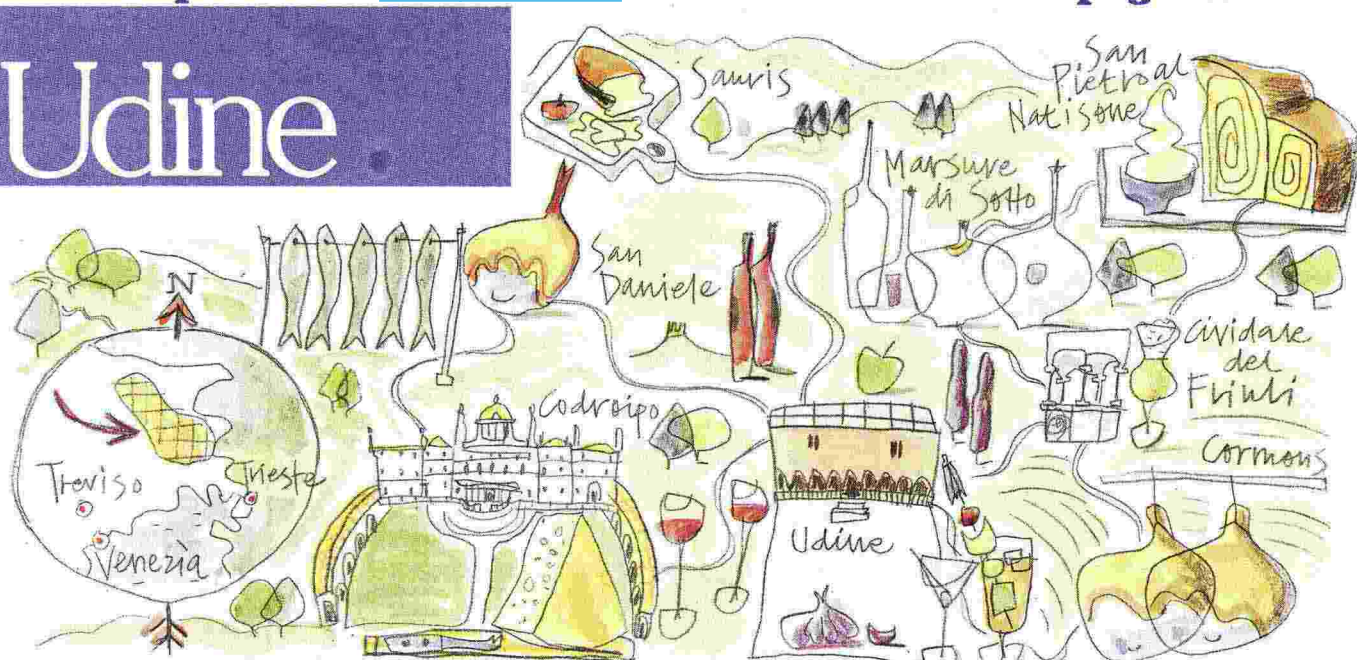


Il prosciutto **San Daniele** ma anche le mozzarelle pugliesi

Udine



Che ghiotte quelle contaminazioni

MARCO BERCHI

«**S**A, ALLA nostra cucina sta simpatico l'inverno. Così, nei menu estivi, guardiamo alla tradizione ma anche alle contaminazioni». Fa caldo a Udine, quando si comincia il tour della città tenendo d'occhio sapori e saperi tipici della declinazione friulana di una terra la cui versione giuliano-triestina è, insieme, unita e altra.

Fa caldo e al ristorante Fred si gusta volentieri un piatto di morbido prosciutto **San Daniele** selezione "Arbea" accompagnato da una treccia di mozzarella arrivata fresca da San Severo, Puglia. Quel che ci vuole. E, già che ci siamo, ordiniamo anche le acciughe del Cantabrico, che saranno anche spagnole ma ricordano tanto il Piemonte.

È proprio vero: venire a Udine in inverno significherebbe imbattersi in sapori e calorie di quella civiltà delle Alpi che qui vede e tocca il mare. Come il famoso frico, da farsi con il Montasio stagionato il giusto e con le patate che — dice una friulana di Gemona e noi le crediamo — non devono assolutamente essere bollite prima. Ma siamo in estate e allora, come dicono da Fred, niente cibi troppo calorici, tradizione e contaminazione.

Come in piazza Libertà, la piazza nobile della città, dove su piani sapientemente giustapposti stanno l'abbrivio della rampa che conduce al Castello, la lunga e ampia loggia di San Giovanni sovrastata dalla Torre dell'Orologio e dai suoi Mori freschi di restauro, una fontana circolare, la venezianissima colonna con il leone di San Marco e la Loggia del Lionello, altro gioiello in stile gotico della Serenissima.

Lasciare quella che viene definita la più bel-

la piazza veneziana in terraferma significa di solito imboccare la via Mercato Vecchio dai portici fitti di negozi dove qualche serranda chiusa dà il segno dei colpi della crisi. Ma i pensieri tristi sono scacciati dall'aria fresca fatta circolare dalla bella gioventù che frequenta la vicina Università; attorno, locali e localini, su molti spicca la scritta "Qui si mangia friulano". Come all'Osteria Pieri Mortadele in Riva Bartolini.

Noi, intanto, abbiamo svoltato in via Paolo Sarpi dove, nella quasi ininterrotta serie di osterie, caffè e vinerie, annotiamo Da Michele, che promette "vino e prelibatezze", e l'Osteria da Teresina. Intanto, chi ci accompagna fa notare che il rito del "tajùt", il bicchiere di bianco da sorseggiare per aperitivo con qualche stuzzichino, un po' indebolito negli anni, ha ripreso vigore e, in certi locali, può reggere il confronto con le ormai globalizzate tapas. Già, i vini. In regione sono otto le zone DOC, tre le DOCG e due le DOC interregionali con Collio, Ramandolo, Picolit, Merlot, Pinot e Ribolla gialla che spiccano per notorietà.

Dove la via Sarpi fa uno slargo, annotiamo l'indirizzo di Al Cappello, che all'osteria aggiunge una piccola locanda; poi è tempo di affacciarsi sulla piazza più emozionante del raccolto centro storico di Udine. Il nome ufficiale è piazza Matteotti ma la gente la chiama piazza San Giacomo. Quadrata, centrale, con begli affacci di case policrome, sino a non molti anni fa era tristemente degradata ma ora è stata riconquistata al passeggio e alla socialità degli udinesi che se ne fanno giustamente un vanto. Piazza significa caffè e allora sul taccuino finiscono il Caffè Point della Torrefazione Grosmi e il non lontano Caffè Contarena.

Una capatina al Duomo e ai suoi Tiepolo, poi scatta la domanda: e se si vuole acquistare qualche prelibatezza da portare a casa? Udine fa an-

che da collettore dei prodotti della regione; e se recarsi sul territorio per acquistare dai produttori è cosa buona e giusta, può essere comodo entrare in una gastronomia, come ad esempio alla Baita di via delle Erbe, ricordando che Slow Food in regione ha nove dei suoi presidi. Se amate i dolci, poi, non si può mancare la classicissima gubana (con la "g"), meno facile da trovare in estate ma comunque in vendita nelle

pasticcerie (come alla Torinese o alla Del Torre), nelle normali panetterie o nella sua patria, la vicina Cividale e le Valli del Natisone. Su una delle superstiti rogge rimaste all'aperto c'è la terrazza dell'osteria Aquila Nera. Qui assaggiamo un delicato tonno bianco e ottima carne argentina prima di sostare in un santuario dell'after dinner udinese, la Taverna dell'Angelo, regno di introvabili etichette di distillati internazionali e di cocktail di alto lignaggio.

**Indi
rizzi**

DOVE MANGIARE

FRED

Ristorante vineria. In vendita anche dolci, conserve, liquori e marmellate (anche di provenienza piemontese) via del Freddo, 6 Udine
Tel. 0432.505059
www.enoteca.fredudine.com

AQUILA NERA

Il menu alla carta cambia ogni tre settimane ma si trovano anche stuzzichini veloci a base di formaggi e salumi friulani via Piave 2/A, Udine
Tel. 0432.21645
www.aquilanera.biz

**Eve
nti**



CALICI E PROSCIUTTO

A Sauris, Festa del Prosciutto il 18 e 19 luglio. L'8 e il 9 agosto a Udine ci sarà Calici di Stelle mentre dal 10 al 13 settembre la città sarà teatro di Friuli Doc; sempre a settembre, a Gorizia, ecco Gusti di Frontiera



I CAFFÈ

CONTARENA

Stile art nouveau ed echi viennesi proprio accanto alla Loggia del Lionello. È anche enoteca e ristorante
Via Cavour, 1 Udine
Tel. 0432.512741
www.contarena.it

POINT GROSMI

Una torrefazione con cinquant'anni di storia
Piazza Matteotti Udine
Tel. 0434.70038
www.grosmicaffe.it



LE IMMAGINI

Dall'alto: la Cattedrale di Santa Maria Maggiore a Udine, l'edificazione cominciò nel 1236; piazza San Giacomo; qui sopra, il famoso "frico", un piatto a base di formaggio, ma anche di patate e burro, considerato la preparazione culinaria più tipica della cucina friulana