

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.