

MARZO
2021

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

REGIONI
PIATTI E VINI
DA ASSAGGIARE
SUBITO

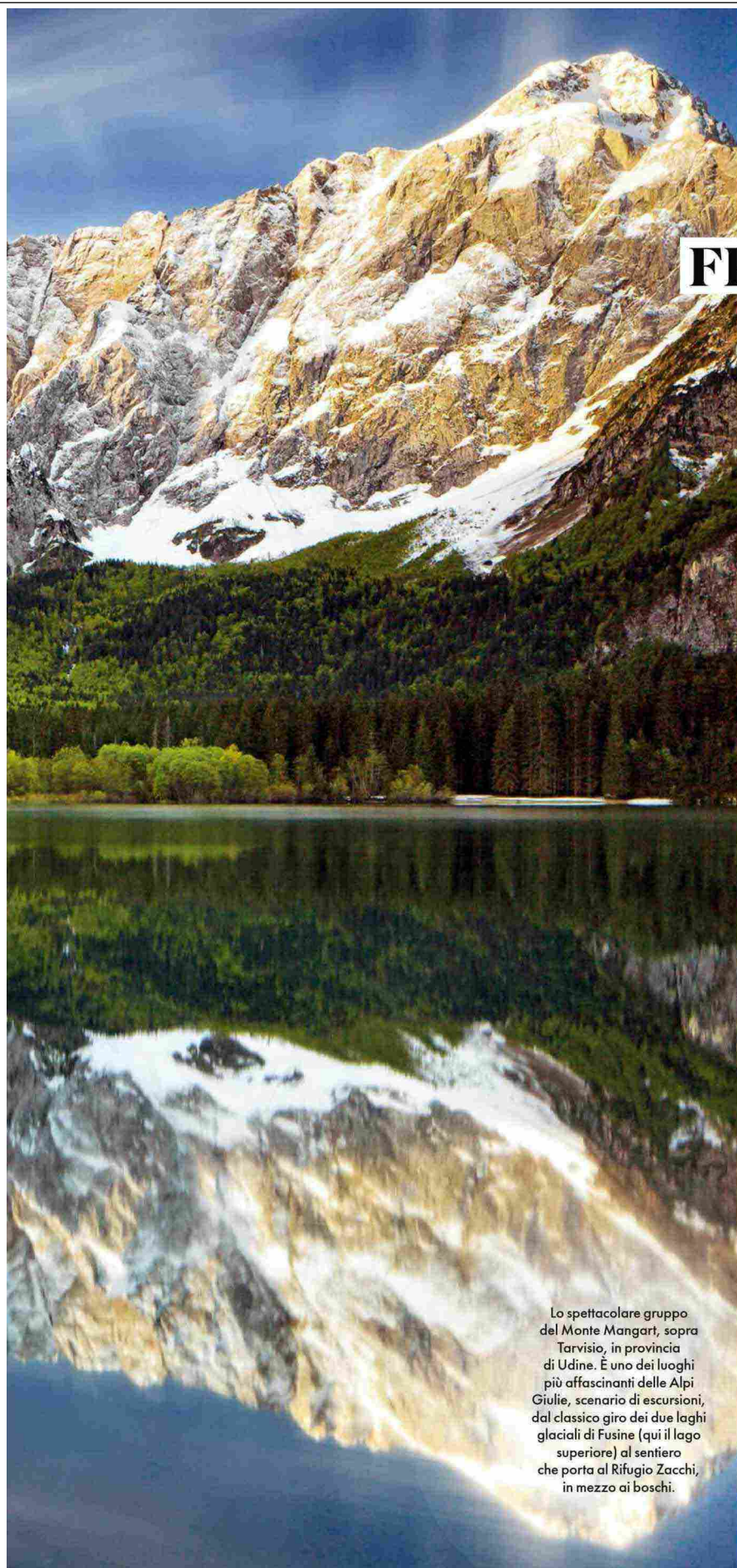
LA SFIDA
I CIOCCOLATINI
RIPIENI
FATTI IN CASA

RISOTTO
4 MODI
4 SAPORI

LE RICETTE DELLA
NOSTRA VITA

SUGGERITE DALLE NONNE, CUCINATE DA NOI

POSTE ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MIN. 10/NOV/09 - A.P. 2019 - PERIODICO ROC - 10/M - AUSTRIA € 11,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GB £ 8,99 - PORTOGALLO € 7,50



Lo spettacolare gruppo del Monte Mangart, sopra Tarvisio, in provincia di Udine. È uno dei luoghi più affascinanti delle Alpi Giulie, scenario di escursioni, dal classico giro dei due laghi glaciali di Fusine (qui il lago superiore) al sentiero che porta al Rifugio Zacchi, in mezzo ai boschi.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

In meno di un'ora dalle montagne alle spiagge, su strade che portano a grandi ristoranti e piccoli produttori. Lentamente

foto AG. PHOTOFVG/L. GAUDENZIO

Nell'ottobre 2018 la tempesta Vaia colpì per ore le foreste alpine del Friuli-Venezia Giulia con venti che soffiavano alla velocità di un uragano. In pochi giorni furono abbattuti milioni di alberi: cosa farne per non sprecarli? Tra i tanti progetti, quello dello chef Stefano Basello riguardava la produzione di farina alimentare con la corteccia degli abeti rossi, ispirandosi a una ricetta anti-fame del secolo scorso. Idea brillante e riuscitissima: quando ci si siede a tavola al ristorante Il Fogolar di Udine, come prima cosa, Basello serve il suo «pancor», un pane fragrante impastato con farina di corteccia da spalmare con burro salato della Carnia e *varhackara*, un pesto di lardo e ritagli di speck, pancetta affumicata e aromi che fanno a Timau, una piccola comunità montana di dialetto tedesco.

Un altro esempio di intraprendenza regionale è la costruzione da zero di Portopiccino, un vero e proprio borgo realizzato secondo criteri architettonici ed energetici innovativi in una cava di calcare abbandonata da decenni. Come Portofino e Porto Cervo, aspira a essere la meta chic dell'Adriatico in un tratto che, quanto a bellezza, non ha nulla da invidiare ai mari esotici. Si affaccia sul golfo di Trieste con gli yacht ormeggiati nella marina, un hotel di lusso, case, boutique e ristoranti, una spa tutta vetrate e il beach club. Davanti, un panorama stupendo: il Castello di Duino a ovest, quello di Miramare a est, e oltre la costa della Croazia.

Ecco, i friulani sono così, gente abituata a risolvere problemi urgenti, →

Viaggio in Italia

che sia il riciclo, l'ecologia o la qualità della vita. Prendiamo per esempio la famiglia Illy, industriali del caffè da sempre impegnati nella produzione etica. L'azienda e la Fondazione Ernesto Illy sono state tra i primi sostenitori del World Happiness Report delle Nazioni Unite che dal 2012 valuta i luoghi e le rispettive economie anche in base al grado di **felicità** individuale e collettiva di chi ci abita, considerando nel prodotto interno lordo non solo le ricchezze personali ma la capacità di inclusione e redistribuzione.

Terra di confine e crocevia di culture, il Friuli-Venezia Giulia non è mai a rischio overtourism. Anche in questo ambito, ha scelto la via sostenibile, e invita a un'esplorazione lenta per rivelare poco a poco le sue bellezze. In un'ora si passa dall'ozio sulle spiagge ai trekking sulle Alpi e sulle Dolomiti, attraversando lagune, oasi naturali, falesie, colline, foreste millenarie, l'altopiano del Carso e le vigne del Collio. Alla varietà paesaggistica corrisponde quella altrettanto ricca dei prodotti, troppi per elencarli. Suggeriamo invece di programmare un viaggio on the road seguendo uno o più itinerari della guida *Strada del Vino e dei Sapori* di PromoTurismoFVG. Oltre ai percorsi in auto, comprende quasi quattrocento indirizzi per soste ghiotte e interessanti tra ristoranti, distillerie, agriturismi, enoteche, artigiani. Diciamolo pure: è la vacanza ideale per questi tempi di restrizioni e distanze di sicurezza. ■

LE SPECIALITÀ

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE

Dop dal 1996, prodotto solo con maiali italiani, è tra i prosciutti più apprezzati. Si riconosce per la caratteristica forma a chitarra e per la presenza dello zampino. Una volta affettato, ha un colore rosato, un grasso candido e un sapore dolce-sapido, che diventa più intenso con la stagionatura.

MONTASIO

È un formaggio Dop, alpino da latte vaccino, a pasta cotta e semidura, con occhiatura piccola e regolare. Può avere quattro stagionature: fresco, da sessanta a centoventi giorni, è morbido e delicato; mezzano, da cinque a dieci mesi, ha un sapore pieno e deciso; stagionato per oltre dieci mesi diventa saporito e un poco piccante; stravecchio, dopo i diciotto mesi di stagionatura, è sapido e raffinato, adatto anche alla grattugia. Ottimo come ingrediente in cucina, è il protagonista del frico.

FORMADI FRANT

Presidio Slow Food, è nato come prodotto di recupero negli alpeggi della Carnia, quando c'era la necessità di salvare le forme di formaggio difettose, che venivano frantumate (frant) e riassemblate con l'aggiunta di latte, panna, sale e pepe. Ha colore bianco-grigio, una consistenza cremosa e compatta, un gusto poco piccante e una stagionatura variabile dai quindici giorni ai due mesi. È ottimo sul risotto, nella polenta o con le patate lessate.

PITINA

Sembra una grossa polpetta un po' appiattita, ma, una volta affettata, si presenta come un salame. La carne macinata di capriolo, capra o pecora, oggi mista a una piccola parte di grasso suino, è condita con sale, pepe nero, erbe e aglio, ricoperta con farina di mais, quindi affumicata e lasciata stagionare. Si può mangiare così com'è oppure cotta alla brace o scottata con l'aceto.

ROSA DI GORIZIA

È una varietà di radicchio locale (presidio Slow Food), con la caratteristica forma che ricorda il fiore da cui prende il nome. I cespi si raccolgono tra novembre e dicembre, quindi sono sottoposti al processo della «forzatura», durante il quale il colore passa da verde a rosso. Croccante e poco amara, è conosciuta per essere il radicchio più costoso, ed è apprezzata da molti grandi cuochi che la accostano ad altri ingredienti pregiati.

GRAPPA

Il Friuli è tra le regioni più importanti per la produzione di questa acquavite di vinaccia, chiamata localmente anche *sgnape*, e sembra che la produzione sia iniziata proprio qui nel VI secolo. Accanto ai nomi di produttori celebri come Nonino, che ha lanciato la produzione di grappe monovitigno e ha inventato l'acquavite d'uva a metà degli anni Ottanta, sopravvivono piccole e interessanti distillerie artigianali.

FRICO, MUSETTO E FANTASIA: SEI SOSTE PER MANGIARE FRIULANO

Lo chef Emanuele Scarello, due stelle Michelin al ristorante **Agli Amici** (2), aperto a Udine dal 1887: a tavola si percorre la storia dei prodotti regionali, dal prosciutto di San Daniele alla patata di Godia alle erbe spontanee dei dintorni. Due stelle brillano da quest'anno anche all'**Harry's Piccolo** di Matteo Metullio e Davide De Pra, a Trieste: non pongono limiti geografici agli ingredienti, l'importante è tener fede alla loro idea di «kilometro vero» (anche al bistrò). Poi ci sono le cucine degli astri femminili: quella colta e di ricerca di **Antonia Klugmann** (1) all'Argine a Vencò, e quella spontanea e contadina di Fabrizia Meroi al **Laite** di Sappada). Il menù della **Lokanda Devetak** (3) rispecchia la storia del Carso, mix di cultura italiana, slovena e austriaca: provate il musetto con il kren. Super. **Da Ivana e Secondo** si mangia invece il tipico frico a base di formaggio, patate e cipolle con vista sulla valle del Tagliamento.



FOTO: MATTIA MIONETTO, DEAN DUBOKOVIC



Diffusi in tutta la Venezia Giulia, questi antichi gnocchetti di origine boema sono piuttosto dolci. Per bilanciarne il sapore, provateli con un'aggiunta di ricotta affumicata grattugiata.

Gnocchi di prugne

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1 kg patate bianche vecchie
200 g farina 00
80 g burro
60 g zucchero di canna
50 g pangrattato
20 prugne secche snocciolate
(o fresche in stagione)
1 uovo
cannella in polvere
sale

Lavate le patate e lessatele intere con la buccia per circa 40-45 minuti dal bollore; alla fine controllate che siano ben cotte penetrando al cuore con la punta di un coltello.

Ammorbidite le prugne secche in acqua tiepida per 20 minuti.

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro.

Pelate le patate e schiacciatele, ancora bollenti, nella fontana di farina; unite l'uovo e una bella presa di sale; lavorate l'impasto, finché non sarà morbido e omogeneo.

Infarinare il piano di lavoro e ricavate dei dischi tondi e piatti di circa 50-60 g ciascuno; ne otterrete 18-20.

Ponete al centro di ciascun

disco una prugna e un pizzico di zucchero di canna, quindi chiudete il disco formando una palla. Riponete via via gli gnocchetti su un vassoio infarinato.

Fondete 40 g di burro in una padella; unite il pangrattato, aromatizzato con 40 g di zucchero e 1 cucchiaino di cannella, e fatelo dorare per 3 minuti, mescolando.

Cuocete gli gnocchi, metà alla volta, in una grande pentola con abbondante acqua bollente salata per 4-5 minuti, finché non verranno a galla.

Fondete altri 40 g di burro per il condimento. Scolate gli gnocchi e serviteli subito, conditi con il burro fuso e il pangrattato alla cannella.



I VITIGNI

Con alcune uve autoctone molto interessanti, il Friuli si conferma tra le regioni bianchiste più importanti d'Italia.

Ad assicurarle il primato c'è il **friulano**, un tempo conosciuto come tocai, oggi in buona compagnia, grazie al successo crescente della **ribolla gialla**, da provare soprattutto quando è vinificata sulle bucce, in stile «orange».

Una zona di frontiera, con vini unici per espressività, è il Carso dove si assaggiano i bianchi Vitovska e Malvasia, profumati di mare, e il rosso Terrano, rustico e acidulo, che sta bene con i piatti di carne della tradizione mitteleuropea. I vitigni a bacca scura più conosciuti sono però il **refosco dal peduncolo rosso** e lo **schioppettino**, che dà rossi eleganti e speziati. Ottimi risultati arrivano anche da alcune varietà internazionali che qui hanno trovato un habitat ideale, come il sauvignon e il merlot. La regione vanta anche una produzione di vini dolci molto ricercati a base di **verduzzo** e **picolit**, eccellenti con i dessert, i formaggi o da gustare a fine cena in buona compagnia.



Colli Orientali del Friuli Friulano 2019 Bastianich

L'affinamento in acciaio genera un bianco tipico, che profuma di erbe aromatiche, frutta matura e agrumi. Sapido e morbido, chiude con una piacevole nota di mandorla. Con un risotto agli scampi. 13 euro. bastianich.com

Collio Ribolla Gialla 2015 La Castellada

Corposa, ricca e avvolgente, è un macerato che rappresenta bene il territorio di Oslavia. I profumi di agrumi canditi, frutta tropicale e spezie dolci anticipano un gusto fresco, complesso e persistente. Con zuppa di pesce o carni bianche arrosto. 31 euro. lacastellada.it

I VINI

Vitovska 2018 Skerlj

Figlio delle rocce, del mare e del vento del Carso, è un vino arancione che profuma di frutta gialla, scorza di arancia e zenzero. Ha un gusto intenso e minerale, con un finale salino e persistente che lo rende perfetto con crostacei alla griglia. 26 euro. skerlj.it

Friuli Colli Orientali Schioppettino Myò 2017 Zorzettig

Nasce da una vecchia vigna e ha invitanti profumi di frutta rossa, balsamici e speziati, con la nota di pepe tipica del vitigno. All'assaggio, è scorrevole e deciso. Con carni alla griglia. 31 euro. zorzettigvini.it

Friuli Colli Orientali Refosco di Faedis 2016 Ca' dei Faggi

Dopo l'affinamento in botti di legno, è asciutto e corposo, con profumi floreali, fruttati e di spezie dolci. Il gusto è pieno, con una vena minerale che lo slancia. Con cinghiale e altra selvaggina in umido. 20 euro. cadeifaggi.it

Friuli Colli Orientali Picolit 2015 Livio Felluga

Un vino raro e pregiato, di cui Livio Felluga è tra i principali interpreti. Ha un accattivante colore oro e profumi complessi di fiori, frutta secca, miele e agrumi dolci; persistente ed elegante, va bene con la torta alle noci e il foie-gras. 54 euro. liviofelluga.it



«NEI TRIESTINI C'È
UN VITALISMO MODERNO
UN PO' EASY-GOING,
ALLA CALIFORNIANA»

MAURO COVACICH, SCRITTORE



Sopra, la cantina Zorzettig e, nella pagina accanto, i filari sinuosi del suo vigneto situato in una delle zone più alte di Spessa di Cividale, al centro dei Colli Orientali del Friuli. Qui a sinistra, un grappolo maturo dell'azienda La Castellada, da cui nasce il pregiato Collio Ribolla Gialla.