

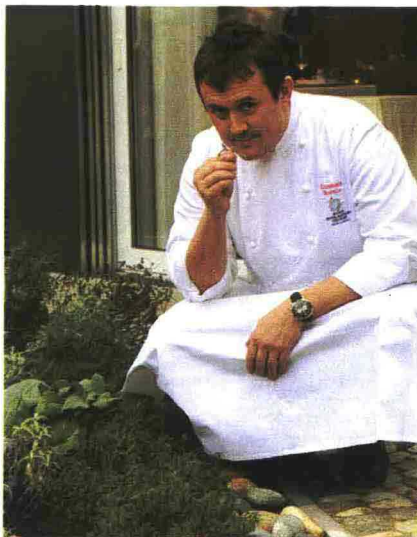


La Tavola di Enzo Vizzari

# AMICI PER LA GOLA

**TIPICITÀ  
GASTRONOMICHE  
REINTERPRETATE  
IN CHIAVE NUOVA  
E MODERNA: È  
LA SCOMMESSA  
RIUSCITA DI UNO  
CHEF FRIULANO**

**T**ipicamente Friulano è un logo, è una parola d'ordine, è e sarà sempre più un marchio di garanzia dell'origine e della qualità dei prodotti che la Regione, attraverso il suo ente strumentale Ersu, sta promuovendo in Italia e all'estero. Gran Noè 2011 - Friulano & Friends è stata la grande kermesse internazionale che non solo ha assegnato al Friulano (l'ex Tocai) di Toros e al Pinot Grigio di Villa Russiz la palma dei "bianchi dell'anno", ma è stata la passerella per i migliori prosciutti di San Daniele e per il montasio, per la trota affumicata di San Daniele e per il salame d'oca... Perché sì il Friuli e la Venezia Giulia, con il Trentino e l'Alto Adige, sono al vertice della produzione dei vini bianchi italiani, ma sono anche veri giacimenti di specialità gastronomiche tanto originali quanto non abbastanza conosciute. Questo Friuli - orgoglioso della sua identità ma non arroccato alle tradizioni - ha una tavola che su tutte riassume nei suoi



piatti il rispetto della tipicità e, insieme, la tensione a leggerla in chiave contemporanea: Agli Amici, a Godia, frazione a nord di Udine. Gridano allo scandalo e al tradimento i conservatori puri e duri per i piatti innovativi di Emanuele Scarello. E non capiscono che non c'è, oggi, modo migliore per portare all'onore del mondo le patate di Godia che quello di trasformarle negli gnocchi che accompagnano la zuppa di moleche (di Grado, naturalmente); non si rendono conto che gli agnolotti di "marcundela" (trito di interiora di maiale) con il fondente di cipolle di Noans parlano friulano tanto schietto almeno quanto il "mu-



set e brovade", il "frico" e i "cjalzons"; non si accorgono che il rombo con le melanzane si nobilita sposandosi con i "fricis" (gli umili e gustosi ciccioli); e che la Pezzata Rossa Friulana è esaltata nella preparazione che allinea lingua salmistrata, controfiletto scottato e pralina croccante al tartufo nero. L'ultracentenaria trattoria degli Scarello, oggi "casa" elegantissima senza sfarzo, regala momenti alti di civiltà della tavola, con i piatti che Emanuele in dialettico confronto con la mamma Ivonne mette a punto, con il servizio e la cantina che Michela conduce, con la straordinaria pasticceria di Tatsuya Iwasaki. Menu a 70 e 75 euro, alla carta circa 80.

**Agli Amici, Godia (Ud)**  
Via Liguria 250, tel. 0432 565411  
Chiuso: domenica sera, lunedì  
www.agliamici.it  
guide@espressoedit.it

## Beach chic

Dalla Liguria alla Puglia, sorvegliando champagne sulla spiaggia. È l'iniziativa estiva proposta da Champagne Pommery per l'Italia nel Beach Point di Le Club Pommery, locali selezionati dalla maison francese per far crescere la cultura dello champagne: dal Giunchetto di Bordighera al Fronte del Porto di Giovinazzo. Protagonista assoluto è lo Champagne Pommery Noir, il classico Brut creato in esclusiva per il mercato italiano: un mix di Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay affinati sui lieviti per 42 mesi. Ma verrà servito anche lo Champagne Summertime Blanc des Blancs, dal bouquet floreale delicato. A. Mat.

146 | L'Espresso | 21 luglio 2011

## Altre tavole

**La Bottegaia  
Pistola**  
Via del Lastrone 17  
Tel. 0573 365602

**Chiuso: lunedì e domenica a pranzo.**  
Proprio dietro la piazza del Duomo, accanto al Battistero (in estate si mangia fuori) c'è questo locale grazioso e sempre molto affollato, che offre piatti della tradizione ben rielaborati, come la lingua di vitello in oliocottura o i ravioli ricotta e spinaci con burro di Normandia e cannella. Buona, ma troppo ricca, la crème brûlée ai pistacchi. Bella selezione di vini. Sui 35 euro.

**Degusteria del Gigante  
San Benedetto del Tronto (Ap)**  
Via degli Anelli 19  
Tel. 0735.588640  
Aperto: solo la sera;  
anche a pranzo nei festivi.

Volte a mattoni, bottiglie nelle nicchie, indizio di un'offerta misurata ma arguta, che non disdegna le birre artigiane e punta su scoppiettanti top enoici locali. La cucina in questo locale del Paese Alto pendola tra mare, campo e fattoria, usa spesso la brace per cuocere, e sa valorizzare i prodotti di piccoli artigiani, assemblati in un menu-vetrina (28 euro).