

**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.

## Hervorragend und 'gehaltvoll' war das Abendessen für den Premio Nonino: Note 1 und Extralob für den friaulischen Chefkoch Emanuele Scarello (Restaurant Agli Amici 1887)

von Marisa Fumagalli

Über seine Küche hat Chefkoch Emanuele Scarello (Restaurant Agli Amici, Godia bei Udine) gesagt: „Echter, einfacher Geschmack. Authentische Produkte vom Land und vom Meer Friauls. Das ist das Geheimnis. Meine Lieblingslehrmeisterin war Ivonne, meine Mutter.“

Genug gesagt? Um seine Gerichte zu 'veredeln', mag man hinzufügen, dass sein Restaurant zwei Michelin-Sterne hat. Aber das ist eigentlich nicht nötig, denn das Abendessen am 26. Januar in Ronchi di Percoto bei Udine (am Vorabend des Premio Nonino) schien uns 'anders' zu sein als die beeindruckenden Menüs mancher Sternerestaurants, bei denen das Aussehen manchmal Vorrang vor dem Inhalt hat.

Im Reich der Familie, die den Grappa hochleben lässt, hat Scarello zur Freude der Gäste (in erster Linie der Preisträger) ein gehaltvolles, erstklassiges Menü zubereitet. Die drei Gerichte, die im Mittelpunkt des Menüs standen, boten Speisen, die für Auge und Gaumen klar erkennbar waren: lokale Zutaten, perfekt zubereitet, traditionelle Rezepte mit innovativen Zügen, aber ohne zu übertreiben.

Hier das Menü: Zùf (Polenta) mit Kürbis, geräuchertem Ricotta-Käse und Milchcreme aus dem Krug; Gnocchi-Parmigiana mit Kartoffeln aus Godia und Ölhefe (Foto); gekochte Gänsekeule, Selleriepüree und Meerrettich (Foto). Weinbegleitung: Ribolla Gialla 2019 Damijan Podversic (Preisträger Premio Nonino Risit d'Aur 2019); Italiano (Cocktail) von Monica Berg und Alex Kratena für Nonino Monovitigno; Rosso Miani 2020 Colli Orientali del Friuli.

Auf die anderen Köstlichkeiten zu Beginn und am Ende des Essens wollen wir nicht näher eingehen, aber eines sollte nicht unerwähnt bleiben: der Nonino Winter. Das heißt, doppelte Hühnerbrühe, Amaro Quintessentia und Orangenschale (Foto) - eine Köstlichkeit. Der Nonino Winter wird auch bei der Verleihung des Premio Nonino in der Destillerie als einer der Aperitifs zur Eröffnung der Veranstaltung angeboten (ich selbst habe drei Gläser getrunken). Das heutige Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Emanuele Scarello perfektioniert. An dieser Stelle muss auch erwähnt werden, wer die Idee zu diesem 'Winter-Aperitif' hatte. Es war Gianni Brera (1919-1992), Schriftsteller und Sportjournalist der Extraklasse.

Der legendäre Gioann aus San Zenone Po in der Lombardei, ein Stammgast des Premio Nonino, schlug damals 'Brut' vor (Brühe mit Rotwein), mit dem er im Winter die Gäste an seiner Tafel zu Hause zu wärmen pflegte. So soll es auch sein. Und was kann man dann über die ganz besondere, einzigartige Gastfreundschaft der (matriarchalischen) Familie sagen, die den Preis ins Leben gerufen hat? Hervorragend vertreten ist sie durch Giannola Nonino, unterstützt von ihren drei Töchtern Antonella, Cristina und Elisabetta (mittlerweile ist die neue Generation im Kommen). Der Mann der Familie ist Benito, glücklich umgeben von Frauen. Zur Anmerkung: Die Brennerei in Ronchi di Percoto stellt Produkte her, die in der ganzen Welt geschätzt werden. Der Monovitigno Nonino feiert sein 50-jähriges Jubiläum (1973-2023). Dieser wichtige Geburtstag führt uns ein halbes Jahrhundert zurück, zum Ursprung der Grappa-Revolution. Foto (oben) von Canio Romaniello: Giannola Nonino mit Chefkoch Emanuele Scarello.