

Case & Country *Class*

11, 24, 29 - Aprile - Maggio 2014
Moneta - Case & Country €4,90

Il piacere di vivere e viaggiare in campagna

REAL ESTATE
Sicilia
DIMORE DI FASCINO
FRA CATANIA
E SIRACUSA

**COMFORT
FOOD**
QUATTRO DONNE
CHEF E I LORO
MENÙ DEL CUORE

**LA STAGIONE
DEI FIORI**
LA ROSA, REGINA
DI MAGGIO

IDEE & SOLUZIONI

STILE NEW VINTAGE

IN UNA VILLA DEL '700 LOMBARDO, MATERIALI, DESIGN, COLORI PER UN NUOVO ECLETTISMO

LA VIA DEI SAPORI

RINASCIMENTO
FRIULANO

Da regione povera e diseredata del Nord Italia, è diventata la culla di prodotti di raro pregio: dal prosciutto prodotto a San Daniele alla Grappa, fino alla gubana, dolce tipico di questa terra di confine

DI CESARE PILLON - ILLUSTRAZIONE DI KARIN KELLNER

È già da qualche anno che la provincia di Udine si classifica tra le prime dieci in Italia per qualità della vita, e quella di Gorizia la segue a non molta distanza nella graduatoria. Fa una certa impressione questo diffuso benessere in una regione che, fino agli anni 70 del secolo scorso, era la più povera e diseredata del Nord Italia, così lontana da Roma e così vicina alle frontiere da essere costretta, da oltre un secolo, all'emigrazione di massa per sfuggire alla miseria.

A capovolgere le sorti e a invertire il flusso dei migranti sono stati il **coraggio e la determinazione delle genti friulane** nell'affrontare le avversità: qualità con cui hanno trasformato uno dei momenti più tragici della loro storia, il terremoto del 1976, in un'opportunità di rinascita. Per reazione, ricostruendo gli edifici distrutti hanno avviato il riscatto del territorio.

Il decollo dell'economia friulana non sarebbe stato possibile, è vero, senza la smilitarizzazione del confine jugoslavo, che ebbe luogo soltanto 30 anni dopo la fine della Seconda guerra mondiale grazie al Trattato di Osimo firmato nel 1975, e fu facilitato dalla formazione, tra Manzano, San Giovanni al Natisone

e Corno di Rosazzo, di quel «triangolo della sedia» in cui si concentra oggi l'80% della produzione nazionale e il 50% di quella europea. Però la spinta più vigorosa e originale fu quella data dal comparto agroalimentare.

Forse era prevedibile che a San Daniele del Friuli lo sviluppo della produzione di prosciutti assumesse un tale ritmo da trasformare la zona in un vero e proprio distretto industriale. Quel che nessuno poteva prevedere, invece, era che il Rinascimento del **vino italiano germogliasse proprio in Friuli**. Eppure è proprio ciò che è avvenuto. Il Collio Goriziano e i Colli Orientali dell'Udinese hanno saputo in anticipo, prima della Toscana e del Pie-

monte, applicare le moderne tecnologie alle pratiche enologiche della tradizione, creando vini, soprattutto bianchi, di forte carattere e grande pregio, che hanno ottenuto successo sui mercati di tutto il mondo. Un successo a cui non sono state estranee le comunità di friulani emigrati, numerose, compatte e solidali in tutti i continenti.

Non è il solo primato che il Friuli si è conquistato fra il XX e il XXI secolo. È stata questa regione a far entrare la Grappa, acquavite di vinacce con un'immagine plebea e un mercato in via di estinzione, nel **club dei distillati più aristocratici del mondo** e a crearle un mercato forse di nicchia, ma ricco. Ricco in primo luogo di cultura.



Un'illustrazione del Castello di Villalta di Fagagna. Nell'altra pagina, una mappa gustosa della regione.



LA VIA DEI SAPORI



BOTTEGHE

PROSCIUTTI CORADAZZI

La qualità del Prosciutto di San Daniele è garantita dalle norme della Dop, ma i prosciutti di Coradazzi si distinguono perché maturano almeno due mesi in più di quanto prescritto e perché la quantità prodotta è la stessa da decenni.

via Kennedy 128, San Daniele del Friuli (Ud), tel. 0432/957582, www.coradazzi.it

JOLANDA DE COLÒ

Dal 1976 Jolanda De Colò e il marito Antonello Pessot sono famosi per i salumi d'oca e d'anatra e per il foie gras, ma la loro produzione è ampia: sono specialisti nella salagione e nella marinatura delle carni e nella loro aromatizzazione mediante affumicatura a freddo con legni pregiati.

via 1° Maggio 21, Palmanova (Ud), tel. 0432/920321, www.jolandadecolo.it

DISTILLERIA NONINO

Sono stati i Nonino a trasformare la Grappa da acquavite

per carrettieri in distillato di raffinata nobiltà puntando su rigore produttivo e vinacce selezionate, lanciando le Grappe di monovitigno, inventando i Distillati d'Uva e dando uno spessore culturale alla loro attività con un Premio letterario.

via Aquileia 104, località Percoto, Pavia di Udine (Ud), tel. 0432/676331, www.grappanonino.it

LATTERIA SOCIALE DI CIVIDALE

Nata nel 1924 come Latteria Turnaria, oggi ha 160 soci, 55 dei quali conferiscono ogni giorno 175 quintali di latte poi trasformati in formaggi: il prelibato Montasio nelle sue tre declinazioni, fresco, mezzano e stagionato, rappresenta il 30% della produzione, metà della quale è venduta direttamente nei negozi di proprietà della Latteria.

via Roma 35, Buttrio (Ud), telefono 0432/673280, www.latteriaciviale.it

GUBANA VOGRIG

È qui che si trova la versione autentica della gubana, dolce

di origine rinascimentale nel cui nome si fondono due termini sloveni, gubat (avvolgere, poiché è avvolta nella pasta) e goban (fungo porcino, perché ne ricorda la forma). Di aspetto povero, ha invece un ricchissimo ripieno.

viale Libertà 138, Cividale del Friuli (Ud), telefono 0432/730236, www.gubana.it

RISTORANTI

LA TAVERNA

Di fronte al castello del 1200, due sale con terrazza estiva affacciata sul giardino. Piatti della tradizione preparati con sensibilità contemporanea dallo chef Andrea Gabin: garganelli all'olio con crostacei d'Istria, profumo d'aglio e peperoncino, carré d'agnello in crosta d'erbe e patate fondenti.

piazza Castello 2, Colloredo di Monte Albano (Ud), telefono 0432/889045, www.castellodelataverna.it

AL CACCIATORE DELLA SUBIDA

Nel verde delle colline e dei vigneti, una vecchia casa di campagna ristrutturata con gusto, arredi rustici, e una cucina in cui Alessandro Gavagna fonde la cultura friulana con quella slovena: terrina di fegato del cervo in amore, gnocchi alle susine, stinco di vitello con patate in tecia.

via Subida 52, Cormons (Go), tel. 0481/60531, www.lasubida.it

CASTELLO DI TRUSSIO DELL'AQUILA D'ORO

Suggestiva la sala, all'interno del castello, bellissimo il giardino panoramico in cui si può pranzare d'estate, e ottima la cucina di Anna Tuti, che con il marito Giorgio gestisce il ristorante: orzotto mantecato con verdure e il pescato, guancia di vitello agli aromi.

località Trussio 13, frazione Rutars, Dolegna del Collio (Go), tel. 0481/61255, aquiladoro@tin.it



Il giardino dell'Aquila d'Oro.

LA VIA DEI SAPORI



La gubana di Vogrig, dolce tipico.

AL FERARÙT

Piatti ittici creativi, quelli del giovane chef Alberto Tonizzo nel ristorante di famiglia, che con il suo fogolar sembrerebbe invece di tradizionale tipicità: gnocchi al cucchiaio con sgombrò affumicato e caffè di tarassaco, anguilla in camicia e frutti rossi.

*via Cavour 34, Rivignano (Ud),
tel. 0432/775039,
www.ristoranteferarut.it*

OSTERIA ALTRAN

È in un'azienda vitivinicola ma la sua rusticità non è da agriturismo e nei suoi piatti lo chef Alessio Devidè si esprime con personalità: terrina di coniglio panata alle mandorle, crema di piselli, ristretto di zafferano, spalla e costicine d'agnello con carote al dragoncello.

*località Cortona 19, Ruda (Ud)
telefono 0431/969402,
osteria.altran@libero.it*

AGLI AMICI

È estrosa ma ancorata al territorio la cucina di Emanuele, ultima generazione degli Scarsello, che dal 1887 gestiscono il ristorante: capesante, lime, caviale e acqua d'asparagi; filetto scottato e lingua salmistrata della pezzata rossa friulana con pralina al tartufo.

*via Liguria 252, Godia,
Udine (Ud) telefono 0432/565411,
www.agliamici.it*

VINI

CA' BOLANI

Con 600 ettari di superficie vitata è il più grande vigneto non solo del Friuli ma di tutta l'Italia del Nord. Acquisita nel 1970 dalla famiglia Zonin, Ca' Bolani è nel cuore della zona a Doc Aquileia: fra i bianchi, ha il suo vertice nel Sauvignon Aquilis; tra i rossi, nel Refosco dal Peduncolo Rosso.

*via Ca' Bolani 2, Cervignano del
Friuli (Ud), telefono 0431/32670,
www.cabolani.it*

LIVIO FELLUGA

La mappa del Friuli che compare sulle sue etichette fin dagli anni 50, quando creò l'azienda, testimonia che Livio Felluga, patriarca della vitivinicoltura friulana, aveva ben chiaro che il vino è espressione del territorio. La fedeltà a questo principio fa grandi il Terre Alte e il Sossò.

*via Resorgimento 1, fraz. Razzano,
Cormons (Go), tel. 0481/60203,
www.liviofelluga.it*

RUSSIZ SUPERIORE

Qualità, ricerca e innovazione sono i caposaldi entro cui si sono mossi prima Marco Felluga e oggi il figlio Roberto. E a Russiz Superiore, nel cuore del Collio, sono riusciti a realizzare tutti e tre gli obiettivi. Il loro Pinot Bianco Riserva è un'icona dell'enologia friulana.

*via Russiz 7, Capriva del Friuli
(Go), telefono 0481/80328,
www.marcofelluga.it*

MARINA DANIELI

Danieli è un gruppo siderurgico di rilievo internazionale, ma Marina, pur facendo parte della famiglia proprietaria, si è impegnata in viticoltura. Con l'enologo Giorgio Grai, produce eccellenze come il Pinot Grigio, che ha eleganza d'un bianco e corposità d'un rosso.

*via Beltrame 77, Buttrio (Ud),
telefono 0432/673283,
www.marinadanieli.it*

JOSKO GRAVNER

Alla perenne ricerca di strade nuove, Josko Gravner si è rimesso in discussione più volte: tra i primi a vinificare in acciaio, tra i pionieri ad adottare la barrique, è stato il primo in tutta Italia a fermentare le uve, soprattutto quelle di Ribolla, in grandi anfore di terracotta come ai tempi di Mosè. E il risultato è tangibile.

*località Lenzuolo Bianco 9,
frazione Oslavia, Gorizia (Go),
tel. 0481/30882, www.gravner.it*

JERMANN

Figlio d'arte, Silvio Jermann ha proiettato la piccola azienda familiare ai vertici italiani e l'ha fatta conoscere in tutto il mondo grazie a vini di complessa composizione varietale, come i suoi più celebri bianchi, il Vintage Tunina e il Capo Martino, invece dei monovitiigni tipici del Friuli.

*località Trussio 11, frazione Ruttars,
Dolegna del Collio (Go), tel.
0481/888080, www.jermann.it*

VENICA & VENICA

Il marchio segnala che i Venica in azienda sono più d'uno: Gianni, Giorgio e ora anche Gianpaolo in vigna e in cantina, e poi la moglie di Gianni, Ornella, instancabile nel promuovere il territorio, oltre che i propri vini. Prodotti enologici che hanno in un Sauvignon, Ronco delle Mele, la loro punta di diamante.

*località Cerò 8, Dolegna del Collio
(Go), telefono 0481/1264,
www.venica.it*

