

CORRIERE DELLA SERA

Il dito nel piatto

Superba cena di “sostanza” per il Premio Nonino: 10 e lode allo chef friulano Emanuele Scarello (ristorante Agli Amici 1887)

di Marisa Fumagalli



Della sua cucina lo chef Emanuele Scarello (“Agli Amici”, Godia/Udine) ha detto: “Gusti genuini, semplici. L’autentica espressione dei prodotti della terra e del mare del Friuli. E’ questo il segreto. La mia maestra preferita è stata Ivonne, mia madre”. Basta così? Possiamo aggiungere che il suo ristorante ha due stelle Michelin per “nobilitare” i suoi piatti. Non ce n’è bisogno. A dirla tutta, la cena del 26 gennaio a Ronchi di Percoto/Udine (anteprima del Premio Nonino) ci è sembrata “altro” rispetto agli stupefacenti menu di taluni ristoranti stellati, dove la vista a volte fa premio sulla sostanza. Nel regno della famiglia della Grappa, per allietare gli ospiti (in primis, i vincitori del Premio) Scarello ha preparato una sostanziosa cena da 10 e lode. I tre piatti al centro del menu presentavano cibi ben riconoscibili agli occhi e al palato. Ingredienti locali cucinati a meraviglia, ricette di tradizione con tratti innovativi ma senza stravolgimenti. Super. Ecco il menu: Zùf (polenta) di zucca, ricotta affumicata e crema di latte alla brocca; Gnocchi di patate di Godia alla parmigiana e morchia (foto); Coscia d’oca bollita, purè di sedano e cren (foto). Abbinamenti: Ribolla Gialla 2019 Damijan Podversic (Premio Nonino Risit d’Aur 2019); Italiano (cocktail) by Monica Berg e Alex Kratena per Nonino Monovitigno; Rosso Miani 2020 Colli Orientali del Friuli.



Non ci soffermiamo su altre leccornie d'inizio e fine cena, ma una citazione è d'obbligo: il Nonino Winter (Inverno). Ovvero, doppio brodo di gallina, Amaro Quintessentia e scorza d'arancio (foto). Una squisitezza. Che rimanda anche alla cerimonia del Premio nelle Distillerie dove il Nonino Winter viene proposto, tra gli aperitivi, in apertura dell'evento. (Tre tazzine bevute). La ricetta attuale è stata perfezionata con l'apporto di Emanuele Scarello. E qui va segnalato colui che ebbe l'idea di introdurre questo "aperitivo invernale". Trattasi di Gianni Brera (1919-1992), scrittore, giornalista sportivo numero uno. Abitué del Premio, fu il mitico Gioann, lombardo di San Zenone Po, a suggerire il Brut (brodo corretto con il vino rosso) che abitualmente, d'inverno, riscaldava gli invitati alla mensa di casa sua. E così sia. E che dire dell'accoglienza speciale e unica della famiglia (matriarcale), fondatrice del Premio? Rappresentata al massimo da Giannola Nonino, supportata dalle tre figlie Antonella, Cristina ed Elisabetta. (Intanto avanza la nuova generazione). L'uomo di famiglia è Benito, beato tra le donne. Nota: dalla Distilleria di Ronchi di Percoto escono prodotti apprezzati in tutto il mondo. Il Monovitigno Nonino ha compiuto cinquant'anni (1973-2023). Il compleanno importante ci porta a mezzo secolo fa, cioè all'origine della Rivoluzione della Grappa. Foto (in alto) di Canio Romaniello: Giannola Nonino con lo chef Emanuele Scarello.

Superb dinner of "substance" for the Nonino Prize: 10 cum laude to the Friulian chef Emanuele Scarello (Agli Amici 1887 restaurant)

Chef Emanuele Scarello ("Agli Amici", Godia /Udine) said about his cuisine: "Genuine, simple flavors. The authentic expression of the products of the land and the sea of Friuli. This is the secret. My favorite teacher was Ivonne, my mother. "Is that enough? We can add that his restaurant has two Michelin stars to "ennoble" his dishes. There's no need. To be honest, the dinner on January 26th in Ronchi di Percoto/Udine (preview of the Nonino Prize) seemed "different" to us compared to the astonishing menus of some starred restaurants, where the view sometimes exceeds the substance. In the kingdom of the Grappa family, to cheer up the guests (primarily, the Prizewinners) Scarello prepared a substantial dinner with top marks. The three dishes in the center of the menu presented food that was easily recognizable to the eye and palate. Local ingredients cooked to perfection, traditional recipes with innovative features but without distortions. Super. Here is the menu: pumpkin Zùf (polenta), smoked ricotta and milk cream in the jug; Godia potato gnocchi with parmigiana and morchia dressing (photo); Boiled goose leg, celery and horseradish puree (photo). Pairings: Ribolla Gialla 2019 Damijan Podversic (Nonino Risit d'Aur Prize 2019); Italian (cocktail) by Monica Berg and Alex Kratena for Nonino Monovitigno; Rosso Miani 2020 Colli Orientali del Friuli.

We will not dwell on other delicacies at the beginning and end of dinner, but a mention is compulsory: the Nonino Winter. That is, double chicken broth, Amaro Quintessentia and orange peel (photo). A delicacy. Which also refers to the Award ceremony in the Distilleries where the Nonino Winter it is offered, among the aperitifs, at the opening of the event. (Three cups tasted). The current recipe was perfected with the contribution of Emanuele Scarello. And here we should mention who had the idea of introducing this "winter aperitif". This person is Gianni Brera (1919-1992), writer and number one sports journalist. A regular presence at the Prize, it was the legendary Gioann, from San Zenone Po in Lombardy, who suggested the Brut (broth laced with red wine) which usually warmed the people he invited to eat at his house. And so be it. And what can I say of the special and unique welcome of the (matriarchal) family, founders of the Prize? Represented at best by Giannola Nonino, supported by her three daughters Antonella, Cristina and Elisabetta. (Meanwhile the new generation advances). The man of the family is Benito, blessed among women. Note: the Distillery of Ronchi di Percoto produces products appreciated all over the world. The Nonino Monovitigno has celebrated its fiftieth anniversary (1973-2023). The important birthday takes us half a century ago, that is, to the origins of the Grappa Revolution. Photo (top) by Canio Romaniello: Giannola Nonino with Chef Emanuele Scarello.