



IL SALUTO DEL DIRETTORE

Le feste natalizie sono per molti di noi le ricorrenze più belle dell'anno. Per celebrarle con golosità, iniziando dal Natale, i nostri locali hanno confezionato dei menu stuzzicanti e casarecci che ci faranno sentire come a casa, perché in Osteria è sempre Natale! Allora lasciamoci alle spalle pentole e lavastoviglie e diamoci appuntamento in Osteria per condividere le prelibatezze della cucina friulana e nondimeno per rallegrarci nello stare assieme per riscoprire i sapori del tempo passato che ci riportano a quando eravamo bambini, con la tavola imbandita e la sorpresa del regalo sotto l'albero.



Andare nelle osterie è oltretutto un piacere e per certi aspetti

una comodità. Lo sa bene Paolo Medeossi, giornalista e scrittore, che ha scelto di mettere per iscritto nel suo ultimo libro "Udine in 8 ½ ItineRARi insoliti per inventare una città" dei percorsi tematici di una Udine reinventata, anche dedicando un tour all'universo delle osterie udinesi, ispirandosi ad alcuni personaggi del passato. Questo nuovo numero dell'"Osteria Friulana" che conferma le 12 pagine, continua a dare voce al ricco e variegato patrimonio culturale delle Osterie, grazie alle diverse rubriche e al servizio del recentissimo viaggio di Vincenzo Venchiarutti da oltre oceano. Altresì, racconta la storia del "Baffone" della Birra Moretti che cancella ogni ipotesi di "Baffone" friulano, ma riserva tanto altro ancora. Detto questo non mi resta che augurarvi: un buon Natale e un Felice anno nuovo!

*il Direttore
Michele Tomaselli*



IL SALUTO DEL PRESIDENTE

Buondì.

Al calar delle luci di un ottimo "Friuli Doc", un saluto a tutti voi avventori, Osti e simpatizzanti del "Comitato Friulano Difesa Osterie" di cui mi pregio di essere il Presidente; tirando le somme esprimo soddisfazione per il lavoro sin qui svolto, in particolare per le iniziative: "il Carnevale in Osteria", "Friuli Doc" e "S. Martin in Osterie". Tutte queste attività non sarebbero state mai realizzate senza la preziosa collaborazione dei componenti del consiglio direttivo tra cui i signori Strizzolo, Toffoletti, Mesaglio, Lugano e la segretaria Vittoria Mancini. Aggiungo anche i ringraziamenti agli amici collaboratori Chittaro, Minucci, Marcato e Roberto l'Oste dell'osteria "da Marisa" di Rodeano Basso e certamente lo staff della Confersercenti, guidato dall'esperto Zoratti - grazie Marco - e alle capaci e splendide Giorgia, Barbara e Roberta che hanno pianificato e organizzato i tanti eventi. In questo biennio ho sentito vicino i vecchi, e i nuovi avventori, ma anche i giovani che mi auguro continuino a frequentare le nostre amate osterie per portare avanti i nostri valori. Un ringraziamento speciale va fatto agli esercenti OSTI che qualificano e contraddistinguono i locali di questa verace terra Friulana; non voglio certamente dimenticare il direttore del nostro periodico "L'

Osteria Friulana", dott. Michele Tomaselli, e tutte le firme illustri che collaborano puntualmente alla redazione dei testi, nonché a tutti coloro che scrivono nella lingua madre: Il Friulano! Credo di poter dire che una nuova linfa sta riportando in vita, la cultura e la civiltà delle tradizioni, memorie che vengono da lontano; spetta a noi il compito di ricordarle, mantenerle e trasmetterle. Per concludere un grazie infinite all'"Ente Friuli nel Mondo" e al suo Presidente dott. Adriano Luci, l'ing. Piemonte e a Francesca; persone a cui esprimo gratitudine sia per i patrocinii concessi che per averci ospitato nel loro stand in occasione di "Friuli Doc".

Speriamo che quanto fatto sia d'auspicio per ridare al "Comitato Friulano Difesa Osterie" quel posto che aveva guadagnato e ora vuole riconquistare!

Mandi si viodìn in osterie.

*Il Presidente
Enzo Mancini*



IL COMITATO HA BISOGNO DI OSSIGENO

C'è la crisi è vero, e sono sempre tante le incombenze fiscali che i nostri amati governi ci invitano periodicamente ad assolvere e, ognuno di noi, per il bene comune, tende a farlo volentieri. Ma anche il Comitato soffre e per alleviare la sua sofferenza c'è un solo modo saldare la quota associativa del 2020 (inserire n. C/C n.10743334 al nome del "Comitato Friulano Difesa Osterie" via Viola n.7 Udine) che per chi non se lo ricordasse, ammonta ad appena 10 euro per i soci ordinari ed è senza limite (al buon cuore ...) per quelli straordinari. Così allo stesso modo, ricordiamo alle nostre e preziosissime osterie aderenti e a tutte quelle che vorranno aggiungersi, di versare la quota annuale.

A tutti il nostro grazie!

CANTINE D'AUTUNNO

di Angelo Floramo



La sensazione che la prima coperta regala, sottratta al buio dei cassetti prima del cambio di stagione, è atavico, ancestrale: nessun'altro mese dell'anno è capace di tanto, perché ti ritrovi subito accoccolato in posizione fetale a godere di un tepore buono in cui "imbozzolire" l'anima, oltre che il corpo, predisponendola al riposo. Regalatevi una sortita tra gli scaffali di una piccola libreria in-

dipendente: entrateci in una giornata di queste, frizzante e ventosa. Indugiate a lungo tra gli scaffali, mentre fuori le foglie degli alberi si alzano in acrobatici voli, colorando la strada di gialli e rossi preraffaelliti. Annusate le pagine, accarezzatele, lasciatevi sedurre dalle lusinghe delle copertine. E poi, quando il libro vi avrà scelto, portatevelo a casa. Dovete accoccolarvi nella cuccia che meglio si confà al vostro umore, ma fate in modo che sia possibilmente accarezzata dalla luce, quella che piove attraverso i vetri della finestra. Nessuna lampada. Solo il giorno, nelle sue declinanti cromie, a giocare con i caratteri delle parole, mentre piano si ingrigiscono e diventano grani di pepe indecifrabili e stinti. E' il segnale che vi annuncia l'ora della "sope": come la preparava la nonna. Zuppa di zucca, densa, fumante, da scodellare in ciotole di terracotta marrone: la casa si impregnerà di tutti i profumi dell'orto, che ha dato quello che poteva dare, e ora si prepara al selvatico abbandono del "pustot": la desolazione dell'incolto, che in fin dei conti è bella da guardare quando i barattoli di conserva sono pieni e le cassette di legno traboccano di tutta la generosa ricchezza di cui la terra, se amata, è stata capace. Che altro resta? Il pellegrinaggio sacro e rituale nelle cantine. Che di questa stagione fanno di mosto in fermento, e di uva, e di frutta matura. Se avete la fortuna di avere un amico fornito e generoso mendicate alla sua porta un pomeriggio di filosofiche bevute. Via l'orologio. Nel piatto una crosta di formaggio, qualche rotella di salame stagionato, l'odore acre del legno e l'alito delle damigiane. Vi sentirete poeti, capaci di un amore che trabocca, proprio come il primo singhiozzo che vi fa sussultare. Il Friuli, terra di randagi sentieri, esce dalla scor-

za dell'estate al sapore del muschio e del ciclamino. Se avete qualcuno da amare condividete l'erranza, l'ebbrezza, il sapore. Se non ce l'avete beveteci su. In ogni caso la stagione sia nostra. E come cantava il poeta: "Ce crodistu cjatà cul là lontan ? / Al è plui fum cui rost in ta citat / son discomudis duttis lis grandecis / trop à se stesse sierf la dignitat / par dut è qualchi amar in tas dolcessis / e la Fortune è suspere e contrarie / vuè nus fas fuarce, doman nus fas chiareccis / io mi chiat content stant in ta l'arie / cu la chianive donghie e all'occorrence no trop di là lontane la panarie". Si sa, la cantina è il luogo in cui si compiono le trasformazioni alchemiche più raffinate. Cripte misteriose, affondano nella terra, ne filtrano quasi la silenziosa sacralità. In genere si associano ai vini. Ma anche i formaggi valgono l'erranza. Tutti i golosi sanno bene quale mescolanza di sapori sa regalare un tagliere ricco di scaglie profumate di erba e di fieno, di terra e di sale, che sanno raccontare al meglio il territorio, la fatica del lavoro che lo modella, la meraviglia dei paesaggi attraverso i quali si manifesta. Parlando però di trasformazioni alchemiche è certamente *il formadi Asin* a meritare tra tutti gli altri la palma della vittoria. Documenti di archivio ne attestano la produzione fin dal '300. Utilizzato assieme alle cosce del più celebre prosciutto di San Daniele come regalia indirizzata alla corte del patriarca di Aquileia, ma anche a numerosi altri connestabili e principi (pare che il doge di Venezia e i suoi Luogotenenti nel andassero



particolarmente ghiotti) viene onorato anche dai versi dei poeti, primo fra tutti Ermes di Colloredo (1622 – 1692): "Chest è un formadi / Che in Friûl si prodûs / La Mont d'As e par chest / Si clame Asin". Una poesia. Da provare su pane nero. A occhi socchiusi.

PAR FURLAN PAGJINE DI LENGHE E CULTURE FURLANE

par cure di **Adriano Nascimbeni**

In chest numar us propon une altre mê piçule conte, dute di fantasie, ambientade tal nestri Friûl, sperant che us plasi. Buine leture a ducj e tancj afetuôs auguris di Bon Nadâl e Bon An, in pâs e ligrie.

UN TEOLIC PAR NADÂL

Pre Masin, plevan di simpri di un paisut dongje de citât, al jere un predi bon come il pan ma ancje furbacjot la sô part.

Si svinçave come ogni an il Nadâl e za al saveve che i siei parochians a saressin lâts in grup a comunicâsi cence prime confessâsi. Al succedeva cussì di cualchi an, di quant che e veve cjapât pît la religjon dal "fai da te" dulà che ogni cristian si rangje di bessôl cul Pari Eterni cence lâ a disgotâsi li di un predi che al sarà si peât dal segret ma se lis pecjis a son gruessis al finìs che ti cjale mâl ancje denant de int e magari i sbrisse alc in public quant che al à un tai di masse tal stomi.

In chel an il Nadâl al colave di Domenie. Pre Masin al à savût che al sarès rivât in citât un famôs teolic, innomenât pe sô grande culture e par la buinegracie che al doprave cu la int, ancje la plui ignorante. Lu à contatât e si è ufiert di ospitâlu te canoniche de parochie, dulà che al varès podût mangjâ e bevi a puf. In cambi i domandave di proviodi aes confessions e a la messe de gnot di Nadâl.

Bonsignôr Emanuêl al à acetât cence dî ghez, pretendint dome di confessâ tal studi dal plevan, intun ambient cjalt e comut. A chest pont - al pensave Masin - lis mès piorutis a coraran a poiâ i propriis pecjâts denant di un om cussì impuartant, se no altri par la curiositât di cjâlâlu te ghigne e e disvuedaran il sac cence riuart, par vie che chel predesson no lis cognòs e no lis viodarà mai plui.

Ma purtrop i siei parochians si son infotûts dal grant teolic. A confessâsi a son lâts i solits vincj, pal plui femenutis che a pandevin pecjaduts di ridi.

Une di lôr, avonde zovine, e jere Santine Mocule, la sartore dal païs, femine di Zuan Mocul, un mecanic brâf ma, fûr dal so lavôr, un pôc sturnel. E jere une biele cubie, a levin dacuardi ma a pativin il grant cruzi di no vê vût fruts.

Santine e mertave il non che e puartave parcè che e jere umile, buine e pie. Chê vilie di Nadâl si jere confessade par ultime parcè che e veve une rie di cotulis di comedâ. Zuan invezit al usave gloti la particule cence prime mondâsi la anime parcè che al sostignive di no fâ pecjâts. Se Santine i oponeve che sul lavôr al tirave jù almancul dîs porcos in dî lui si justificave disint che lis blestemis dai furlans no rivin a dreçâsi fin al Signôr parcè che a son dome un mût di sbrocâsi o pûr di fracâ un concet, tant che un

pont esclamatîf. Se Santine i faseve presint che nol steve mai une ore cence bevi prime di comunicâsi lui i bateve che il vin di Bastian al jere pôc plui che aghe e duncje il pecjât al jere dome veniâl.

Pre Masin si è une vore sustât pal faliment de sô iniziative. Il dì di Nadâl, a messe grande, viodint che la int e leve in masse a comunicâsi cence jessisi confessade, al à pandût dut il so displasê. "Ca no si cruzi siôr plevan - i à mutivât il Sindic, riduçant - pocjis confessions pôcs pecjadôrs pôcs pecjâts. E je une cuistion di logjiche".

Ma a Zuan chês peraulis no son ladis pai pôi. Al à scomençât a filâi su e al à scrupulât che se la sô femine e leve a confessâsi, jê e pocjis altris, cuissà ce pecjadats che e veve su la cussience. Si è ricuardât che Santine la sere prime e jere tornade a cjase dopo la confession dute spasimade, cui voi fûr des orbitis, laudant chel teolic cussì scuelât e dutun cussì degnevul, pront a capî e a perdonâ ogni colpe. Alore le à strissinade in cjamare e al à tacât a interrogâle tant che un incuisitôr, menaçantle di parâle a fruçons se no svuedave il sac.

La puarete e à cirût di parâsi spiegant che fin di frute i predis i vevin insegnât il valôr dal sacrament de riconciliazion, ancje pai piçui pecjâts, ma Zuan al diventave simpri plui trist. Fin che e je sclopade a vaî e fûr di se i à zigât: "Vuelistu la tô veretât, bastart? Po ben tu la varâs. Ti robi ogni di bêçs dal casselin de officine par lâ a drogâmi. Ti ai fat bec cun Pieri pancôr, Meni becjâr, Dree cjaliâr e po cul Sindic, cul Segretari Comunâl, cul Plevan e cun tancj chei altris che no mi ricuardi. Ti bastie a scuegnio continuâ a inventâ inicitâts par fâti content?"

A Zuan a son colâts i braçs. Al è tornât a dâ di ca e al à capît cetant mâl che al veve fat cence motîf a chês puare femenute dolce, nete, buine, grande lavoradore. I à domandât perdon vaint, po si son abracâts e bussâts e po, une bussade ca une cjarece lâ, a son finîts ta jet e a àn fat l'amôr cun tant gust che si son dismenteâts dal dindi tal for.

La bestie e je lade in cinise e cussì Zuan e Santine a àn fat Nadâl cun pan, salam, formadi, vin e fuiace ma contents come luiars.

E dopo nûf mès il grant event: Santine e à parturît un fi di oltri cuatri kilos, blanc, ros e gaiarin che al è un plasê braçolâlu.

I àn dât non Emanuêl come il grant teolic che in chel païs di coiars nol jere stât preseât come che al mertave.

Il frut al è une vore biel, dome che su la cope, daûr de orele çampe, al à une sorte di sfrîs, come una viole a forme di mieze lune.

Tale e cuale, identiche a chês di bonsignôr Emanuêl.

RUDA: ALC SU LI OSTARIIS...

di Ferruccio Tassin



Ferruccio Tassin e il presidente Enzo Mancini ospiti di LibroOsterie al bar All'Alpino a Cervignano

Cà no si ûl scrivi la storia da ostariis, ma dome contâ alc su chist puest che l'â simpri spartît tai judizis: cui l'è a pro e cui cuintra; dipint di semût che un la dopra.

Stâ li a tajâ tabârs al prossim, dut al dî, je una roba; fâ la partida e cjatâsi par una tabaiada, l'è un altri par di maniiis. A Ruda, li ostariis erin in voga come par dut, e come par dut erin dopradis secont la simpatia pa bibita e...in base a lis cartelis che un al veva ta sacheta. Magari nancia chista no era l'unica rason, par via che erin purêts tacâts li vifs e muarts come sanguetis e int, strafonta di palanchis, che no meteva pît, par via che a veva 'l vizi di copâ al pedoli par mangiâ la scussa. Rara la femina che lava ta ostaria; pi fazil che foss una, daûr dal banc, a tignila viarta. Par esempi, Pieri, me pari, al varess vût bastanza gola di passâ al timp in chei puescç : gi plaseva la partida di briscula; no l'stentava a cjantâ in compagnia; al zuiava - senza sfuars - di balis (ogni ostaria che si devi a veva al zuc); gi bateva cun disinvoltura al cûl al fant; al bateva a morra, e no gi displaseva par nuia bagnâ la pivida.

Però, al veva al difiet originâl: stant che l'era cjaliâr e che di cjaliârs (e sartôrs, e barbîrs...) a n'dera una sdruma, al veva la palanca "latitant" e al tacuin cui coreâns che erin saldo che si tociavin! Ma al veva ancia una buna cualitât: l'era simpatic, e soradut a li feminis, zovinis e vecis. Tant jè vera che, di bon gardilin, a una ustiria zovina gi faseva vultintiron di compania, e ancia par orononîs, par via che l'era un gnotul e nol veva mai sium.

Una volta che l'è tornât a ciasa pi tard (o pi bunora dal solit) in tal lunis, par via che i cjaliars in che zornada fasevin polsâ trada, subula, formis e stranzet, me nona Nora, che veva una lenga come una spada, gi à ladi incuintri ala ustiria zovina e gi à diti: "*Fiona, ti disi graziis una vora, par via che tu mi tegnîs su Pieri tant timp cun ches pocis palanchis che gi doi*". Ancia io an 'dai cognossût di frut li ostarsi di Ruda, par via che a me pari gi plaseva tornâ in patria, dulà che si ciatava come al pess ta l'aga.

Cuant che si rivava a Salenart, e Ruda za ti saludava cula spizza verda dal tôr, scomenzava la traviarsada dal desert: nancia una ostaria fin drete tal cûr dal

paîs (che a mieza via, antiga, "Ai gelsi", era siarada di un piez!). La prima oasi da ziviltât enoica era li di Fredo Valent (no lontân da glesia, come tantis ostariis) dulà che al timp si era fermât e la fôrmica crodi che no vedi mai fat la so jentrada.

Al me consulent rudês di "osteriologia" - Dino Spanghero - al conta che li "*domandâ un spriss al era un atentât ala professionalitât dal paron, e pretendi un chinoto saress stada una blestema*".

Là Pieri al disgropava la favela cul vin neri senza "*spunti di rotonditâ*", ma cun "*note tanniche*" di sigûr sbaradis cu la sclopa. Altris ostariis cognossudis: Spanghero, la Vitoria e l'Acli; mai l'Enal, par via che a Ruda, in chê volta, ancia la bibita era "*schierata politicamente*"... e me pari l'era blanc che nessun sa! Ta l'Acli (ancia in altris bandis, ma jo mi ricuardi dome di là), si podega assistî a un spettacul: me barba Agnul che l'zuiava di ciartis cun so cusin Merico Ulian. Una ocasion dal gjenar era una vora miôr di viodi un film. Pecjât a no vê vût una cinepresa: senza mai dî una blestema o una peraolata (virtût rara tal zuc di ciartis da l'epoca).

Cun lôr doi l'era miôr da rivista di avanspetacolo. Musis bielis, sanziris (lassant in banda a contala giusta da ciartis che vevin in man!), blancis e rossis. E una sdruma di int atôr a dagi di secont e astuzigaiu.

Vignivin fûr contis, mûts di dî, barzaletis, ricuarts savorîts e plêns di colôr. Roba naturâl, no sfuarzada, vigniva fûr cu la naturalezza che i cavalirs davin fûr la seda. Forsi duç i doi erin stâts a "scuela" dal barba Zelest Tassin, barba di me pari.

Zelest l'era un maren-gon che al vivulava cul so lavôr e che si contentava dal nuia che al veva.

Cuant che son rivâts i liberadôrs da l'Italia e lu àn sgnacât in Sardegna par via che cui cantôrs al ciantava al Serbi Dio (l'inno da sô patria), forsi l'è stât l'unic che non l'era lâ in piês par via che nol veva nuia di nuia.

Par lui l'ostaria era come al zandin dal Eden: al podega mangiâ una bocia da compagnia, bevi una taza e dismenteâ li tristezis da vita che propi propi no si veva stracât par dagi fortuna.

Cumò no jè plu l'ostaria, l'è al bar, altra roba, di doprâ simpri cun prudenza, ma nancia parinta da ostaria, dulà che al fun si tajava cul fil, al pavement di brea l'era mitraliat di cichis ancia se erin i scubui a puesta, ma forsi l'anima rivava a respirâ lo stess sgarfant ta fumata e zirint la pâs!



LE ATTIVITÀ DEL COMITATO

“SAN MARTIN IN OSTARIE”

Ogni stagione ha la sua tradizione legata al calendario agricolo e le feste d'autunno hanno il culmine nella festa di San Martino, giornata che unisce la liturgia cristiana alla tradizione contadina nonché all'apertura delle botti di vino novello; una ricorrenza riconducibile al buon cavaliere Martino da Tours che, in una fredda e piovosa giornata di novembre, elargì parte del suo mantello a un viaggiatore intorpidito. Un gesto di generosità ricambiato dal cielo: tanto che, secondo la leggenda, subito dopo smise di piovere e il sole ritornò a splendere come in estate. Da qui il nome dell'“estate di San Martino”.

Ed oggi lo spirito di questa ricorrenza è rinato nella prima edizione di “San Martin in Ostarie”, un evento che ha puntato a far scoprire i locali del centro storico di Udine. Dal 7 al 9 novembre, diciotto osterie della città e quattro dei paesi limitrofi, hanno mantenute vive le tradizioni culinarie friulane offrendo dei menù tipici a prezzo fisso e con l'ospitalità del buon bere. Un evento nato grazie al “Comitato Friulano Difesa Osterie” e al suo presidente. La manifestazione è stata presentata nel salone del Popolo del Comune di Udine, alla presenza del Sindaco Pietro Fontanini, dell'assessore Maurizio Franz e dai Presidenti: Enzo Mancini del “Comitato Friulano Difesa Osterie” e Marco Zoratti della Confesercenti. Ha beneficiato dei patrocini del Comune di Udine e dell'Ente Friuli nel Mondo e ha avuto la collaborazione sia di Promoturismo FVG nell'ambito promozionale, e dello *Sportello linguistico regionale pe lenghe furlane* per le traduzioni lingua madre.

« Questa manifestazione ci mancava – ha dichiarato

Enzo Mancini – e ci è stata richiesta dagli osti udinesi per coprire il lungo periodo che intercorre tra Friuli DOC e le feste Natalizie. L'evento ha avuto



Lo Staff della Confesercenti: da sinistra Giorgia, il Presidente Marco Zoratti e Barbara

il sostegno della Confesercenti di Udine a cui va il plauso per aver seguito minuziosamente la parte organizzativa e amministrativa, ha registrato altresì un buon coinvolgimento di pubblico e ha avuto il pieno apprezzamento degli osti. Conclusa questa prima rassegna ci proponiamo di ripeterla anche nell'anno 2020.»

M.T.

LE SCORRIBANDE DEL PRESIDENTE

Ospite in quel di Rivignano, sabato 5 ottobre scorso, alla tavernetta di *nono Agnul*, di un gruppo di speciali amici, buontemponi, buongustai amanti del mare e della pesca sportiva, ho avuto il piacere di gustare ed apprezzare pietanze ittiche dai sapori antichi, pesci nostrani



Il Presidente con gli amici di Rivignano

della nostra laguna maranese, vongole veraci, ali-ci calamari, totani, orate e branzini; sapientemente preparati con maestria, dall'amico *paron Agnul*, con tocchi di alta cucina, che mi hanno deliziato la vista per come presentati e dato massimo godimento al palato. Non sono mancate le libagioni di vini bianchi e rossi, di prestigiose etichette delle nostre vigne, birre artigianali e un *vin di ort* che mi ha risvegliato ricordi della mia fanciullezza. Le ore sono

trascorse veloci, in un clima di completa serenità e schietta allegria discorrendo di cose passate presenti e futuri progetti, lontano dai clamori della stressante vita cittadina; e per finire “come si dice” in gloria un caffè e *resentin* all'osteria da Ettore “*Chel de gare de Bruade*”. Grazie amici, per avermi regalato uno spazio di tempo indi-

menticabile: da *nono Agnul*, el Nini, Alberto el *pecador*, Daniele dal bel sorriso, Dimitri *idraulic* e *pancor*, Geppo el *maragon* piazzista Andrea, il rubacuori Fabrizio e *Cuelut* Andrea di Rivignan (ma che risiede a Udine). Sperando di ritrovarvi la prossima volta sempre con la stessa serena allegria. Mandi si viodin in ostarie.

Il Presidente
Enzo Mancini

AL VECCHIO STALLO DI UDINE: PREZZI POPOLARI E TANTA GOLOSITÀ

La ventunesima edizione di "Ein Prosit" si è svolta a Udine dal 24 al 28 ottobre – una vera e propria vetrina dell'eccellenza della produzione enogastronomica regionale, nazionale ed internazionale, in grado di richiamare migliaia di appassionati e *gourmand* da tutta Italia e da diverse località oltre confine, in primis dalle vicine Austria e Slovenia. Un ampio servizio è stato dedicato dal quotidiano "Repubblica" All'Osteria "Al Vecchio Stallo". Il giornalista Luca Iaccarino ha scritto: "Così indago un po' e alle 13.15 siedo - felice come un topo nel

formaggio - al Vecchio Stallo, in una viuzza appartata del centro storico. Per noi amanti delle trattorie il "Vecchio Stallo" è fatto a forma di paradiso: un dedalo di sale stipate di tovaglie a quadri, vecchie cose, bottiglie, affettatrici, dipinti, lavagne, sedie, lampadari, orologi, castagne, chitarre, fotografie. Non pensate a niente di malizioso: le assi del pavimento sono percorse incessantemente da clienti a frotte, tutti del luogo, e cameriere che non hanno tempo da perdere. Ah, Vecchio Stallo, quando mi garbi ..."

LIBRISTERIE

Si sono svolti finora 3 incontri di "LibrOsterie". Questa II nuova edizione, nata da un'idea dell'Associazione "Cervignano Nostra", è stata organizzata grazie al "Comitato Friulano Difesa Osterie" e alla collaborazione della "Confesercenti di Udine", di "Friuli nel Mondo" e dell'Associazione "Progetto Futuro". Si è iniziato il 13 settembre, all'osteria "Al Vecchio Stallo" di Udine, dove la giornalista Lucia Burello, con le musiche del cantautore Rocco Burtone, ha presentato il suo ultimo lavoro "FANTASMI TRA NOI." Ha moderato l'incontro Gian Maria Cojutti. Il 15 novembre invece, nella storica osteria "Al Canarino" di Udine, lo scrittore Gigi Maieron, ha raccontato, con gli intermezzi musicali del fisarmonicista Mauro Marcuzzi, tra spassosi sketch e sano divertimento, il romanzo "TE LO GIURO SUL CIE-

LO". Ha presentato Enore Casanova.

Il 29 novembre presso l'Osteria "Alle Volte" di Udine, il giornalista Paolo Medeossi ha illustrato con le note della violinista Mariko Masuda "UDINE 8 ½. ITINERARI INSOLITI PER INVENTARE UNA CITTÀ".

Ha presentato Michele Tomaselli.



Da sinistra: Enzo Mancini, Amerigo Cherici, Mariko Masuda, Michele Tomaselli, Luca Furius, Paolo Medeossi, all'Osteria "Alle Volte" durante la presentazione del libro

SERATA SPECIALE AL CANARINO CON GIGI MAIERON di Enore Casanova

Venerdì 15 novembre al Canarino di Udine di Andrea Boel, di fronte a un numeroso uditorio, il cantautore carnico Luigi Maieron ha presentato il libro "Te lo giuro sul cielo" edito nel 2018 da Chiarelettere.

Dopo la prolusione del presidente del Comitato Enzo Mancini, sollecitato da Enore Casanova, Maieron ha tratteggiato con passione il contenuto della sua fatica letteraria che racconta, attraverso una rappresentazione delicata, i personaggi, i luoghi, i sentimenti che hanno contrassegnato sua infanzia e giovinezza a Cercivento, il suo paese natio incastonato nella profonda Carnia. E così, come in un film, ha saputo incantare i numerosi presenti attraverso il tratteggio delle figure di Cecilia, la madre musicante e da lui definita "anarchica totale", dei nonni Pio e Augusta, di Genesio e Pakai, dei bisnonni Anna e Nel, degli amici d'infanzia e del fratello Daniele, cui ha dedicato un ritratto delicatamente affettuoso.

Insomma un'efficace e appassionata rappresentazione della sua fatica letteraria - che Casanova ha definito come 'romanzo insolito' - fatta di personaggi e atmosfere dove l'osteria assume un ruolo centrale

e nelle quali, in misura diversa, ognuno dei presenti ha potuto ritrovare un pezzo di vita.

Maieron ha voluto, inoltre, regalare un fuori programma musicale e, accompagnato dalla sua fidata chitarra acustica, ha cantato un paio di pezzi del suo ricco repertorio, molto apprezzato dal pubblico che gli ha tributato un sincero applauso.

L'interessante e piacevole serata è stata, infine, arricchita dai virtuosismi del fisarmonicista Mauro Marcuzzi che ha rappresentato alcune pillole del suo sapere musicale.



Da sinistra: Gigi Maieron, Enore Casanova, Enzo Mancini, all'Osteria "Al Canarino" durante la presentazione del libro

L'OSTE DELLA PORTA ACCANTO

ANDREA BOEL

di Elisabetta Sacchi



Un piccolo scrigno che racchiude in sé tutte le caratteristiche della tipica osteria friulana di un tempo, così può essere definita l'Osteria "Al Canarino", gestita con grande passione ed entusiasmo dal suo titolare, Andrea Boel. L'Osteria, sita in Via Cussignacco, nasce come

luogo di ristoro nel 1803 ed un tempo, sino al 1883, si chiamava "Croce Rossa" perchè nella via c'era un dispensario militare. « La mia famiglia gestisce il "Canarino" dal 1967" - spiega il titolare - ora, conduco l'Osteria da solo con l'aiuto di quattro dipendenti, ma fino al 1984 davo una mano con grande entusiasmo ai mie genitori. » . Appesa alla parete del locale, salta infatti, all'occhio, una grande e bellissima fotografia della sig.ra Maria Pia Fantini, madre del proprietario. L'ambiente del "Canarino" è caldo ed accogliente e conserva ancora quel sapore antico e rustico di una volta. « Gli arredi sono tutti d'epoca" - spiega Andrea Boel - " i tavoli risalgono ai primi del 900 ed all'interno si possono trovare ancora oggetti di ogni genere che riportano al passato, come una vecchia radio o vecchie foto appese alle pareti e bellissimi quadri, che amo collezionare.» In particolare, non passa di certo inosservata una meravigliosa grande vecchia fotografia in bianco e nero del fotografo Brisighelli che rappresenta le colline di Fagagna. Appena si entra nel locale si respira sin da subito l'atmosfera della tipica osteria friulana di una volta e il cliente, oltre a poter degustare un calice di vino accompagnato da deliziose tartine di ogni genere, può sia pranzare che cenare assaggiando i piatti tipici friulani, come il frico, il musetto con la brovada od orzo e fagioli, e non solo. La cucina che viene proposta si basa sulla stagionalità di prodotti, prevalentemente locali. « Nel mese di ottobre, per la festa della castagna, per esempio si propongono svariati piatti con le castagne tra cui lo stinco di maiale, i ravioli - spiega ancora Andrea Boel - e per la festa delle rane (che viene fatta nel mese di maggio) si preparano altri prodotti delle tradizioni. Con il "Comitato Friulano Difesa Osterie", poi, per l'estate di San Martino, si cucina l'asino in umido. Altri gustosissimi piatti proposti sono il risotto con il radicchio rosso, gnocchi con la ricotta, tagliatelle all'anatra, baccalà con la polenta ed altro tanto ancora.» I vini offerti sono svariati e provenienti dalle cantine locali. E' possibile degustare un buon taj di vino Friulano, Refosco, Ribolla, Merlot, Malvasia, Sauvignon, Verduzzo, Cabernet etc., ed al bancone saltano subito all'occhio e soprattutto alla gola deliziose

tartine di ogni genere, farcite con prodotti e salumi locali. Tartine con il lardo, il salame, il prosciutto crudo, con le alici, con il baccalà mantecato, con musetto e polenta, con la frittata ed altro ancora, a seconda della stagione. Oltre ai vini, sono disponibili aperitivi e cocktail di ogni genere per andare incontro alle esigenze di tutti gli avventori. Il locale è frequentato da una clientela mista, variegata e soprattutto di ogni età, ed è questo aspetto che caratterizza l'ambiente e l'atmosfera. Nel pomeriggio, momento ludico, restano intatte le consolidate abitudini delle vecchie osterie friulane, infatti, "Al Canarino", si gioca ancora alle carte rigorosamente su panno verde, come avveniva un tempo. In orario di aperitivo, il locale assume un aspetto di grande vivacità, in quanto è frequentato anche da moltissimi giovani che sorseggiano un buon vino in compagnia. Il "Canarino", ha ottenuto negli anni svariati riconoscimenti, oltre ad essere riconosciuto come "Locale storico", fa parte di Slow Food di "Osterie d'Italia", l'accademia della cucina.



Andrea Boel al bancone



L'esterno dell'Osteria "Al Canarino"

LE OSTERIE DENTRO LE MURA LO SPIRITO... IN OSTERIA

di Lucia Burello



Osteria, piccolo compendio dell'universo. Forse esagero ma ai tavolini di quelle che, a buon diritto, in Friuli possiamo definire "seconde case" (senza l'onere dell'Imu), nel corso dei secoli s'è fatta la storia. Si è cospirato, scritto libri, bozze di legge, stipulato contratti, battezzato associazioni e, soprattutto, brindato al futuro. Qui a Udine poi, si sono visti compiere perfino miracoli. Effetti dell'alcol, direte voi. E' probabile. Così come è probabile che il garbo vinello sia stato un vero balsamo per placare i brividi di alcuni avventori udinesi che, nel corso dell'Ottocento, furono investiti dalla gelida brezza della cultura gotica proveniente dal Nord Europa.

Al tempo, infatti, al tavolo del tresette non di rado capitava che il morto ci fosse davvero, e ad aleggiare sopra ai calici non fosse lo "spirito" alcolico, ma un fantasma... in carne e ossa! E perdonate l'ossimoro.

Il paranormale in osteria, dunque, alla fine del XIX secolo divenne un fenomeno degno dell'attenzione della stampa e numerosi furono gli strilli ad esso dedicati. A tal proposito desidero portare alla vostra attenzione un insolito reportage apparso sul "Giornale di Udine" nel lontanissimo 1867 e riportato nel mio ultimo libro: "Fantasmi tra noi. Il mistero nelle confessioni dei friulani di oggi" Edizione Gaspari. La notizia è decisamente curiosa anche perché mette in evidenza la forte spinta positivista che mise a tacere, almeno in parte, l'ormai consunto ideale romantico. Ma ecco l'articolo:

"Siamo in una stanza di un'osteria di Udine: - scrive il cronista - io, un falegname, un fabbriciere e un assessore comunale, verso le 23.30. Seduti in un angolo presso un tavolino stanno alcuni giovanotti che si dicono coraggiosi. Una candela illumina di luce scialba il tetro ambiente. Ma che fanno essi a quell'ora? Che aspettano? In quella casa si "sente" da alcune notti ed essi, essendo increduli, sono venuti per verificare se è vero quanto si racconta. Dicono, infatti, che la figlia maggiore dell'oste fuggì di casa spaventata da uno spirito, il

quale è così adirato che per cacciarlo non bastarono né tre messe celebrate da pre Checo, né gli esorcismi fatti con pompa solenne da due corpulenti francescani. Satana ha vinto Dio! Ma torniamo ai nostri giovanotti.

Da quasi mezz'ora aspettano inutilmente, già stanno per andarsene quando un colpo secco si fa sentire sullo sgabello. Un sudor freddo bagna loro la fronte, vorrebbero alzarsi ma non lo possono, sono inchiodati alla sedia. Un nuovo fortissimo colpo si fa sentire sul tavolino, non ne possono più, si alzano rovesciando candela e sedia e si precipitano per le scale. Arrivano in cucina pallidi, tremanti e con i capelli irti.

Chi sarà quello spirito? Che sia qualche santo spinto per forza alla porta del regno dei cieli dai fanatici clericali, e che non avendo potuto entrare fosse tornato in terra per visitare i suoi colleghi e amici?

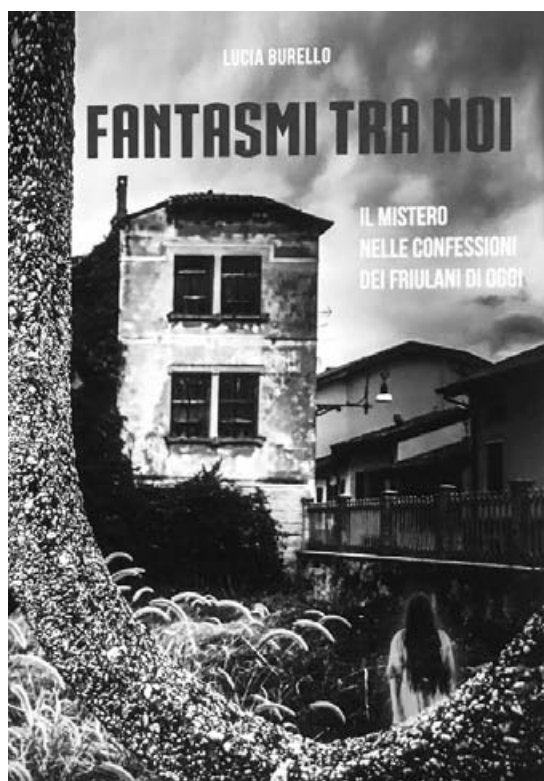
E pensare che questi fatti avvengono alla fine del XIX secolo! Certamente doloroso è il morire, ma

perché aggiungere a questa disgrazia, anche il terrore per lo stato che ci seguirà? Perché credere nelle anime randagie per lo mondo, autrici di danni, o di paure?

Nella provincia di Udine non c'è la strana e spietata credenza de' vampiri, vigente in Ungheria ed in Serbia, ma nullameno i defunti non cessano d'essere considerati tristemente; così perfino un caro estinto si teme, e non so dir se più per stoltezza, o barbaria. E' volgare credenza che tra gli uomini viventi e gli spiriti possa avervi un commercio, e che le anime possano sorgere da regni bui per vagolar sulla terra. E se odi nottetempo un picchiare, un lamentarsi, un pregare con sepolcrale voce, questo udir è inganno, sogno, o illusione di sensi da paura e da rimorso avvalorata.

Il volgo crede, e dice di vedere le anime dei trapassati errare nel sudario ne' luoghi ove vis-

sero, ove le chiamano gli affetti. Ma a qual fine? I motivi pare sian questi: un voto, un obbligo da far soddisfare, ricordare altrui colpe, minacciare vendette, raccomandar suffragi e svelar tesori. Cose sozze, non cristiane, frutto di cupidigia. Si può avere un più triste concetto della vita avvenire dei defunti? Il popolo ignorante che tutto vede, eppure ci crede!".



"IL TRIANGOLO DELLE BERMUDA"

di Paolo Cautero



Storico, a Udine, rimane quello di via Poscolle. Era stato ribattezzato "il triangolo delle Bermuda". Ma niente a che fare col tratto settentrionale dell'oceano Atlantico dalla sinistra fama: vi sparivano navi e aerei. Lì si potevano correre altri rischi. I suoi punti li costituivano infatti altrettante osterie: "Spezieria pei sani", "al Lepre" e il "Roma".

La "Spezieria", all'imbocco della strada da piazza del Pollame, risultava il minuto palcoscenico – piccoli banco e stanza – di Teo Pizzolini convinto enologo: occhialini da professore sulla punta del naso, abile a centellinare i vini della vasta gamma che proponeva attendendo poi il responso degli avventori. Invece, all'interno del "Lepre", troneggiava Sisto Tavano detto Tito (in gioventù aiutante difensore dell'Udinese anni Trenta). Puntuale alle sette di sera appariva in sala – d'inverno rallegrata dal lampeggiare del "fogolar" – tenendo sotto braccio un pentolone contenente ogni volta un tipo di risotto diverso. Andava a ruba. Lo preparava in cucina sua sorella Gina fenomenale ai fornelli e, successivamente, il figlio Renato (da ragazzo ottimo cestista) che aveva scelto di perpetuare la tradizione familiare di osti. E' toccato a lui, nel dicembre 2001, chiudere dopo 93 anni di attività il locale di famiglia. Infine il "Roma". In tempi antichi si chiamava "al

Cavallino" ed era locanda con alloggio. Lo testimonia una targa esistente sulla facciata del fabbricato che lo ospitava. Ricorda che nel marzo del 1822 avevano dormito in quelle stanze Silvio Pellico e Pietro Maroncelli, patrioti italiani condannati dalla dominatrice Austria a duro carcere nella fortezza dello Spielberg in Moravia. Stesso itinerario, due anni dopo, per altri sei irredentisti con in testa Federico Confalonieri. Al "Roma" regnava la famiglia Zanini. Pavimenti in legno, cucina "a vista" così da potere osservare padelle e tegami con il menu della giornata, ambiente casalingo. Nel salone al primo piano erano soliti provare settimanalmente i solisti del circolo mandolinistico "Tita Marzuttini".

Il "triangolo", delineato in poche decine di metri, ha recitato una parte nella storia del Friuli. Continuò infatti era il viavai di politici e pubblici amministratori che stazionavano lungo la direttrice "Lepre-Roma- Spezieria", destreggiandosi fra bicchieri di bianco e rosso per discutere e confrontarsi. La Democrazia cristiana aveva la propria sede in palazzo Frattina di fronte la "Spezieria", prima di trasferirsi nel vicino vicolo Gorgo. Ma in zona gravitava l'intero "arco costituzionale", come veniva indicato il ventaglio di partiti presenti nel Parlamento italiano. E inoltre artisti, sindacalisti, uomini di cultura, magistrati, insegnanti, professionisti, sportivi, giornalisti.

Si è trattato di spaccato ormai irripetibile della vita udinese. Con buon merito delle tre vecchie storiche osterie di via Poscolle: non a caso soprannominata "la gran via". Accadeva troppi anni fa. Come dire: c'era una volta.

"ANTICA OSTERIA ITALIA"

Chiusa un'era, se ne riapre un'altra.

Ha riaperto i battenti "l'Antica Osteria Italia" di Cervignano del Friuli, lo storico bar-trattoria. Il locale era stato aperto nel lontano 1919 come Albergo "Al Leon d'oro" con la gestione di Ernesto Lazzaris e della moglie Anna in cucina. Nonostante nel 2018 fosse entrato a far parte dei locali affiliati al "Comitato Friulano Difesa Osteria" con la gestione di Francesca di Mattia e Fantin Stefania, aveva chiuso nel maggio 2019, dopo 100 anni di storia.

L'inaugurazione del locale, avvenuta a seguito di alcuni ammodernamenti, si è tenuta giovedì 14 novembre alla presenza delle Autorità e di un folto pubblico. Ora a condurlo ci sono gli osti Cristina



Cristina Zanon e Giuliano Buffon i nuovi gestori dell'"Antica Osteria Italia"

Zanon e Giuliano Buffon coadiuvati in cucina dal cuoco Michele Nadalin. L'aria da osteria storica rimarrà intatta anche in questa nuova gestione così la possibilità di degustare i prodotti della tradizione friulana rivisitati anche in chiave moderna.

Il tutto annaffiato da un'ottima selezione di vini.

L'atmosfera tipica dell'osteria renderà estremamente piacevole ogni

pasto e sarà impossibile non farsi coinvolgere dalla cordialità dei gestori.

Orari di apertura della cucina: a pranzo tutti i giorni esclusa la domenica.

Cena mercoledì, venerdì e sabato.

M.T.

OSTERIE NEL MONDO

Argentina. Un'Osteria sotto la Croce del Sud

di Vincenzo Venchiarutti



Vincenzo Venchiarutti detto Venkia, alla "Casa del Friuli"

stracolmo di gente di ogni dove e non mancavano le battute in friulano. Alla festa servivano vassoi colmi di salame e formaggio, ma anche frico musèt e lujànie, ovviamente l'ottimo vino della "Caroyense" la faceva da padrone.

A metà di questo vialone alberato si apre uno spazio in cui valorosi e tenaci friulani hanno edificato quella che è definita "La Casa del Friuli". Esatto avete letto bene: "La Casa del Friuli" una "Osteria", perché aldilà di tutto proprio quello è. Un luogo in cui si mangia, anche molto bene, si beve si discute si legge e si dorme.

Qui si radunano a discutere i giovani e gli anziani del locale "Fogolâr Furlan", ma anche a bere un bicchiere di vino buono e mangiare le specialità di casa nostra che sono nel menu, la "Bodega Caroyense".

Non è cambiato molto dalle mie visite precedenti, ero arrivato

a queste latitudini per la prima volta dopo il rientro in Italia dei miei genitori, all'età di diciotto anni nel 1972. Sicuramente mancano gli anziani friulani di un tempo, io posso testimoniare di aver visto in questa "Osteria" sotto la "Croce del Sud", il vecchio Cragnolini giocare a carte con altri tre compari e salmodiare in friulano autentico con uno spasso indicibile per tutti.

Le prime e le seconde generazioni se ne sono andate, ma incontro comunque Juan Dodorico o D'Odorico o De Odorico un arzillo e simpatico signore. Beviamo un goccio assieme, la compagnia è piacevole e mi racconta un po' di vicissitudini. Nato a Colonia Caroya nel 1931 da Carlo, emigrato in Argentina nel 1924 da Lavariano frazione di Mortegliano provincia di Udine è presidente onorario del "Club Juventud Agraria Colon", ne è stato per otto anni presidente effettivo e per trenta nel direttivo. Membro per diversi anni della commissione direttiva che ogni anno organizza a Jèsus Maria il "Festival de



Festa del "Salame Nostrano"

Doma y Folkore", uno degli avvenimenti/appuntamenti più importanti dell'Argentina. Insomma una istituzione del luogo, una delle persone più attive e impegnate nel sociale di tutta Colonia Caroya, ascoltarlo è un piacere, non ha mai visitato l'Italia. Rimane in lui il desiderio di conoscere usi e costumi, provenienti da lontano, ma assorbiti sin dall'infanzia, per avvicinarsi al mitico mondo della "Piccola Patria", compendio di valori immortali. Ci lasciamo con un brindisi e la promessa di ritrovarci l'anno prossimo.



Vincenzo Venchiarutti detto Venkia, con Juan Dodorico o D'Odorico o De Odorico

IL BAFFONE DELLA BIRRA MORETTI

di Michele Tomaselli



Romed Schreiner il "baffone" della Birra Moretti

Ve la ricordate la storica immagine del "Baffone" che accompagna, ancora oggi, la birra Moretti in tutto il mondo? il siôr di Tresésin che venne immortalato da Lao Menazzi Moretti al ristorante Boschetti (o stando ad altra versione il siôr di Collerumiz fotografato alla stazione ferroviaria di Tarcint). Il sior con cappello e grandi baffi intento a soffiare sulla schiuma del suo grande boccale di birra. Un uomo antico e moderno, ma allo stesso tempo elegante con indosso un abito verde scuro. Dopo la seconda guerra mondiale centinaia erano i friulani che sostenevano di conoscerlo o che prendevano volutamente le sue somiglianze. Sono, infatti, documentate delle vicende curiose dove alcuni personaggi popolari si travestivano da Baffone coll'intento di bere a sbafo un buon boccale di birra nelle osterie del paese. D'altra parte appariva quasi come un personaggio "comune", nel quale molti friulani si riconoscevano. Lo storico Antonio Rossetti dell'Associazione "Cervignano Nostra" anni fa, aveva fatto luce sull'identità di costui, rivelando chi fosse realmente e smascherando le versioni nostrane che lo facevano friulano. Grazie a questa ricostruzione ben descritta nella pubblicazione "Ennio Puntin Gognan – architetto e fotografo" è stato possibile sapere di chi si trattava. Si chiamava Romed Schreiner, era un contadino tirolese e viveva a Thaur, a pochi chilometri di distanza da Innsbruck. Questa identità tirolese peraltro è stata confermata dal Cavalier Luigi Menazzi Moretti, discendente della nota famiglia udinese. Di seguito si riporta la vera storia del "Baffone" – ovvero lo scatto fotografico della Groth – ricostruito su documenti e non sui ricordi, parole o "contemplazioni" - ... Il famoso manifesto pubblicitario del vecchio baffuto nacque, infatti, da uno scatto fotografico di Erika Groth-Schmachtenberger (1906-1992) professionista del bianco e nero e nota in Germania per l'interesse sui soggetti popolari e non da presunte istantanee riprese in qualche paese del Friuli, come la Birra Moretti ha voluto sempre far credere. Nel 1956, la brava fotografa, entrando in Italia dal valico

di Tarvisio, assieme al marito, incappò, in una serie di cartelloni stradali della Moretti che pubblicizzavano il "Baffone". Si trattava del famoso manifesto che riproduceva il suo scatto originale in bianco e nero che la stessa elegante signora aveva prodotto per un calendario bavarese, presentato alla Fiera internazionale della Birra di Monaco del 1950. Era evidente la corrispondenza dei cartelloni alla sua fotografia: lo stesso uomo robusto, con un abito scuro, con un bel cappello, i grandi baffi, e lo stesso sfondo. Altresì la Groth non aveva mai ceduto i diritti di quell'immagine, così si rivolse ad un avvocato per legittimare il diritto d'autore. L'anno successivo, si vide dare ragione ma ottenne solo un misero risarcimento, giusto per acquistare due stufe ad olio e resistere all'inverno. Ma, spinta dalla curiosità, scrisse una lettera alla birra Moretti per sapere come erano andate realmente le cose. Non ebbe riscontro fino a quando una nota le comunicava che la fotografia proveniva da una calendario bavarese. A questo punto la storia autentica, quella della Groth, cancella ogni ipotesi di "Baffone" friulano. A comprava la lettera con cui Lao Menazzi Moretti riconosce, il 17 dicembre del 1956, alla Groth, la somma di £ 37.200 per l'utilizzo della fotografia che immortala il famoso baffone. Sembra tutto chiarito e invece ancora un alone di mistero, attorno all'illustratore/trice che dalla fotografia del calendario bavarese, stilizzò la famosissima immagine pubblicitaria! Si trattava di Franca Segala, disegnatrice italiana che realizzò svariati manifesti, soprattutto verso la fine degli anni '30. Una storia quindi di cultura friulana, in cui appare che la pubblicità è l'anima del Commercio, uno slogan piuttosto datato che, nella sua sintetica semplicità, racconta una verità che si dimostra sempre vera. Da ciò il "Comitato Friulano Difesa Osterie" ha raccolto la sfida intenzionato ad organizzare una piccola mostra sul tema. L'esposizione sarà curata nel 2020 e raccoglierà alcune immagini tratte dal libro



Le osterie che aderiscono al Comitato

- Osteria «ALLA GHIACCIAIA»
Via Zanon - 33100 Udine
Tel. 0432.502471
chiusura: lunedì
- Osteria «AL VECCHIO STALLO»
Via Viola, 7 - 33100 Udine
Tel. 0432.21296
chiusura: mercoledì
- Ristorante «LA TAVERNETTA DA ALIGI»
Via Matteotti, 12
33053 Porpetto (Ud)
Tel. 0431.60201
chiusura: mercoledì
- Trattoria «DA TONI»
Via Sentinis, 1
33030 Gradiscutta di Varmo (Ud)
Tel. 0432.778003
chiusura: lunedì e martedì mattina
- Trattoria «DA MARISA»
Via Coseano, 1 - Rodeano Basso
33030 Rive d'Arcano
Tel. 0432.807060
chiusura: giovedì
- Osteria «VECJO FRIUL 1901»
Via Nazionale, 7
33039 Ravis di Sedegliano (Ud)
Tel. 0432.918387
chiusura: martedì e mercoledì mattina
- Osteria «LA BRENTA»
Via Maggiore, 77
33034 Madrisio di Fagagna (Ud)
Tel. 0432.810842
chiusura: martedì
- Antica Osteria «DA BIC'»
Frazione Arcano Superiore
33030 Rive D'Arcano
Tel. 0432.809486
cel. 3294151444
- Osteria «ALLE VOLTE»
Via Mercerie, 6
33100 Udine
Tel. 0432.502800
chiusura: domenica
- Osteria «KM 6»
Via Spilimbergo
33035 Martignacco (Ud)
Tel. 0432.678264
chiusura:
lunedì e martedì mattina
- Osteria «PANE E SALAME»
Via Nuova n. 111 - Silvelva
33030 S. Vito di Fagagna
Tel. 0432.808823
cel. 335.268699
chiusura: Mercoledì
- Osteria «DA AFRO»
Via Umberto I, 14
33097 Spilimbergo (Pn)
Tel. 0427.2264
- Osteria «AL GNOTUL»
Via Roma n. 25
33030 Rive d'Arcano
Tel. 0432.809470
chiusura: Lunedì
- Osteria «ANDREA PIDUTTI»
Via Monte Grappa n.2
33030 Ragogna
Tel. 0432.957001
Chiusura: Domenica
- Osteria «AL PAVONE»
Via Muratti n.62
33100 Udine
Tel. 338.7620842-338.8921970
Chiusura: Domenica
- Osteria «AL CANARINO»
Via Cussignacco, 37
33100 Udine
Tel. 0432 504715
Chiusura: domenica
- Osteria «AL POC'»
Via Fontanini, 32
33038 S. Daniele del Friuli
Tel. 0432 957903
Chiusura: lunedì
- Osteria «AL FARI VECJO»
Via Grazano, 78
33100 Udine
Tel. 346 224 1351
Chiusura: domenica
- Osteria «DA ARTICO»
Via Poscole, 58
33100 Udine
Tel. 0432 507947
Chiusura: domenica
- Osteria «LA ZEBRETTA»
Via Rodeano Basso, 10
33038 San Daniele del Friuli
Tel. 0432 957211
Chiusura: lunedì
- Osteria «DA LUCIA»
Via di Mezzo, 118
33100 Udine
Tel. 0432 507189
Chiusura: domenica
- Osteria «TAGLI E TAGLIERI»
Via R.d'Aronco, 12
33100 Udine
Tel. 0432 1792647
Chiusura: domenica
- Osteria «DA BRANDO»
Via p.zzle Cella, 56
33100 Udine
Tel. 0432 502837
Chiusura: domenica
- L'ANTICA OSTERIA ITALIA
Via Camillo Benso C. di Cavour, 8
33052 Cervignano del Friuli UD
Tel. 0431 35713
Chiusura: domenica



L'Osteria friulana
Periodico a cura del
COMITATO FRIULANO DIFESA OSTERIE

Direzione, redazione ed amministrazione:
Via Viola, 7 - Udine - Tel. 0432 21296

Direttore responsabile
Michele Tomaselli

Spedizione in A.P. art. 2, comma 20/c,
legge 662/96 - Filiale di Udine

Autorizzazione Tribunale di Udine n. 38 del 17-12-90
www.osteriafriulana.it

Stampa - Graphis Fagagna