortegliano (Ud)
Via Divisione Julia, 14
tel. trattoria 0432.760187
tel. albergo 0432.826746
info@danando.it
www.danando.it

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

Livio Felluga *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: a Rosazzo nei Colli orientali del Friuli e nel Collio.
Ettari vitati: 155.
Visite in azienda: solo su prenotazione.

Cormòns (Go)
Via Risorgimento, 1
tel. 0481-60203
info@liviofelluga.it
www.liviofelluga.it

Una delle aziende storiche del Friuli Venezia Giulia. Oltre cinquant'anni fa, Livio Felluga – che Isi Benini definì "il patriarca dei vini friulani" – credette in queste colline quando in molti le abbandonavano. Acquistò i suoi primi terreni a Rosazzo, dove si trova la maggior parte della proprietà, creando vigneti davvero splendidi. Nel 1956 un'altra grande intuizione: ispirandosi ad una carta del Settecento, si inventò l'etichetta della "carta geografica", come venne poi definita. Un'etichetta, con la riproduzione delle "proprie colline", a testimonianza del legame stretto e indissolubile tra il vino e il territorio nel quale veniva prodotto, quando il Friuli enoico era ancora sconosciuto. Oggi l'azienda, accanto al "patriarca", è seguita dai figli Maurizio, Elda, Andrea e Filippo, ed i vini della "carta geografica" sono noti in tutto il mondo. **Vini bandiera:** Colli orientali del Friuli Rosazzo bianco Terre Alte; Colli Orientali del Friuli Rosazzo rosso Riserva Sossó; Colli Orientali del Friuli bianco illivio. **Friulano:** da uve 100% Tocai friulano vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

Minestra di asparagi, Montasio e tortelli con le misticanze.

Primo piatto *(ingredienti per 6 persone)*
Per la minestra: 400 g di asparagi bianchi e verdi, ½ cipolla, 100 g di Montasio di 24 mesi, 1,5 l di brodo, olio extravergine d'oliva, 50 g di burro, 50 g di pangrattato.
Per i tortelli. La pasta: 200 g di farina di semola di grano duro, 2 uova, 50 g di misticanze tritate e cotte in poco olio extravergine d'oliva. Il ripieno: 200 g di misticanze cotte e tritate, 50 g di ricotta, 50 g di pangrattato, noce moscata q.b., Montasio stravecchio q.b., sale e pepe q.b.

Procedimento. Per la minestra: *pelare gli asparagi e tagliarli a pezzi non molto grossi. Soffriggere la cipolla tritata in poco olio, unire gli asparagi, insaporire di sale e cucinare per qualche minuto. Unire il brodo e terminare la cottura. A questo punto, frullare il composto e passare al setaccio legando con il pangrattato.* **Per i tortelli:** *mescolare la farina, le uova e le misticanze fino ad ottenere un impasto liscio e lucido che prima di essere tirato si farà riposare in frigo per 15 minuti circa. In una terrina unire le misticanze del ripieno con la ricotta, il Montasio, la noce moscata, il pangrattato e un pizzico di sale e pepe. Preparare quindi alcuni tortelli riempiendoli con la farcia.*
Composizione del piatto. *Disporre la minestra quasi bollente nelle fondine. Unire ad ognuna tre tortelli precedentemente cotti in acqua salata, guarnire con una purea di asparagi verdi molto liquida (ottenuta emulsionando con un frullatore asparagi verdi, precedentemente lessati, con olio extravergine d'oliva) ed una grattata al centro di Montasio stravecchio.*

Eugenio Collavini

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

Da Toni *il ristorante*

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

Gradiscutta di Varmo (Ud)
Via Sentinis, 1
tel. 0432.778003
info@datoni.net
www.datoni.net

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

Eugenio Collavini *la cantina*

Ettari vitati: in conduzione 150, dei quali 45 Doc Collio, 45 Doc Colli orientali del Friuli e 60 Friuli-Grave.
Visite in azienda: sempre, ma solo su prenotazione.

Corno di Rosazzo (Ud)
Via della Ribolla gialla, 2
tel. 0432.753222
collavini@collavini.it
www.collavini.it

La storia enologica dei Collavini ha inizio a Rivignano nel 1896 grazie al capostipite Eugenio. Suo nipote Manlio – che fa parte dei fondatori dell'enologia moderna friulana – nel 1966 acquista a Corno di Rosazzo il castello dei conti Zuccus di Cuccanea (1560). Lo riatta con garbo, ne fa la sua dimora e la dimora della sua cantina. Nel 1970 nasce la Ribolla gialla spumante, frutto di un'attenta ricerca e di un originale metodo Charmat che fa dire a Manlio Collavini "che, se Dom Perignon avesse conosciuto questo metodo, non avrebbe inventato lo *champenoise*". Accanto alla produzione di vini di vertice ed a geniali intuizioni – come la fruttaia per le uve che danno vita a vini come il Broy e il Pic –, cura molto i mercati e oggi i suoi vini si trovano in tutto il mondo. Alle porte bussa la quarta generazione con Giovanni, Luigi ed Eugenio.
Vini bandiera: Ribolla gialla spumante; Collio bianco Broy; Collio Merlot dal Pic.
Friulano: da uve 100% Tocai friulano vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

Rotolo di pasta lievitata con ricotta e asparagi.

Primo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
Per il rotolo: 500 g di farina 00, 30 g di lievito di birra, 10 g di zucchero semolato, 20 g di sale, 450 g circa di acqua tiepida, 25 g di strutto od olio extravergine d'oliva, 1 kg asparagi bianchi spellati e cotti al vapore, 50 g di burro, Montasio stravecchio.
Per farcire: 500 g di ricotta, 250 ml di panna da cucina, sale q.b.

Procedimento. *Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Impastare la farina con lo zucchero, il sale e lo strutto ammorbidito. Unire il lievito e l'acqua. Controllare la consistenza ed eventualmente aggiungere altra acqua tiepida. Lasciar lievitare fino al doppio del volume. Una volta lievitato, dividere l'impasto a metà e fare due strudel farciti con la ricotta mescolata alla panna da cucina e regolata di sale. Lasciar nuovamente lievitare circa 30'. Cuocere i rotoli al vapore per circa 30'. Spadellare gli asparagi in un po' di burro e Montasio. Tagliare i rotoli a fettine e passarli in una salsa fatta con la ricotta avanzata dalla farcia e un po' di burro.*
Composizione del piatto. *Impiattare servendoli con gli asparagi rosolati.*

Castello di Spessa

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

Devetak *il ristorante*

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

Savogna d'Isonzo (Go)
Località Brezici, 22
tel. 0481.882488
info@devetak.com
www.devetak.com

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

Castello di Spessa *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: comuni di Cormòns e Capriva del Friuli.
Ettari vitati: 83, di cui 31 Doc Collio al Castello di Spessa e 52 Doc Friuli-Isonzo alla Boatina.
Visite in azienda: tutti i giorni dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.00.

Cormòns (Go)
Via Corona 62
tel. 0481.60445
info@paliwines.com
www.paliwines.com

Loreto Pali – industriale del legno – comincia ad investire nel vino nel 1979 con l'azienda La Boatina, a Cormòns, nel Collio. Nel 1988 acquista il castello di Spessa, affascinante maniero le cui origini risalgono al '200, mentre la struttura che oggi si ammira è del 1881. Lo restaura con intelligenza fino a farne uno dei resort più affascinanti dell'intera regione: castello adibito all'ospitalità, circondato dall'antico parco, da un campo di golf con 18 buche e da 31 ettari di vigneti. **La cantina di invecchiamento** è ricavata in un bunker militare vicino al castello. Un esempio concreto di cosa significhi collegare l'offerta vinicola di alta qualità al proprio territorio per un turismo di campagna con tutti i comfort. In questo progetto di restauro, il primo obiettivo furono i vigneti e l'arrivo a qualità di vertice dei vini. **Vini bandiera:** Collio Pinot bianco di Santarosa, Collio Sauvignon Segrè, Collio Rosso Conte di Spessa. **Friulano:** da uve 100% Tocai friulano vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

Noci di capesante con passato di verdure, orzo al tartufo e cialda di pane all'arancia.

Primo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
8 capesante, 1 cl di olio di mandorle, sale e pepe bianco q. b., 100 g di orzo perlato, 1 scalogno, 40 g di olio al tartufo, 300 g di pasta di pane, misticanza q.b., 30 g di scorza d'arancia, 50 g di olio extravergine d'oliva, 200 g di fagioli borlotti, 1 rametto di rosmarino e uno di salvia, 50 g di cotenna di prosciutto, 300 g di spinaci freschi, 300 g di fior di broccoli, 300 g di zucca, burro di cacao in polvere q.b.

Procedimento. *Pulire e lavare le capesante ottenendo noci limpide. Al momento di servirle, spolverizzarle con micri, saltarle velocemente in padella giusto per dar loro una leggera tostatura. Cucinare l'orzo in acqua salata fino a quando risulti al dente. Rosolare lo scalogno tritato con burro, unire l'orzo scolato, l'olio al tartufo e regolare di sale. Tirare la pasta di pane ad uno spessore fine, spennellarla con l'olio d'arancia e seccare in forno. Al momento di servire romperla a piccoli pezzi. Tagliare alla julienne la scorza d'arancia e sbollentarla per tre volte. Condire la misticanza con olio extravergine d'oliva e la julienne d'arancia. Cuocere i fagioli già ammollati con la cotenna, il rosmarino, la salvia e acqua fredda fino a coprire. Cucinare per circa due ore, a fine cottura togliere rosmarino, salvia e cotenna e frullare con l'olio ed il brodo di cottura necessario per ottenere una crema non troppo densa. Regolare di gusto. Sbollentare gli spinaci in acqua bollente salata, scolarli senza strizzarli e frullare con il resto degli ingredienti. Lavare i pomodori, tagliarli a pezzi e frullarli con olio e sale. Passarli a chinois. Sbollentare i fior di broccoli in acqua bollente salata, scolarli e frullarli con olio e sale. Passarli a chinois.*

Sbucciare e tagliare a pezzi la polpa della zucca e quindi passare a centrifuga. **Composizione del piatto.** *Sul lato di un piatto rettangolare disporre la noce di capasanta, la tegola di pane e l'orzo all'olio di tartufo. Sopra la capasanta, posizionare un ciuffo di misticanza. Suddividere i vari passati di verdure in bicchierini uguali e disporli sul lato opposto del piatto in questo modo: passato di fagioli, di spinaci e di zucca, l'uno sopra l'altro e, a fianco, il passato di broccoli e pomodori.*

Forchir

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

Là di Moret *il ristorante*

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

Udine
Viale Tricesimo, 276
tel. 0432.545096
hotel@ladimoret.it
www.ladimoret.it

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

Forchir *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: comuni di Spilimbergo, Camino al Tagliamento e Bicinicco.
Ettari vitati: 230, Doc Friuli-Grave.
Visite in azienda: su prenotazione.

Provesano (Pn)
Via Ciasutis, 1/B
tel. 0427.96037
forchir@forchir.it
www.forchir.it

Nata un secolo fa, l'azienda Forchir trovò in Gianfranco Bianchini, enologo, ed Enzo Deana, contabile, la forza di un profondo e radicale rinnovamento: era il 1984 quando la rilevarono dall'antica proprietà. Da allora li guida la loro filosofia aziendale, riassunta nel logo "Viticoltori in Friuli". Viticoltori con 230 ettari di vigneti in tre differenti aree vocate delle Grave del Friuli, tutti con coltivazione a basso impatto ambientale. Il progetto, una sfida imprenditoriale: produrre qualità con il concetto di *terroir* – un rapporto unico tra vitigno, terreno e clima – guardando alle potenzialità dei mercati mondiali.
La cantina di vinificazione, modernissima, è a Flumignano, mentre a San Giorgio della Richinvelda si effettuano imbottigliamento, affinamento e spedizioni.
Vini bandiera: Sauvignon l'altro, Campo dei Gelsi Pinot bianco, Refoscone.
Friulano: da uve 100% Tocai friulano, vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

Involtino di verza della Quaresima.

Antipasto *(ingredienti per 4 persone)*
20 foglie di verza, 150 g di Montasio stravecchio grattugiato, 50 g di pangrattato, 1 panetto raffermo, 30 g di olio d'oliva, 30 g di burro, 2 uova, 2 cucchiai di latte (per inzuppare il panetto), 1 scalogno, polpa di pomodoro, brodo vegetale q.b.

Procedimento. Per l'involtino: *sbollentare le foglie di verza in acqua salata. Togliere 8 foglie (le più belle), asciugarle e tenerle da parte. In una ciotola mettere il panetto, precedentemente ammollato nel latte e poi strizzato, il Montasio grattugiato, le uova, il pangrattato, le rimanenti foglie di verza strizzate e tritate. Aggiustare di sale e mescolare con cura. Farcire le foglie di verza tenute da parte e farne involtini, legarli con erba cipollina o porro sbollentato.*
Per il sugo: *fare un soffritto con cipolla, olio d'oliva extravergine e polpa di pomodoro. Adagiare gli involtini e rosolarli a fuoco medio per circa 20 minuti bagnandoli di tanto in tanto con il brodo.* **Composizione del piatto.** *Servirli adagiati sulla salsa di pomodoro ristretta e cospargerli con una manciatina di erba cipollina tritata. Volendo arricchire il piatto pur mantenendolo magro, servirlo con uova in funghetto (uovo sodo tagliato a metà, fritto nel burro e ricoperto di Montasio di mezza stagionatura grattugiato).*

Jermann

Il vino: Capo Martino, con la maggior parte di uve Tocai friulano. **Il bicchiere:** va gustato nel calice Riedel Extreme Chardonnay. **Temperatura:** di servizio 10-12°C.

Là di Petròs *il ristorante*

La cucina: creativa-tradizionale del Friuli di terra.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 35 massimo.
Chiusura settimanale: martedì e mercoledì a pranzo.

Mels (Ud)
Piazza del Tiglio, 3
tel. 0432.889626
petros@quipo.it

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

Jermann *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: nei comuni di Farra d'Isonzo e Dolegna del Collio.
Ettari vitati: 130.
Visite in azienda: su prenotazione.

Villanova di Farra (Go)
Via Monte Fortino, 21
tel. 0481.888080
info@jermann.it
www.jermann.it

Gli Jermann, già vignaioli in Slovenia, giungono a Villanova di Farra nel 1881. Silvio Jermann entra in azienda giovanissimo, a 17 anni. Era il 1971. Rivoluziona non solo l'enologia di casa propria, ma quella friulana, entrando di diritto tra coloro che cambiarono per sempre il vino friulano. Silvio – ora affiancato dal figlio Angelo, laureato in enologia – nel 1975 crea il Vintage Tunina, un vino bianco che segnerà una via da percorrere.
Con la conoscenza a disposizione, recupera lo stile antico dei vini del Collio che privilegiavano uve bianche perfettamente mature per dare ai vini complessità e spessore. Ai quali Silvio aggiunge la sua firma: un'inimitabile eleganza. Nasceranno poi Dream's, Capo Martino, Pignacolusse, rosso intenso da uve Pignolo. Vini conosciuti in tutto il mondo. Due le cantine: quella storica di Villanova e la recentissima a Ruttars, ai piedi del vigneto del Capo Martino. **Vini bandiera:** Vintage Tunina, Capo Martino e Pignacolusse.
Friulano: è il Capo Martino, ottenuto per la maggior parte da uve Tocai friulano con presenza di Ribolla gialla, Malvasia istriana e Picolit. Fermentazione e affinamento in legno.

Edi Keber

Il vino: Collio, con 70% di uve Tocai friulano. **Il bicchiere:** va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon. **Temperatura:** di servizio 8-10°C.

Tortelli di ricciola e fiori di zucchina.

Primo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
Per il ripieno:
16 cubetti di polpa di ricciola (160 g ca.),
6-8 fiori di zucchina
Per la pasta:
200 g di semola di grano duro, 3 uova,
1 cucchiaio di olio d'oliva.

Procedimento. *In un tegame fare scaltrire con un cucchiaio di burro cipolla tritata fresca (mezzo cucchiaio ca.) poi aggiungervi i fiori di zucchina precedentemente lavati e tagliati a pezzi grossi. Cuocere il tutto per qualche minuto, aggiustare di sapore e raffreddare. Preparate la pasta e tiratela in una sfoglia molto sottile, quindi formare un tortello quadrato a forma di fiore con quattro petali vuoti. Preparare ora la salsa con fumé di pesce preferibilmente di ricciola; far ridurre un mestolo di fumé con foglie di aneto, aggiustare di sapore, legare leggermente e montare con un fiocchetto di burro. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata per qualche minuto.*
Composizione del piatto. *Serviteli caldi accompagnati con la salsa, qualche oliva taggiasca, dadolini di pomodoro e un filo di olio d'oliva.*

La Primula *il ristorante*

La cucina: creativa, sia pesce sia carne, ispirata al territorio.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 20, e 120 nel salone. All'Osteria Alle Nazioni: menu della tradizione per 40-50 ospiti. Hotel: 7 camere.
Chiusura settimanale: domenica sera e lunedì.

San Quirino (Pn)
Via S. Rocco, 47
tel. 0434.91005
info@ristorantelaprimula.it
www.ristorantelaprimula.it

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

Edi Keber *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: comune di Cormòns.
Ettari vitati: 12, Doc Collio.
Visite in azienda: solo su prenotazione.

Cormòns (Go)
Località Zegla
tel. 0481.61184
edi.keber@virgilio.it

La famiglia Keber è su questo fondo da ben 300 anni. Edi – che ora è aiutato dal figlio Kristian, enologo – coraggioso innovatore: intuisce per primo l'importanza di collegare il vino al territorio, usandone il medesimo nome: Collio. La sua rivoluzione, che poi contagerà gli altri produttori, comincia nel 1987, quando riduce a due sole le tante varietà di bianchi che otteneva: Tocai friulano e Collio bianco, e si completa nella vendemmia 2008 con la produzione di uno solo bianco, denominato Collio, accanto al Rosso (Merlot e Cabernet franc). Nelle grandi annate si aggiungono il Collio riserva e il Collio Merlot riserva. "La mia ponca (nome che in friulano indica le marne) nessuno me la potrà rubare. È la mia ponca, assieme a questo microclima, che dà il carattere ai miei vini. Da qui la decisione di chiamare il vino più importante che produco con la denominazione di origine".
Il vino bandiera: Collio (bianco). **Friulano:** è il Collio, composto da Tocai friulano (70%) e il 10% di ognuna delle seguenti uve: Ribolla gialla, Malvasia istriana e Pinot grigio. Fermentazione e affinamento in cemento, con una piccola parte in legno.

Coscette di rana dorate.

Antipasto *(ingredienti per 4 persone)*
32 cosce di rana, 2 uova intere, 100 g di farina 00, 100 g di pane grattugiato, 25 g di Montasio stravecchio, da grattugia, un pizzico di prezzemolo tritato, sale, pepe.
Per i pomodori confittati:
28 pomodorini ciliegia piccoli, olio extravergine di oliva, 1 mazzetto di basilico, mezzo spicchio di aglio, sale e pepe.
Per guarnire e condire:
4 ciuffi di insalatina (meglio se mescolati con qualche foglia di crescione o altra erba aromatica), Aspertum (l'aceto balsamico del Friuli), olio extravergine di oliva.

Procedimento. Per i pomodorini: *lavare ed asciugare i pomodorini, bucarli più volte con uno stuzzicadenti, porli in un recipiente da forno, aggiungere il basilico tritato, l'aglio, salare e pepare, irrorare di olio extravergine d'oliva, mettere in forno ad 80°C per un'ora e mezzo.*
Per le coscette: *tagliare i tendini che tengono unito il muscoletto all'osso dalla parte del piedino e tirarle dolcemente verso l'altra estremità dell'osso sino a formare una pallina di carne. Impanare le coscette prima nella farina, poi nelle uova sbattute e arricchite di sale, pepe, Montasio e prezzemolo, poi nel pane. Friggerle in burro chiarificato. Una volta dorate, scolarle su una carta assorbente.*
Composizione del piatto. *Disporre al centro del piatto il ciuffo d'insalatina condito leggermente. Disporre alternando in senso circolare, un pomodorino, una coscetta e l'insalata. Alcune gocce di Asperum e di olio di oliva extravergine finiranno il tutto.*

Villa Russiz

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

La Subida *il ristorante*

La cucina: delle terre friulano-slave, contemporanea.
Carte di credito: le principali.
Posti disponibili: circa 80. Hotel: 15 case-residence nel verde, per circa 30 posti letto. Osteria La Subida con una cucina meno impegnativa. Luogo informale per 60 posti, chiuso il giovedì.
Chiusura settimanale: martedì e mercoledì.

Cormòns (Go)
Loc. Monte, 22
tel. 0481.60531
info@lasubida.it
www.lasubida.it

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

Villa Russiz *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: comune di Capriva del Friuli, località Russiz.
Ettari vitati: 35, Doc Collio.
Visite in azienda: su prenotazione dal lunedì al giovedì dalle 8.30 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.30; venerdì dalle 8.30 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.30.

Capriva del Friuli (Go)
Via Russiz, 6
tel. 0481.80047
villarussiz@villarussiz.it
www.villarussiz.it

Villa Russiz e l'Istituto A. Cerruti: un'unica, lunga storia di 140 anni. Protagonisti il vino e l'infanzia più disagiata. L'azienda fu fondata dal conte francese Teodor de La Tour nel 1868, mentre sua moglie, contessa Elvine Ritter, aprì un istituto per bambine povere, orfane o abbandonate. Opera che proseguì con la nobildonna Adele Cerruti. Ieri come oggi, Villa Russiz è un ente morale – ora di proprietà della Regione Friuli Venezia Giulia – che si regge sui proventi dell'attività aziendale con bilanci in attivo e che persegue sempre lo scopo di assistere bambini bisognosi e disagiati. Alla guida dell'azienda il presidente, dr. Silvano Stefanutti, e l'enologo Gianni Menotti. Villa Russiz fa parte delle aziende che fecero sbocciare la moderna enologia friulana.
Vini bandiera: Sauvignon de La Tour, Graf de La Tour e Gräfin de La Tour.
Friulano: da uve 100% Tocai friulano vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

Mousse **d'asparagi in sfoglia di frico.**

Antipasto *(ingredienti per 8 persone)*
500 g di asparagi bianchi e verdi,
250 g di panna montata, 150 g di Montasio grattugiato a media stagionatura, sale e pepe q.b.

Procedimento. Per la sfoglia: *con il Montasio grattugiato formate cerchi di circa 15 centimetri di diametro su una placca antiaderente. Cuocete in forno a 220°C per il tempo necessario al Montasio per fondersi e formare un disco sottile. Appena fuori del forno, appoggiate i dischi su uno stampino rovesciato in modo tale che ne prendano la forma.*
Per la *mousse*: *pulite gli asparagi e lessateli in abbondante acqua bollente salata; quindi scolateli, ricavate tutta la parte tenera e frullateli. Amalgamate la panna, salate e pepate.*
Composizione del piatto. *Farcite poi la sfoglia di frico con la mousse di asparagi ottenuta e decorate il piatto con punte di asparagi.*

Primosic

Il vino: Belvedere Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

La Taverna *il ristorante*

La cucina: tradizionale-creativa (pesce e carne) del territorio.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 40 all'interno, 40 in terrazza e 100 nel salone.
Chiusura settimanale: domenica sera e mercoledì.

Colloredo di M.A. (Ud)
Piazza Castello, 2
tel. 0432.889045
ristorantelataverna@yahoo.it
www.ristorantelataverna.it

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

Primosic *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: in località Oslavia, comune di Gorizia.
Ettari vitati: 26, nella Doc Collio.
Visite in azienda: dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00 (gradita la prenotazione).

Oslavia (Go)
Loc. Madonnina d'Oslavia, 3
tel. 0481.535153
primosic@primosic.com
www.primosic.com

L'azienda Primosic nasce con Carlo Primosic che, sul finire dell'800, riforniva del suo vino i commercianti che poi lo trasportavano a Vienna. Le prime vendite dirette dei Primosic risalgono agli anni Cinquanta e la prima vendemmia imbottigliata è quella del '56 ad opera di Silvestro, nipote di Carlo. Nel 1967 nasce il consorzio Collio, di cui Silvestro è fra i primi aderenti: la bottiglia "numero uno" del consorzio Collio esce proprio dalla cantina Primosic. Negli anni 90 prende avvio il programma legato alle selezioni di qualità che porta alla nascita dei vini dell'ultima generazione con indicazione del vigneto di origine (Gmajne, Murno, Belvedere..), ai quali hanno concorso i figli di Silvestro: Boris – che segue amministrazione e cantina – e Marko, che cura i mercati, oltre che pianificare la produzione.
Vini bandiera: Klin Collio bianco (uvaggio elevato in caratelli di legno), Ribolla di Oslavia Collio, Gmajne Sauvignon blanc Collio.
Friulano: Belvedere Friulano, da uve 100% Tocai friulano vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

Frittelle di patate e Montasio.

Per accompagnare l'aperitivo *(ingredienti per 4 persone)*
2 grosse patate, 100 g di Montasio molto fresco,
un uovo e un cucchiaio di erbe aromatiche tritate
fra timo, maggiorana, origano fresco, prezzemolo,
olio di semi di arachide.

Procedimento. *Lessare 2 patate con la buccia.*
A cottura ultimata pelarle, schiacciarle e raffreddarle.
Quindi unire l'uovo, il Montasio tagliato a piccoli dadini
e le erbe tritate. Impastare e formare palline come una noce,
passarle nel pangrattato e friggerle in abbondante
olio fino a doratura.
Composizione del piatto. *Servirle calde. Si possono*
servire anche come antipasto, adagiate su una crema
tiepida di pomodoro e basilico.

Ronco delle Betulle

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

Sale e Pepe *il ristorante*

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

Stregna (Ud)
Via Capoluogo, 19
tel. 0432.724118
alsalepepe@libero.it

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

Ronco delle Betulle *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: in comune di Manzano, località Rosazzo.
Ettari vitati: 13, Doc Colli orientali del Friuli (superficie azienda 18 ettari).
Visite in azienda: su appuntamento.

Manzano (Ud)
via Colonna, 24
località Rosazzo
tel. 0432-740547
info@roncodellebetulle.it
www.roncodellebetulle.it

"La tecnologia, pur presente in cantina, non può prescindere dal sentimento, dice Ivana Adami. La personalità di un vino nasce sempre dalla terra, dal sole e dall'aria: non è qualcosa che si può costruire". La prima vendemmia di Ivana avvenne nel 1989 nell'azienda acquistata da suo padre Giovanbattista, nel 1967. Poi l'ha cesellata, ampliata – erano 10 gli ettari originali – e ne ha restaurato casa e cantina, dove ha mescolato grazia tutta femminile e impegno imprenditoriale nel quale è ora affiancata dal figlio Simone. Le vigne si fregiano di appartenere alla sottozona Rosazzo, all'interno della Doc Colli orientali del Friuli, e fanno bella mostra di sé percorrendo il viale di entrata alla cui base ci sono le betulle, che danno il nome al Ronco, sinonimo, in friulano, di vigna collinare di pregio.
Vini bandiera: Friulano, Ribolla gialla e Narciso (Merlot, Cabernet franc e Sauvignon).
Friulano: da uve 100% Tocai friulano vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

Trasparenza di baccalà e mozzarella di bufala friulana.

Secondo piatto *(ingredienti per 4 persone)*
4 fogli di carta fata, 600 g di filetto di baccalà dissalato, 120 g di mozzarella di bufala friulana, 2 patate pelate, 30 cl di brodo vegetale, 16 capperi, 1 zucchina, basilico, 4 boccioli di radicchio di Gorizia, pepe, olio extravergine di oliva.

Procedimento. *In un tegame con un filo di olio extravergine di oliva rosolare le patate tagliate a pezzi, ricoprirle con brodo vegetale e cucinarle per circa 20 minuti, frullare incorporandovi a filo olio extravergine di oliva, salare e pepare. In quattro fondine stendere i fogli di carta fata e sul fondo mettere un velo di crema di patate, quindi il baccalà tagliato a dadi, la mozzarella a dadi, i capperi, la zucchina e il basilico alla julienne, una macinata di pepe ed infine olio extravergine di oliva.*
Composizione del piatto. *Chiudere con uno spago formando saccottini, quindi cucinare direttamente in un tegame o in una piastra alla temperatura di 220°-240°C per 2-3 minuti, servire subito in piatti fondi e davanti ai commensali tagliare i saccottini alla base della chiusura servendosi di un paio di forbici.*

La Viarte

Il vino: Friulano.
Il bicchiere: va gustato nel calice Riedel Vinum Sauvignon.
Temperatura: di servizio 8-10°C.

Vitello d'Oro *il ristorante*

La cucina: di pesce, contemporanea.
Carte di credito: tutte.
Posti disponibili: 70 in 4 sale, in giardino 50.
Chiusura settimanale: lunedì a pranzo e tutto il mercoledì. In giugno, luglio e agosto la domenica e il lunedì a pranzo.

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

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

La Viarte *la cantina*

Collocazione geografica dei vigneti: in comune di Prepotto.
Ettari vitati: 27 nella Doc Colli orientali del Friuli.
Visite in azienda: cantina visitabile tutti i giorni su appuntamento.

Prepotto (Ud)
Via Novacuzzo, 51
tel. 0432.759458
laviarte@laviarte.it
www.laviarte.it

Ventisette ettari di vigneto a corpo unico, rivolti ad est, disposti ad anfiteatro e d'indiscussa bellezza scenografica. L'azienda è seguita da Giulio, enologo dallo stile schietto come quello del padre Giuseppe Ceschin, uno dei tecnici che hanno impresso la grande svolta all'enologia friulana moderna. La sua passione e la sua tenacia hanno realizzato negli anni una delle cantine più apprezzate del panorama friulano, che da sempre ha puntato sul valore delle varietà locali (sono ben 8 le varietà autoctone). Nel massimo rispetto di una rigida filosofia che dà grande importanza ai concetti di tipicità e di territorio. Nei vini armonia, equilibrio, frutto e sensazioni si rincorrono in uno stile dall'anima netta e sincera. La Viarte, ovvero la "primavera", tutta friulana.
Vini bandiera: Colli orientali bianco Linde, Ribolla gialla, Schioppettino di Prepotto.
Friulano: da uve 100% Tocai friulano vinificate in bianco. Fermentazione in vasche d'acciaio.

Le eccellenze di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

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

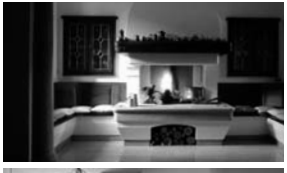
Collavini

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

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

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

Gover

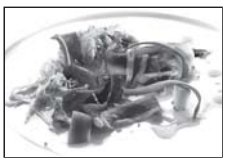


La cucina nasce col fuoco e dal fuoco. Cucinare col fuoco a legna dà ai cibi un tocco prezioso, inimitabile: la polenta cotta sullo *spolert* è semplicemente divina. La famiglia Gover - inizò nel 1976 - continua questa antica tradizione della fumisteria e, un po' come in cucina, mescola con sapienza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

GOVER
Caminetti - Cucine - Stufe

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

Jolanda de Colò



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

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

Consorzio Montasio

Consorzio per la tutela del formaggio Montasio

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

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

Nonino Distillatori

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

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

Oro caffè

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

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

QManiago

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

MANIAGO
La tradizione delle lame

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

Pomis

La famiglia Larcher coltiva a basso impatto ambientale il suo spledido meleto.
Oltre alle mele D.O.P., ottengono anche il succo, l'aceto e l'aceto di mele balsammico, una rarità.

POMIS
AZIENDE IN FRIULI

Mortegliano (Ud)
Via Morsano 91
Tel. 0432.767253

Principe

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

Principe

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

Con la partecipazione di:

PORSCHE
Centro Porsche Udine

I Magnifici venti

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

I Magnifici venti

Gorizia

Al Ponte
Viale Trieste 122
34072 Gradisca d'Isonzo
Tel. 0481.99213
E-mail: info@albergoalponte.it

All'Androna
Via Calle Porta Piccola 6
34073 Grado
Tel. 0431.80950
E-mail: info@androna.it

Devetak
Località Brezici 22
34070 Savogna d'Isonzo
Tel. 0481.882488
E-mail: info@devetak.com

La Subida
Località Monte 22
34071 Cormòns
Tel. 0481.60531
E-mail: info@lasubida.it

Pordenone

La Primula
Via San Rocco 47
33080 San Quirino
Tel. 0434.91005
E-mail: info@ristorantelaprimula.it

Trieste

Ai Fiori
Piazza Hortis 7
34124 Trieste
Tel. 040.300633
E-mail: info@aifiori.com

Al Lido
Via Battisti 22
34015 Muggia
Tel. 040.273339
E-mail: hotellidomuggia@tiscalinet.it

Udine

Al Ferarùt
Via Cavour 34
33050 Rivignano
Tel. 0432.775039
E-mail: info@ristoranteferarut.it

Al Grop
Via Matteotti 7
33010 Tavagnacco
Tel. 0432.660240
E-mail: info@algrop.net

Al Paradiso
Via S. Ermacora 1
33050 Paradiso di Pocenia
Tel. 0432.777000
E-mail: trattoriaparadiso@libero.it

Alla Pace
Fraz. Sauris di Sotto 38
33020 Sauris
Tel. 0433.86010
E-mail: sas.sauris@genie.it

Campiello
Via Nazionale 40
33048 San Giovanni al Natisone
Tel. 0432.757910
E-mail: info@ristorantecampiello.it

Carnia
Via Canal del Ferro 28
33010 Venzone
Tel. 0432.978013
E-mail: info@hotelcarnia.it

Da Nando
Via Divisione Julia 14
33050 Mortegliano
Tel. 0432.760187
E-mail: info@danando.it

Da Toni
Via Sentinis 1
33030 Gradiscutta di Varmo
Tel. 0432.778003
E-mail: info@datoni.net

Là di Moret
Viale Tricesimo 276
33100 Udine
Tel. 0432.545096
E-mail: hotel@ladimoret.it

Là di Petròs
Piazza del Tiglio 3
Mels 33030 Colloredo di Monte Albano
Tel. 0432.889626
E-mail: petros@quipo.it

La Taverna
Piazza del Castello 2
33030 Colloredo di Monte Albano
Tel. 0432.889045
E-mail: ristorantelataverna@yahoo.it

Sale e Pepe
Via Capoluogo 19
33040 Stregna
Tel. 0432.724118
E-mail: alsalepepe@libero.it

Vitello d'Oro
Via E. Valavason 4
33100 Udine
Tel. 0432.508982
E-mail: info@vitellodoro.com

I vignaioli eccellenti di FVG Via dei Sapori

1_Capriva del Friuli
Villa Russiz
Schiopetto

2_Cormòns
Castello di Spessa
Edi Keber
Livio Felluga

3_Corno di Rosazzo
Eugenio Collavini

4_Dolegna del Collio
Venica & Venica

5_Gradisca d'Isonzo
Marco Felluga

6_Ipplis
Ermacora

7_Manzano
Giorgio Colutta

8_Oslavia
Primosic

9_Palazzolo dello Stella
Isola Augusta

10_Prepotto
La Viarte
Petrussa

11_Rosazzo
Ronco delle Betulle

12_S. Floriano del Collio
Il Carpino

13_S. Giorgio della Richinvelda
Forchir

14_S. Giovanni al Natisone
Livon

15_Villanova di Farra
Jermann
Tenuta Villanova

I vignaioli eccellenti di FVG Via dei Sapori

Colli orientali del Friuli

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

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

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

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

Petrussa
Via Albana 49
33040 Prepotto (Ud)
Tel. 0432.713192
E-mail: paolopetrussa@petrussa.it

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

Collio

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

Edi Keber
Località Zegla 17
34071 Cormòns (Go)
Tel. 0481.61184
E-mail: edi.keber@virgilio.it

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

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

Jermann
Via Monte Fortino 21
34070 Villanova di Farra (Go)
Tel. 0481.888080
E-mail: info@jermann.it

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

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

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

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

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

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

Friuli-Grave

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

Friuli-Isonzo

Tenuta Villanova
Via Contessa Beretta 29
34070 Villanova di Farra (Go)
Tel. 0481.889311
E-mail: info@tenutavillanova.com

Friuli-Latisana

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

FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

Viale Duodo, 5
33100 Udine - Italy
tel. +39.0432.538752
fax +39.0432.538735
info@friuliviadeisapori.it
www.friuliviadeisapori.it

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