

L'OSTERIA

NUMERO 1
ANNO 31
GIUGNO
2021

friulana

Periodico a cura del COMITATO FRIULANO DIFESA OSTERIE
Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 2, DCB NORDEST

Tassa Pagata
Taxe Percue

REINVENTARSI PER RINASCERE



di Michele Tomaselli

Resistere e reinventarsi adeguandosi ai tempi, principio che gli osti friulani conoscono e rispettano con la dovuta attenzione per sopravvivere agli effetti devastanti del Corona Virus, tanto che facendo di necessità virtù, hanno riorganizzato l'offerta enogastronomica della propria attività, lanciando nuove proposte per non disperdere quella clientela affezionata di sempre. Così, superando ogni più verosimile previsione, hanno resistito allo tsunami della seconda ondata introducendo il take away (l'asporto) e il delivery (consegna a domicilio) ovvero quei servizi di distribuzione che fino ad allora si utilizzavano perlopiù nelle pizzerie. Formule che nonostante i timori della partenza, hanno registrato un "boom" di richieste a tal punto che diverse osterie del "Comitato Friulano Difesa Osterie" hanno implementato i circuiti di consumatori. Tale situazione ha previsto il ricorso a soluzioni tecnologiche in grado di superare i limiti legati alla distanziamento e alle chiusure forzate. Il digitale è così diventato uno strumento prezioso, quasi come il grembiule che tiene indosso l'oste, ed oggi molti dei locali affiliati al Co-

mitato hanno attivato piattaforme di prenotazione di cibi a domicilio, app per leggere i codici QR (abbreviazione di Quick Response Code) ed altre soluzioni innovative. Tra gli osti udinesi che sono riusciti a mettersi in gioco e a reinventarsi con coerenza e originalità, bene raccontare le storie di Federico Cimenti dell'osteria "Da Artico" e di Andrea Boel dell'osteria "Al Canarino". Federico mi racconta che all'inizio dell'emergenza sanitaria non era spaventato, convinto che lo stop durasse solo qualche mese, viceversa con la seconda ondata si è demoralizzato, ma grazie alla moglie si è rimboccato le maniche e ha ripensato completamente l'offerta da dare ai clienti. Così sono nate le sue proposte di food delivery e i sacchetti personalizzati riportanti la scritta *cjol mangiâ*. All'inizio gli incassi erano minimi, neanche 150 euro al giorno, viceversa sotto Natale, anche di 10 volte superiori. Si ritiene soddisfatto perché i suoi dipendenti (ben sei), non sono stati mai messi in cassa integrazione tanto che dall'estate del 2020 hanno sempre lavorato. La sua cucina si muove sicura sui binari della tradizione ed offre piatti pre-

continua a pag.6



BUONDI E UN SALÛT A DUC



Osti soci e simpatizzanti del Comitato!
All'uscita di questo numero dell'"Osteria Friulana" nel trentunesimo anno di attività, ci stiamo avviando con passo deciso a vincere questa pandemia che ci ha costretti per lungo tempo ad allontanarci dalle nostre abitudini privandoci del piacere della convivialità, della socializzazione e della libertà di incontrarci nelle nostre Osterie, luogo per noi sacro che ci consente di ricordare, mantenere e trasmettere le tradizioni, gli usi e, perché no, l'idioma del nostro amato Friuli. Con un pensiero affettuoso e un calice alzato per coloro che ci hanno sempre accompagnati e che oggi non ci sono più.
E alore, simpri pui fuart, o dis mandi!
Si viodin in Ostarie

Il Presidente Enzo Mancini

IN TABERNA QUANDO SUMUS

di Angelo Floramo



Le osterie sono da sempre uno spazio consacrato alla libertà. Un luogo di anarchica esuberanza, dove chiunque può dire la sua, senza bisogno di essere dottore. Abbandonate le aule e i chiostri, il mio sentiero, a dorso d'asino e in compagnia di Sileno, mi porta sempre verso una taverna, luogo che per antonomasia nell'immaginario collettivo arcaico evoca il concetto di "devianza" e di "pecca-

to". Perché è così che le autorità condannavano (e condannano ancora!) uno spazio in cui non riusciranno mai ad esercitare lo loro tetra giurisdizione. La temevano e dunque la dipingevano a fosche tinte. La taverna interrompe l'andare, devia dal raggiungimento della meta, dunque fin da subito si impone come luogo del sovvertimento: è una *stazione* che non offre solamente cibo e riposo, ma soprattutto distrazione, cioè conduce fuori strada, allontana dalla retta via, quasi fosse una sirena capace di far dimenticare il motivo del viaggio e quindi l'urgenza della sua conclusione. Società in miniatura, microcosmo in cui tutte le classi sociali vengono rappresentate, diventa casa comune per i vagabondi, i viandanti, i forestieri, gruppi socialmente pericolosi perché non inquadrabili entro registri sociali di appartenenza. I suoi avventori appartengono alla categoria del disordine. Sono i reietti del mondo: le sorelle vaneggianti, i cavalieri di ventura, i frati perversi, i monaci dispersi, i naviganti, i discordanti, i viandanti, tutti confinati in una sorta di "non luogo" che accomuna l'osteria alla palude, alla foresta, al crocicchio, dove gli incontri si fanno prodigiosi e pericolosi. Oltre quell'uscio si dunque un mondo in cui tutto viene sovvertito, in cui non valgono le leggi e le istituzioni comuni, perché vanta codici propri e statuti speciali. Fonti, anche tarde, sottolineano tale stretto rapporto fra l'osteria, la povertà e la devianza, come ben testimoniano per la Patria del Friuli diverse relazioni di rettori veneti in terraferma, susseguitesì a partire dal 1420: una specie di scuola di massa del crimine in cui giovani apprendisti, guidati dai loro maestri, affinano l'arte della furfanteria. E' un mondo capovolto, alla rovescia, non dissimile dalla connotazione antropologica che sancisce il tempo e il luogo della festa, del carnascialesco, della grottesca parodia che inverte i ruoli e li capovolge. Non è

dunque difficile comprendere come in tale contesto si ritualizzino gli anti-valori della società urbana medievale e moderna: la lussuria e la gola al posto della morigeratezza, la *vinolentia* in opposizione alla *sobrietas*, la pazzia contro la saggezza, la gioventù sconsiderata e licenziosa che prevale sulla *senectus*, il gioco che si sostituisce alla *ratio* e infine la notte che prevale sul giorno. In questo *templum diaboli* è tuttavia necessario che vi sia un officiante, un sacerdote capace di amministrarne il culto: l'oste, protagonista di innumerevoli novelle, racconti e prediche del repertorio letterario, folclorico e religioso. Egli infatti ha a che fare con le braci, il fuoco, il camino, nella cui bocca rigira schidionate di uccelli o di appetitosi pollastri. Simile in questo a una divinità infernale, presiede alle aule oscure della cantina dove il vino riposa in arche di legno, come i corpi dei defunti in attesa della palingenesi universale. La sua proverbiale tendenza ad annacquare le botti lo espone ad interessanti sovrapposizioni allegoriche, come quella, bellissima, utilizzata da Rabano Mauro, che lo paragona appunto all'eretico: come l'oste mesce furtivamente l'acqua al vino, questi corrompe la verità del dogma con la falsità di una dottrina sovvertita. Un eroe insomma, un esempio da seguire, per



tutti coloro che come me vantano un'eresia libertaria e antidogmatica. Un resistente che irride il potere. Che concede asilo a tutti coloro che credono nel vino come nella Verità. Ieri come oggi. A lui levo dunque il mio calice saporoso. E condivido la fiasca con tutto voi, fratelli umani, che con me bevete!

PAR FURLAN PAGJINE DI LENGHE E CULTURE FURLANE

par cure di Adriano Nascimbeni



Vuê us propon une conte zale, dulà che un cjanut al fâs in mût che al vegni scuviert il sassin de sô parone. Cualchidun al considere il zâl, il noir, il thriller gjenars leteraris minôrs ma al à tuart, baste pensâ a lis oparis che nus à lassât scritôrs di grant valôr ûs Agata Christie, Edgard Allan Poe e Giorgio Scerbanenco, che al am-

bientât te nestre region doi romançs di presi come *Appuntamento a Trieste* e *La sabbia non ricorda*.

O ringracii l'arch. Paolo Coretti pal biel dissen che al insiore la conte e us auguri buine leture.

UN CJAN PAR TESTEMONI

In chel paîs dal Friûl di mieç la mestre Rose Cocule e jere une istituzion, tant che il sindic e il plevan. Alte, secje, cence ni sen ni cûl, simpri vistude di neri, e jere rivade alî tal mil nûfcent e setante, a trente agns, e par altris trente e veve insegnât a fruts e frutaçats di ogni sorte a lei, a scrivi e a fâ di cont simpri in chê sô maniere, autoritarie e anticuade: esercizi di aritmetiche in cuantitât, poesiis a memorie, declinazions di nons e coniugazions di verps cence sparagn. I arlêfs le odeavin, lis fameis invezit le preseavin parcè che e tignive sot scorie i lôr fis, che a rivavin a cjase stracs e cjamâts di compits di fâ, cussì no vevin timp di lâ ator a fâ dams.

La siore Cocule e jere vedrane, no veve vizis, e viveve di bessole intune cjasute insom dal paîs. E jere une vore tacade al so cjanut Fregul, un bastardut cuntun strani pël zâl e grîs, mai viodût in nissune altre bestie, risulte di cuissà trops misclîaments. La mestre lu veve cjatât bandonât a pene nassût suntun còl di ledan, piçul e spelât che al tremave e al vaive di pôre. Al jere il so prin di di pension e jê e à viodût in chest incuintri un segn dal destin. E à cjàpât sù la besteute, le à netade e curade, po e à decidût di tignîle cun se, che i fasès compagnie tal timp de vecjaie.

A diference da la sô parone Fregul al jere simpatic, gjubiâl e mataran. Al zuiave cun duçj, al moveve simpri la code, ti cjalave cun fidance e afiet. Duçj in paîs i volevin ben e nissun i dineave un biscotut o une sclese di pan. Par riflès ancje la mestre, cuant che e passave pal borc cun lui a la cjavece, dure e drete come se e ves mangjât la spade, e someave une persone avonde adatevule e umane.

Femine e cjan a fasevin aromai cubie fisse e a stevin simpri insieme, in cjase e fûr, parfin in glesie. Il Plevan nol voleve bestiis a messe ma par Fregul al faseve une ecezion parcè che al steve cidin e fer par dute la funzion, ben platât sot lis cotulis de mestre. Dome cuant che jê lu lassave un moment di bessol par lâ a fâ la comunione al rugnave sotvôs cuasi a lamentâsi parcè che la sô parone, simpri cussì buine

cun lui, no i faseve cerçâ une sclese di chê particule che e parave jù cun tante devozion.

Ma dut chel idili al jere destinât a finî tal sanc dopo a pene doi agns.

Une sere di Invier dal doi mil e doi trê operaris dal paîs, tornant a cjase, a àn viodût il barcon de cjamare de mestre crevât e cu la lûs impiade. A àn sunât il campanel cence risulte e alore a an clamât i Carabinîrs che a son jentrâts sfuarçant la puarte e a àn cjatât la siore Cocule distirade dongje dal jet aromai muarte cul gargat curtissât fûr par fûr e il sanc che al sborfave tant che aghe di risultive. La cjase e jere dute par aiar, i cassetts e i armârs ribaltâts. Il cjanut si jere taponât sot dal jet, al baiave, al cainave, al vaive dutun.

Come ogni sere la siore Cocule e jere lade ae messe des sîs ma chê di la funzion e jere lade sù pal stec parcè che il plevan al veve lis colichis. Cussì la mestre e jere tornade a cjase prime dal timp ma in timp par intivâsi in un o pluî delincuent che le vevin metude a tasê par simpri.

Lis indagjins a son stadis subito inviadis dal Maressial Sesti, comandant de locâl stazion dai Carabinîrs. Sesti al jere un brâf investigadôr, atent, uman ma sevêr cuant che al coventave. Nassût in Sardegne, al jere rivât in Friûl di prime nomine e si jere subito ambientât. Alt, sec, scûr di piel e di cjavei, nol veve fat fadie a cjatâ une buine cristiane di chenti e meti su famee. Ines e jere une biele femenute, bionde, slisse e taronde. No vevin

vût fîs e alore a vevin adotât un vuarfin eritreu, Luca, un frut bon e biel tant che un agnul cu la muse colôr caffè.

Il Marassial si è subito fate une idee di cemût che si jere davualzût il maçalizi. Un bintar dal paîs, che al cognosseve a memorie lis abitudins de mestre, al voleve profitâ de sô assente par svuedâi la cjase. Al veve spietât che e les a messe, po al veve tentât di vierzi la puarte di ingrès me cence risulte. Alore, doprant une scjale che po al veve bandonât li dongje, si jere rimpinât fin al barcon de cjamare sfuarçantlu, po al veve rot il veri e al jere jentrât. Al veve butât par aiar la cjase rivant a cjatâ i licuits parcè che la siore Cocule e veve a pene tirât la pension e al steve cirint di gafâ ancje cualchi ogjet di valôr. Ma la mestre e jere tornade a cjase prime da la ore e lu veve ricognossût cussì lui al veve doprât il curtis copantle cence pietât. Po al jere lâ vie cun dute calme, magari cul jutori di cualchi copari, a gjoldisi l'util di chel orent maçalizi.

Une robarie, insome, degjenerade in rapine e po in omicidi, come che spes al sucêt cuant che l'autôr dal delit nol è un professionist ma un sturnel che nol capis che al è miôr durmî cualchi mês sul taulaç come lari che riscjâ di passâ cualchi desene di agns intun penitenziari come sassin.

La femine e il cjan si jerin un pôc difindûts e di fat su di lôr a jerin restadis olmis biologjichis dal colpevul ma va tu a cirî il paron di chês olmis intun paîs di cuasi cinc mil animis.

Sesti al saveve di vê pôc in man par palesâ il sassin di Rose Cocule. L'unic testimonî dal maçament al jere il puar cjanut che, pal moment, al steve a cjase sô, dulà che ducj lu tratavin cun buinegracie parcè che chê puare bestie e faseve tant dûl. Fregul al veve ancjemò tai voi il terôr par chel che al veve scugnût viodi doi dîs prime.

Ma il Maressial al saveve che lis bestiis, soledut chês di famee, no son dome istint ma a àn un mût lôr di resonâ e al sperave che Fregul i des cualchi segn util par distaponâ il sassin de sô parone. La di dopo al à comandât a la sô femine di puartâ il cjan a fâ une spassizade par dut il paîs par viodi se, in cualchi lûc o denant di cualchidun, la bestie e mostràs un comportament particulâr.

Fregul al cjaminave plen di sflacje, cul music par tiere e la code tra lis gjambis, avilît e scuintiât. Ma cuant che al è passât denant a la edicule si è plantât a doi metris dal gjornalâr rugnant plen di pôre e di rabie. Il stes zûc lu à fat une volte rivât al cjamp di balon, dulà che a levin sù e jù une cuarentine di lôr tra zuiadôrs, alenadôrs, magazenîrs.

“Strani” al à pensât il Maressial, che nol rivave a capî chel che la bestie e voleve pandi. Il gjornalâr Meni, un omenut piçul e sclagn, plen di artrosi che al steve in pins par meracul, al jere fûr di ogni suspitet parcè che la sere dal omicidi de mestre si jere intanât te sô baracute e, intant che al spietave di vendi alc, al cirive di copâ il frêt a fuarce di bicjerins di sgnape. E nancje si podeve pensâ di meti sot turcli ducj chei dal balon dome parcè un matucel di cjan, magari fûr di gamele par la muart de sô parone, le veve cun cualchidun di lôr.

Ma Sesti al sintive che si scugnive insisti. Par doi dîs Fregul al è lâf ator cu la siore Ines e si son ripetudis lis senis de prime di. La sabide matine il Maressial nol jere in servizi cussì in zîr cul cjan al è lâf lui. Rivât denant de edicule, Fregul al à dât come simpri une grande tirade ae cjavece po dopo si è calmât dibot, si è cjalât ator come sturnît e si è distirât par tiere dut avilît. Il so voli nol mostrave plui pôre e rabie ma dome una grande disperazion.

Sesti nol saveve plui ce fâ. Si è metût in scrufuiut denant dal cjan e i à fevelât come un fradi. I à domandât che i des par plasê un segn par scuvierzi il sassin de sô parone, come che e veve fat la cjalavute di Zuan Pascoli. Ma Fregul nol à podût fâ altri che cainâ cul music viers il cjaruç dai gjornâi cuotidians. Alore il Maressial al à scomençât a viodi une piçule lûs insom dal tunel. La bestie no le veve cun Meni ma cun cualchidun che la sô figure e jere su la cjarte stampade e lui le veve ricognossude.

Al à metût sù la muse di fieste, al à clamât il gjornalâr e, cuntune vôs glaçade che e faseve vignî i sgrisui, i à berlât:

“Ogni cuant cambiistu i gjornâi sul carel?”

“Ogni di, parcè che alì o met dome i cuotidians?”

“E no metistu mai cualchi riviste?”

“No jo, chês lis ten dentri e daûr” “Pense ben”

Meni al jere un biât om che nol doprave dispès il curviel ma cheste volte al à scugnût sfuarçâsi. “Cumò

che mi visi - al à barbotât - o met alì ancje lis ratatuiis dal paîs ven a stâi il boletin de Pro loco e alc altri. Ma cheste matine o ai butât dut tes scovacis parcè che nissun lis domandave”.

Sesti al è lâf di corse a cjase dulà che al à cjatât il boletin te buse des letaris. Lu à metût denant dai voi di Fregul che al à tacât a baiâ e a rugnâ cence padin fin che la siore Ines no je rivade a bonâlu a fuarce di cjarecis.

Cumò il Maressial al veve l'indizi che i coventave. Su la prime pagjine dal sfuei e steve, in grant e a colôrs, la muse di Loris Rup, il centriatac de scua-

dre di balon dal paîs. Un grant talent naturâl ruvinât dal amôr pal whisky, pes feminis, pal lus. Un che, se dome si fos alenât come che al coventave e al ves fat una vite di sportîf, al varès podût zuiâ in Cope dai Campions e invece al vegjetave intune scua-



drate di paîs. Ogni tant al jentra-ve in cjamp sincîr e al faseve sumiâ ducj i spetatôrs. La domenie dopo invece al balinave sù e jù tant che un zombie, cu lis venis sglonfis di alcul e i gnerfs suiâts pal masse taconâ.

Al bateve misdî e Rup al steve preparantsi pe partide de domenie, insieme ai siei compagns di scua-

Al Maressial al è lâf a intervistâlu intant che si steve metint la divise. Rup nol à savût spiegâ dulà che al jere stât intant che la mestre e vignive curtissade e nancje di dulà che a vignivin lis sgrifignadis su la muse e su lis mans. Cuant che il Maressial i à proponût di fâ l'esam dal sanc al è colât e al à svuedât il sac. Come che Sesti al veve capît fin dal principi, il delit al jere opare di un bintar di paîs che al voleve dome gafâ alc ma, una volte ricognossût, al veve pierdût il cjâf rivant fin al maçalizi.

Fregul al jere fûr dal cjamp di balon, peât a un pâl e al spietave.

Cuant che al à viodût Loris vignî indenant in compagnie dal Maressial cui braçlets al pols, al à dât un zigo cuasi uman, po al à fat un salt di mieç metri e al è colât jù fulminât par la emozion e la gjonde di vê viodût in manetis il sassin de siore Cocule.

E cumò al è di sigûr tal Al di là, dut content in grim a la sô parone, parcè che il Signôr al è bon e al vûl ben a ducj, ancje a lis mestrîs ruspiis e ai cjanuts fedêi.

RUDA: ALC SU LI OSTARIIS...

di Ferruccio Tassin



Ferruccio Tassin a sinistra ed Enzo Mancini.

Cà no si ùl 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 pâ di maniis.

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 purèts tacâts lì, 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 puesç: gi plaseva la partida di briscula; no l'stentava a cjantâ in compagnia; al zuiva - senza sfuars - di balis (ogni ostaria che si devi a veva al zuc); gi bateva cun disinvultura 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 vulintiron di compania, e ancia par orononis, par via che l'era un gnotul e no 'l 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 tegnis 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 drenti tal cûr dal país (che a mieza via, antiga, "Ai gelsi", era siarada di un piez!). La prima oasi da ziviltât enoica era lì di Fredo Valent (no lontàn da glesia, come tantis ostariis), dulà che al timp si veva 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 pretindi un chinoto saress stada una blestema", come ta ostaria di Cjadisora.

Là Pieri al disgropava la favela cul vin neri senza "spun-ti di rotondità", 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 ché volta, ancia la bibita era "schierata politicamente"... e me pari l'era blanc che nissun sa!

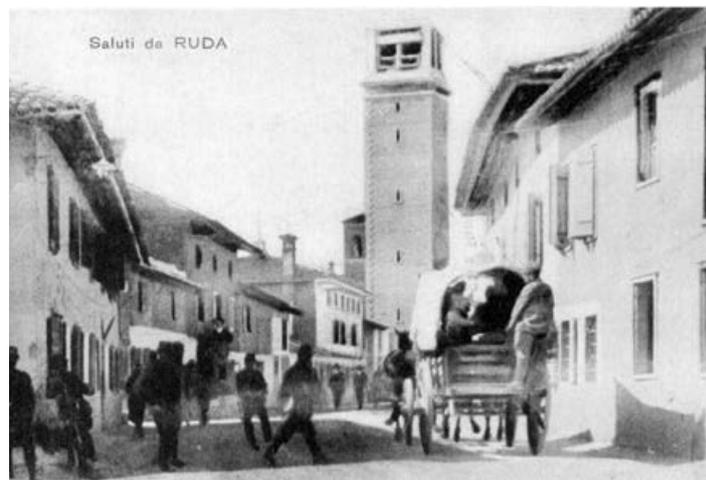
Ta l'Acli (ancia in altris bandis, ma jo mi ricuardi dome di là), si podeva assisti a un spettacol: me barba Agnul che l'zuiava di ciartis cun so cusin Merico Ulian. Una ocasion dal gjenar era una vora miôr di viodi un film. Pecjât a no vè vût una cinepresa: senza mai dî una blestema o una peraolata (virtût rara tal zuc di ciartis da l'epoca). Cun lôr doi l'era miôr da rivista di avan-spetacolo.

Musis bielis, sanziris (lassant in banda a contala justa da ciartis che vevin in man!), blancis e rossis. E una sdruma di int atôr a dagi di secont e a stuzigaiu.

Vignivin fûr contis, mûts di dî, barzaletis, ricuarts savorîts e plêns di colôr. Roba naturâl, no sfuarzada, si disgropava cu la naturaleza 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 ciatava al Serbi Dio (l'inno da sô patria), forse 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 podeva mangiâ una bociada in compagnia, bevi una taza e dismenteâ li tristezis da vita che propi propi no si veva stracât par dagi fortuna.

Cumò no jè plui 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 paviment di brea l'era mitraliât di cichis ancia se erin i scubui a puesta, ma forse l'anima rivava a respirâ lo stess, sgarfant ta fumata e zirint la pàs.



Ruda, al tôr vecjo

parati con le materie prime a chilometro zero, prodotti peraltro freschissimi e di stagione. Inoltre mi dice che la pandemia gli è servita a riscoprire le svariate genuinità locali, in particolare quelle della Carnia, sua terra d'origine. Diverso invece è il racconto di Andrea Boel, decano degli osti udinesi, che mi descrive che l'osteria "Al canarino" ha tenuto botto grazie all'indole stessa del locale che è di tradizione operaia, per questo motivo ha attivato delle convenzioni per somministrare i pasti alle maestranze dell'edilizia, assicurandosi incassi certi. In questo modo è riuscito ad andare avanti, anche se il merito lo condivide con il figlio Sebastiano che da gennaio fa parte dello staff de "Al Canarino" ed oggi rappresenta la terza generazione di famiglia. Nonostante il Covid, Andrea Boel ha mantenuto la grande tradizione della cucina nostrana oltre che il cuore dell'ospitalità friulana tanto e a breve organizzerà una serata per regalare sapori e momenti da ricordare. Gli avventori sono stati avvisati!



Andrea e Sebastiano Boel.



Da sinistra Devid, l'Oste Federico ed Elisa dell'osteria Da Artico.

il direttore
Michele Tomaselli

I GADGET DEL COMITATO

NUOVI PROPOSITI PER RILANCIARE IL COMITATO

Cultura e tradizioni, non sono percepite nelle loro espressioni più classiche, ma anche attraverso occasioni d'incontro, scambio, dialogo fino ad arrivare all'enogastronomia tipica. Questi gli elementi che, insieme all'esperienze all'aperto a contatto con la splendida natura che contraddistingue la nostra meravigliosa Regione, dovranno essere il focus di questa estate 2021.

Una seconda estate caratterizzata da incertezze, limitazioni e regole da osservare dopo un lungo periodo di chiusura che ha duramente colpito il turismo del Friuli Venezia Giulia e le attività ristorative e commerciali, i piccoli produttori e i liberi professionisti, i dipendenti e le scuole, le attività sportive e ricreative, i centri culturali e le associazioni.

Il Comitato Friulano Difesa Osterie non vuole di certo rimanere indietro, grazie al supporto del Comune di Udine, ha ripreso in mano le attività di tessera-mento e comunicazione digitale dopo una condizione di blocco forzato. Il finanziamento ricevuto ha concesso l'opportunità di investire in nuovi gadget da consegnare ai nuovi soci al momento dell'iscrizione all'Associazione: la spilla rappresentativa e immancabile al momento della firma, una comoda e versatile borsa di tela con il logo del Comitato e un portachiavi apribottiglie da portare sempre con se. Ripartire non sarà di certo semplice, ma nulla ha mai

fermato gli spiriti friulani intenzionati a salvaguardare e tutelare le antiche tradizioni, muovendo i giusti passi verso le nuove generazioni che sembrano voler abbracciare sempre più i luoghi d'incontro che hanno segnato la storia della nostra cultura e della nostra Regione.

Da queste proposte, che rappresentano una parte della nuova campagna di marketing e comunicazione del Comitato, ripartiranno gli eventi in osteria per riuscire a riaccogliere i nostri ospiti più affezionati e attrarne di nuovi trasmettendo, come sempre, il nostro grande orgoglio friulano.

Vi aspettiamo in osteria augurandoci di poter rinnovare molte tessere e soprattutto di farne tante nuove!



Laura Antoniacomi

LE ATTIVITÀ DEL COMITATO

ASSEMBLEA ANNUALE



Il Comitato al lavoro.

Sabato 26 Settembre 2020, in seconda convocazione, alle ore 11.00, si è tenuta l'assemblea annuale del Comitato. All'appello erano presenti 25 soci, oltre al Presidente Enzo Mancini, il vice Alfonso Toffoletti, la tesoriere e segretaria Vittoria Mancini, i consiglieri Luigi Strizzolo e Enzo Mesaglio. In apertura il Presidente ha ricordato e commemorato la scomparsa del consigliere Roberto Palmieri, socio storico che ha

sostenuto i valori del Comitato contraddistinguendosi per aver portato avanti l'osteria da Marisa, in quel di Rodeano Basso. Alla moglie Marisa e ai suoi congiunti, il nostro cordoglio. La relazione morale del Presidente si è aperta rappresentando le difficoltà degli osti e di tutta la categoria nel tenere aperto i locali della ristorazione, tra ripetute aperture e chiusure imposte dalla pandemia. Un grazie soprattutto a "Confesercenti" e al Comune di Udine, in particolare al presidente Marco Zoratti e all'assessore alle Attività produttive, Turismo e Grandi Eventi, Maurizio Franz, per aver coinvolto il Comitato nella ventesima edizione di Friuli DOC, nonostante "l'annus de Horribilis". Sempre prendendo riferimento il discorso del Presidente, va detto che si è ampliata la collaborazione con l'Ente "Friuli nel Mondo" at-

traverso un nostro spazio fisso nel loro prestigioso giornale: "Friuli nel Mondo" ora diretto da Claudio Cojutti, una pagina ci è stata interamente riservata e ogni due mesi, oramai da più di 1 anno, raccontiamo le vicende e le attività delle nostre beneamate osterie, un grazie quindi al Presidente dei "Fogolar Furlans" cavaliere Loris Basso per la gentil concessione. L'assemblea ha quindi approvato all'unanimità il bilancio biennale e prorogato al 31 dicembre 2021 la presidenza di Enzo Mancini e dell'attuale direttivo, in attesa del rinnovo delle cariche sociali. Nonostante la pandemia e gli effetti conseguenti, abbiamo il piacere di comunicare che nel 2020 sono entrate a far parte della famiglia del "Comitato Friulano Difesa Osteria" due nuove osterie: "L'Osteria & Staffa" in borgo Poscolle a Udine e "La Polsade delle Streghe" a Buttrio. Non possiamo altro che ringraziarle e dirle benvenute fra noi. Si è aperta anche la nuova campagna di adesione al Comitato per annoverare nuovi soci, in particolare l'interesse oggi è rivolto ai giovani, allo scopo di trasmettergli la nostra tradizione e quel gusto del mangiare antico con la varietà dei vini e delle bevande che sono patrimonio e tradizione che non devono andare perse, pena la caduta di quei valori fondamentali su cui si basa la nostra società friulana. Infine sono stati menzionati: il direttore del nostro periodico "Osteria Friulana" architetto Michele Tomaselli, che sotto la sua direzione ha acquisito i contributi di redattori prestigiosi con interessanti articoli in italiano e friulano". Grazie Michele" assieme ai quotidiani locali il "Messaggero Veneto" e al "Gazzettino" che hanno manifestato interesse per il Comitato pubblicando articoli e resoconti delle nostre attività. A mezzogiorno si è chiusa l'assemblea con la tradizionale bicchierata e l'augurio di rivedersi in *Ostarie*.



CONDUGLIANZE

Come si fa di solito, nell'età matura, ogni tanto vien la voglia di sfogliare i ricordi del passato. Stavo scorrendo, un po' mestamente, volti e nomi dei 20 soci fondatori del nostro Comitato e il pensiero non poteva non andare a quel mese di settembre del lontano 1984 quando l'allegria brigata, così variamente assortita, di amici delle osterie si era riunita per dar vita a un'avventura che ancora oggi, 37 anni dopo, continua. I volti, pubblicati su due ampie pagine del nostro giornale, erano sorridenti, tutte immagini rubate dal fotografo in momenti di spensierata allegria conviviale.

Oggi, fatalmente, quell'allegria si muta in tristezza contando, uno ad uno, i quattordici amici fondatori che non ci sono più. L'ultimo ad andarsene, in ordine di tempo, è stato Valerio Giurleo. A lui il nostro saluto nel ricordo dei tanti incontri serali per il consueto rito del buon bicchiere. Valerio Tommaso Giurleo era arrivato dal profondo Sud dell'Italia e si era subito innamorato del Friuli sino a testimoniare quel suo amore in un libro "Trent'anni di vita in Friuli" pubblicato nel 2010, nel quale appaiono anche numerose pagine dedicate al nostro Comitato. Anche per questo grazie, Professore. Mandi.

Enzo Driussi



Un grave lutto ha colpito l'amico Romano Pellegrini, Socio fondatore e per tanti anni segretario del nostro Comitato. E' deceduta la sua compagna di vita Franca-Martin. A nome del Presidente, del Consiglio direttivo e di tutti i soci le nostre sentite condoglianze;

DUE NUOVI INGRESSI NEL COMITATO FRIULANO

Il Comitato Friulano Difesa Osterie ha accolto a gran voce due nuove osterie a sottolineare quanto, soprattutto a seguito di questo periodo di chiusure forzate, ci sia la necessità del sentito collettivo di comunità e condivisione di momenti conviviali.

La Polsade delle Streghe, osteria fin dal "1907" a Camino di Buttrio, ha fatto il suo ingresso il 24 settembre, coronando lo speciale momento con un paio di buoni calici di Friulano, Merlot e Cabernet accompagnati da gustose tartine e musica dal vivo, in splendida compagnia del Presidente Enzo Mancini, la segretaria Vittoria Mancini, la responsabile della comunicazione e relazioni pubbliche Laura Antoniacomi e tanti cari amici e colleghi, che hanno avuto modo di assistere alla consegna della targa per mano del Presidente di Ente Friuli nel Mondo Cav. Loris Basso.

La Polsade delle Streghe vanta di essere il locale più antico di Buttrio, il menù alla carta prevede molte specialità friulane come il frico a base di formaggio di Campolessi Presidio Slow Food, brovade e muset, gnocchi fatti in casa, salumi e formaggi e molto altro tutto da scoprire. Chiuso domenica e martedì, vi

aspetta tutti gli altri giorni in Via Giobatta Beltrame 57, Camino di Buttrio.

Approfittando dell'entusiasmo dei piacevoli festeggiamenti il Comitato ha accolto a gran voce, il giorno seguente, anche l'Osteria & Staffa di Udine, esponendo con orgoglio la targa ufficiale dell'Associazione e passando una serata in piacevole compagnia di referenti, simpatizzanti e dell'Assessore alle Attività produttive, Turismo e Grandi eventi Maurizio Franz in rappresentanza del Comune di Udine.

Locata nella centralissima Via Poscolle 47, l'Osteria & Staffa gestita da Luca D'Angelo e Beppe Petracco è caratterizzata da ampi soffitti a volte in mattoni, un lungo bancone e tipici tavolini in legno. Entrando si può respirare l'atmosfera da osteria d'un tempo, soprattutto quando ci si accomoda per gustare un taj di vino e golosi taglieri di salumi e formaggi friulani. A seconda delle stagioni vengono proposti piatti della tradizione regionale e anche frittura di pesce.

Le due osterie dunque vi aspettano!

Laura Antoniacomi



Osteria & Staffa. L'assessore Maurizio Franz del Comune di Udine consegna la targa simbolo del Comitato allo chef Beppe Petracco.



La Polsade delle Streghe, osteria a Camino di Buttrio. Il presidente di Friuli nel mondo Cav. Loris Basso, consegna la targa simbolo del Comitato ai titolari Alessandra e Mario.

PIÙ MASCHERE CHE MASCHERINE

Causa la pandemia è stata annullata la terza edizione del "Carnevale in osteria,"ciò nonostante il Comitato non si è fermato e ha lanciato sui social la rassegna "più maschere che mascherine". A tal proposito sono stati invitati gli avventori e gli osti a mandarci delle immagini che li ritraggono davanti a un calice, a casa o in osteria, raccomandando loro però di stare seduti ai tavoli e ben distanziati ed indossando la maschera/ina. Quella vera! Pubblichiamo una delle immagini arrivate.



OSTINATI

TESTIMONIANZE DURANTE LA PANDEMIA

RACCONTARE LE OSTERIE

Strassoldo, uno dei Borghi più belli d'Italia, Il BarBagianni

*(testimonianza di osti prima della seconda chiusura)**di Michele Tomaselli*

Nell'immagine, da sinistra Carolina Vidal, Anna De Vincenzo, Michele Tomaselli. Sotto ingresso dell'osteria e a destra una cartolina d'epoca dell'osteria (archivio M. Tomaselli).

Nell'immaginario collettivo gli osti appaiono baffuti, burberi e tondi, anche se sappiamo che la realtà è cosa ben diversa, perché riconosciuti quali raffinati cultori del buon gusto e della tradizione della cucina nostrana. Un mestiere tradizionalmente associato alla figura maschile anche se da sempre esercitato dal genere femminile, grazie alla professionalità dell'ostessa, figura tenace ed energica, in grado di sedurre gli animi e di portare saperi e sapori ai tavoli. In questo lungo periodo di restrizioni scaturito dagli scenari di rischio epidemiologico, cui sono seguite le individuazioni delle zone a colori giallo, arancione e rosso, il settore del gusto è apparso eccessivamente condizionato dall'alternanza tra aperture e chiusure dei locali della ristorazione, in un movimento a fisarmonica che ha causato danni irreparabili alla filiera agroalimentare, oltre ad aver espropriato gli esercenti dei loro affezionati clienti, la vera materia prima su cui vive e si basa

il piacere dello stare insieme. Nonostante questo permanere d'incertezza e di perdita di prospettive per il futuro, la crisi non ha spento ancora la voglia di ripartire e di reagire. È il caso di Carolina Vidal, giovane ostessa titolare del BarBagianni, osteria con caffetteria ubicata a fianco della porta Cisis a Strassoldo, uno dei Borghi più belli d'Italia, attribuzione riconosciuta recentemente grazie all'impegno del Comune di Cervignano del Friuli e alla tenace volontà dello storico Antonio Rossetti, che nel 2011 aveva lanciato la proposta di adesione per promuovere l'inestimabile patrimonio di storia, arte, cultura, ambiente e tradizioni di questa meravigliosa frazione medievale, tra le più antiche e ben conservate del Friuli Venezia Giulia, culla della nobile famiglia friulana dei Conti Strassoldo, di origine germanica. Carolina ha inaugurato l'attività il 21 dicembre 2019, poco prima dell'emergenza sanitaria e del *lockdown*, scommettendo sulle potenzialità della borgata per trasformare l'*Atelier* d'arte e maiolica della mamma, l'architetto Anna Maria Cristina De Vincenzo (piemontese trasferitasi qui stregata dal fascino del luogo), nell'osteria che oggi conosciamo. Un ritorno alle origini, evidentemente, visto che già all'inizio del XX secolo, sotto la dominazione della casata degli Asburgo, il locale si chiamava osteria "Maximilian Khun von Kuhnenfeld" come si evince dall'insegna di una cartolina d'altri tempi. Una denominazione che di fatto metteva in luce il forte legame, continuato attraverso i secoli, con la casa madre, l'Austria, e che rispecchiava alcune vittoriose vicende. Maximilian era, infatti, il figlio del Barone *Franz Kuhn von Kuhnenfeld*, feldmaresciallo avversario di Garibaldi a Bezzeca nella terza guerra di indipendenza, nominato poi Ministro della guerra dell'Impero Austro-Ungarico: dal 1891 al 1896 si trasferì a vivere a Strassoldo, nell'attuale villa *Vitas - Kuhn*.

L'osteria BarBagianni, è magnifica, accuratamente ristrutturata. All'interno si respira una particolare attenzione per il *comfort* e la sostenibilità ambientale, grazie alla particolare stufa in maiolica, una vera e propria opera di design, realizzata dalle mani esperte di Anna Maria Cristina De Vincenzo, mamma di ben tre figlie femmine: oltre alla nostra protagonista Carolina, Veronica e Valentina, già finalista nel 2011 delle *top 20* di Miss Italia. Ma



della sig.ra De Vincenzo va soprattutto detto che è una sopraffina artigiana delle ceramiche e dell'arte del bello, già ospite d'importanti trasmissioni televisive come "Serenio Variabile", "Geo & Geo", "Striscia la Notizia". La stufa, da lei stessa disegnata e realizzata, ha un sistema riscaldante che coniuga la bellezza artistica all'utilità funzionale, essendo in grado di incamerare il calore per poi emanarlo gradualmente nell'ambiente che diventa così caldo e accogliente. L'arredo interno privilegia materiali naturali quali il cotto, la pietra, il legno; inoltre vi è una cura nel dettaglio grazie agli elementi di rivestimento dei tavoli che portano a sentirsi a proprio agio anche durante la scelta di un ottimo vino o di una gustosa birra che qui si serve solo artigianale. Per arrivare a questo unicum alcuni anni fa è stato attuato un importante recupero conservativo degli interni: sono stati puliti i mattoni, la pietra e le tavole, mettendo a nudo il muro interno dell'ex bottega, che un tempo costituiva l'esterno della porta medioevale. Sono

state scoperte anche delle nicchie bruciacchiate probabilmente annerite per effetto delle torce usate da antichi cavalieri.

Purtroppo questo bel locale oggi è chiuso: «Fino a venerdì 21 febbraio del 2020 tutto procedeva bene – ci dice Carolina- l'osteria viaggiava con il vento in poppa, si poteva ridere, scherzare, divertirsi, come dovrebbe essere in una società normale, poi, nel giro di poche ore, tutto è mutato di fronte all'avanzata del Coronavirus. Quest'estate abbiamo lavorato bene grazie ai turisti, ma oggi con queste condizioni di lavoro a singhiozzo bisogna davvero essere un missionario per riaprire. Io e mia mamma siamo però positivi, in questo caso non portatori del virus (ride), e guardiamo avanti per la ripartenza!»

Articolo pubblicato sul numero su Friuli nel Mondo gennaio – febbraio 2021.

“Sapori e Profumi in Osteria”, è la nuova trasmissione settimanale di Telefriuli in onda di martedì alle 21.00 (canale 11, 511 HD e in streaming su www.telefriuli.it tasto LIVE) per scoprire le osterie tipiche del territorio, tra ricordi, curiosità e aneddoti. Il progetto è stato realizzato dall'Ente Friuli nel Mondo con il contributo della Regione Friuli Venezia Giulia e il patrocinio del Comitato Friulano Difesa Osterie e del Ducato dei Vini Friulani. L'occasione per riscoprire piatti della tradizione che stanno purtroppo scomparendo e prodotti locali che, fortunatamente, vengono tutelati. Le osterie finora visitate sono state: “Al Bon Stà” a San Vito di Fagagna, “Al Campanile” a Corno di Rosazzo, a all'Antica Osteria “La Speranza” a Forni di Sopra. Conducono Enzo Driussi e Paola Treppo.

In data 13.11.2020 il Comune di Udine ha concesso un contributo al Comitato Friulano Difesa Osterie, che è stato utilizzato per l'uscita del giornale, lo sviluppo di progetti enogastronomici culturali e nuovi propositi nel rilancio del Comitato vedi pag. 6. Si ringrazia il Comune di Udine per la gentile concessione.

L'OSTE DELLA PORTA ACCANTO

"GiuanPitor"

OSTERIA "AL COLLIO" di Elisabetta Sacchi



Accanto alla secolare Porta Aquileia, che da il nome ad uno degli antichi borghi di Udine, è ancora possibile assaporare la verace ed accogliente atmosfera che si respirava un tempo nelle vecchie osterie friulane. Tradizione e semplicità sono le parole d'ordine che caratterizzano la piccola Osteria "Al Collio" situata in Via Aquileia ed ubicata in un locale storico, nato prima della seconda guerra mondiale, si presume risalente già al 1930, e che un tempo veniva chiamato, a detta del titolare "Il brindisino". Nel corso degli anni, frutto di svariate gestioni e spettatore delle evoluzioni sociali della città, attualmente, è gestito con grande passione, competenza ed entusiasmo dal suo titolare, Giovanni Visentini, detto "GiuanPitor" (Giovanni il pittore), perchè oltre ad essere un cuoco provetto, si diletta anche a dipingere con tecniche diverse, quadri ed acque forti, ritraenti scorci e monumenti della bella Udine. Il titolare, Giovanni Visentini, con alle spalle una consolidata esperienza come cuoco, già allievo di Tassi, prima di gestire "Il Collio" ha avuto modo di sperimentare ed affinare la sua arte culinaria in svariate realtà regionali friulane. "Il nostro modus operandi, spiega il titolare "è quello di proporre le tradizionali ricette tipiche della vecchia osteria friulana, prodotti del territorio accompagnati da vini rigorosamente friulani", conclude. All'osteria "Al Collio" si possono, infatti, degustare vini locali come un buon Merlot o un calice di tocai friulano, un verduzzo, accompagnati da prodotti tipici nostrani di ottima qualità sempre in un'atmosfera che richiama a quell'antica friulanità semplice ed informale. Appena entrati si scorgono subito esposte sul grande vecchio bancone le classiche e gustose polpettine da osteria, variegata tartine con affettati di ogni tipo, con la lonza nostrana con lo speck, con formaggi del territorio, con il salame nostrano, con il montasio, con il baccalà, frittata, alici impanate, crostini con porchetta e cren e chi ne ha più ne metta.

Per le ore dei pasti vengono proposti piatti tipici tradizionali della cucina friulana, come frico, baccalà, frittate, goulash, il tipico "muset e brovade", il goloso salame con l'aceto, trippa, il classico orzo e fagioli, e non solo, tutti piatti cucinati rigorosamente dal titolare. Vengono preparati primi piatti di ogni genere risotti, lasagne crespelle e quant'altro, secondi piatti di carne di oca, anatra,

ed anche selvaggina, cervo o cinghiale, polpette impanate o al sugo ed anche grigliate, ricette di pesce come baccalà con polenta, aringa, sardine impanate e seppie in umido, accompagnati da contorni di ogni tipo con patate al forno, funghi, fagioli con cipolla asparagi, zucchine, peperoni, sempre con prodotti freschi di stagione. Anche i dolci non mancano, in quanto il cuoco prepara Strudel, crostate fatte in casa e palacincche sempre fatte con marmellate fatte in casa. Visto il triste periodo storico che stiamo vivendo per l'emergenza Covid-19, tutte queste meraviglie culinarie è possibile anche degustarle a casa propria, in quanto sempre possibile ritrarle per asporto.



GiuanPitor

In questo piccolo scrigno di pura friulanità è possibile degustare ogni sorta di prelibatezza in quanto oltre alle tradizionali ricette, il titolare si diletta a proporre alla sua variegata, sempre festaiola clientela anche ricette molto particolari e talvolta inventate proprio da lui stesso, piatti che si possono assaggiare solamente all'osteria "Al Collio".

E' possibile degustare la "Zuppa Pozganza", un piatto tipico delle Valli delle sorgenti del Natison, le "crespelle con prosciutto crudo di San Daniele con cremetta al Blu Ramandolo", che è un formaggio erborinato friulano ricoperto dalla Grappa del verduzzo e il "Frico neretto", ricetta che nasce dalla creatività del titolare, della quale non ci svela i dettagli, in quanto per scoprirne gli ingredienti è necessario recarsi in osteria!!

OSTI E AMICI CHE NON CI SONO PIÙ

SAGA DAI MARAZZATO. ATTO FINALE

OSTERIA DA BRANDO

dall'inviato Paolo Cautero



Con il mese di marzo si è chiusa la storia lavorativa di questi osti in Udine che, con la loro attività, hanno caratterizzato la vita stessa della città. Si tratta di famiglia dalla origine veneta trasferitasi in Friuli in avvio degli anni Cinquanta, quando il capo Il de brando Sante Marazzato della padovana Trebaseleghe ha assunto la gestione dell'albergo "al Ragno" che apriva sull'udinese viale Volontari della Libertà: una ventina di camere e servizio di cucina con ai fornelli sua moglie Erminia Tonnino, mentre a intrattenere gli avventori ci pensava la primogenita Anna allora agli esordi come giovanissima cameriera. Due anni è durata una esperienza del genere, chiusa quando nel 1956 si è prospettata la possibilità di rilevare una vecchia osteria nel cittadino piazzale Cella: "ai Provinciali" poi ribattezzata "da Brando" in ossequio al soprannome del capofamiglia. Intanto Nevio, secondogenito, esauriva i suoi entusiasmi giovanili per affiancare nel lavoro padre, madre e sorella maggiore. Sposandosi ha trovato degna partner nella maranese Teresa Corso: come cuoca fattasi parecchio apprezzare per la qualità dei primi e secondi piatti che sapeva confezionare. Quando Ildebrando e Erminia sono usciti di scena è toccato salire in cattedra a Nevio e Teresa con l'aggiunta della infaticabile Anna. E "Brando" è decollato diventando abituale ritrovo per ogni tipo di persone. In quelle quattro stanze che lo componevano - sala bar, saletta di intrattenimento, stanzone col focolare, sala da pranzo classica - hanno convissuto in armonia generazioni di friulani: ricchi e poveri, famosi e sconosciuti, borghesi e proletari, colti e semplicioni. Nessuna discriminazione. E' stato luogo caratterizzato da democrazia e socializzazione. Rimane inimitabile. Ai suoi tavoli, davanti a bicchieri di vino bianco o rosso e buoni cibi, si sono ritrovati politici, imprenditori, commercianti, operai, impiegati pubblici e privati, artigiani, commessi, maschi e femmine. Ma soprattutto sportivi perchè la cifra caratterizzante "da Brando" è stata questa: il calcio in particolare. Enzo Bearzot ct mondiale, Sanson, Mazza e Pozzo tris di presidenti bianconeri, Helenio Herrera, Gianni Rivera, Bruno Pizzul, Dal Cin, Zico, Ariedo Braida, gli allenatori Ferrari, Giacomini, De Sisti, Sonetti sono alcune "celebrità" passate da piazzale Cella... E le testimonianze di simili presenze stanno adesso nella nuova sede dell'oste-

ria aperta nel 2008 sul fronte del piazzale opposto a quello della vecchia, da cui i Marazzato si sono giocoforza spostati essendo venuti meno gli accordi con i proprietari di quell'edificio che duravano da oltre mezzo secolo. Una parete intera dell'unico stanzone che contraddistingue ora "da Brando" è infatti interamente occupata da fotografie di grandi protagonisti della storia dell'Udinese: è la cosiddetta "parete della gloria". Essa aiuta anche a ricordare fedelissimi frequentatori del ritrovo come sono stati l'indimenticabile Miro Gremese, Sergio Manente, Bepi e Roberto Rigo padre e figlio, Renzo Capocasale, Mario Boemo, Luciano Provini il giornalista, Gigi Comuzzi, Enzo Albertini, Gino Cogliati. Quante figure familiari che non ci sono più, i loro volti sfumati dal tempo. Una storia durata quasi settantanni è ora agli sgoccioli: di recente Teresa se n'è andata per sempre, il suo cuore stanco l'ha tradita. La ottantenne Anna ha ormai consumato se stessa girando fra i tavoli a elargire alla clientela ospitalità e suggerimenti sul quotidiano menu, come ha fatto sin da ragazzina. Tocca a Nevio calare il sipario, spinto anche dalla situazione di cri-



Nevio Marazzato in piedi, in basso da sinistra Anna Marazzato e Teresa Corso.

si dettata dai nefasti effetti sul lavoro provocati dalla pandemia. Così stanno le cose. Gli osti Marazzato salutano. Ma il segno che lasciano sulla città di Udine resta indelebile.

OSTERIE CHE CI LASCIANO

Osterie Tagli e Taglieri di Valter e Giacomo Cecconi di Udine e La Bettola da Marisa di Rodeano Basso

Gli ambasciatori del Comitato

ANA FABIOLA AUBONE VENCHIARUTTI

di Vincenzo Venchiarutti



Seguito di una mia visita in Argentina, su incarico del giornale 'L'Osteria Friulana' del Comitato Friulano Difesa Osterie, ho avuto modo di incontrare Ana Fabiola Aubone Venchiarutti, 43 anni, un rinomato avvocato di carriera politica che ha assunto le funzioni e la guida del Ministero di Governo della provincia di San Juan, che ha giurato nelle mani del Governatore Sergio Uñac a fine 2019. Il Ministero di Governo è il braccio più importante dell'esecutivo, essendo il Ministero più politico cui fanno riferimento le segreterie della Giustizia e dei Diritti Umani, della Viabilità e Trasporti, e delle Relazioni Istituzionali. Fanno capo a tale Ministero 23 funzionari tra Segretari e sotto Segretari, Direttori e vice Direttori. La ministra ha anche il passaporto italiano, nipote di Edgardo Venchiarutti arrivato in Argentina nel 1948 assieme a tutta la sua famiglia di origini osovane.

A un anno dall'insediamento come stanno andando le cose? "Dopo un anno il bilancio è positivo, all'inizio avevamo un programma molto ampio che abbiamo dovuto ridurre e adattare per effetto della pandemia. Come dire: gli avvenimenti ci hanno costretto ad altre grandi sfide".

Appena insediati vi siete ritrovati a dover gestire, appunto, una pandemia, cosa avete fatto concretamente per contenere la circolazione del virus? "Così è stato, abbiamo dovuto farci carico di tutta una serie di incombenze a partire dalle procedure di rimpatrio per tutti i concittadini che si trovavano in altre provincie della repubblica e nel mondo, e che

desideravano rientrare. Ci è toccato riorganizzare il trasporto pubblico e i vari corridoi sanitari. E non ultimo il controllo sanitario, impegnandoci in una vasta campagna di sensibilizzazione all'impiego di tutti i presidi sanitari e le norme di igiene e protezione delle persone".

Molto interessante è la vostra applicazione della democrazia partecipativa, ci parli dell'esperimento chiamato 'Accordo San Juan'.

"La verità è che l'Accordo San Juan è stata una grande esperienza di partecipazione cittadina e di applicazione di tutti i concetti di 'governance' nella provincia di San Juan. Il giorno 13 giugno il governatore Sergio Uñac ci ha invitato a sedere tutti attorno a un tavolo per discutere e dibattere i vari problemi in ordine alle varie problematiche: salute, lavoro, industria, scuola, trasporti, turismo, cultura, sport, diritti umani e civili. Nei mesi successivi si sono svolte una mole di riunioni e dibattiti. Più di duemila persone si sono avvicinate per portare il loro contributo e finalmente il 9 di ottobre si è tenuta la riunione finale e la presentazione delle proposte. L'Accordo San Juan è per noi un orgoglio, un gran risultato che ha trovato eco a livello nazionale".

Lei si occupa anche di Relazioni Istituzionali, recentemente ha avuto contatti con l'ambasciatore francese, cosa può dirci dei rapporti con la comunità italiana e in special modo con la numerosa comunità friulana?

"Poco tempo fa il governatore e io ci siamo incontrati con l'ambasciatrice di Francia e abbiamo avuto modo di concretizzare alcuni temi che riguardano l'interscambio. Non bisogna dimenticare che una delle maggiori attività della nostra provincia è la produzione di vino destinato soprattutto all'esportazione. Alcune delle cantine del nostro territorio sono di friulani, ovviamente discendenti, come me. Sono nipote di uno dei fondatori del Centro Friulano di San Juan e ne sono orgogliosa. Mio nonno Edgardo, quando ero piccola, portava tutta la famiglia alle cene e ai pranzi della comunità friulana legata all'Ente Friuli nel Mondo e io stessa ho partecipato recentemente a un pranzo con la mia famiglia. Il Centro è un luogo prezioso, costruito all'inizio degli Anni '70, dove la fraternità tipica dei friulani ha modo di manifestarsi a pieno; ed è luogo di incontro di una comunità importante per la nostra provincia. Siamo originari di Osoppo e tuttora abbiamo contatti con la famiglia in Friuli, ma qui negli Anni '50 c'erano una decina di famiglie osovane, con più di cinquanta persone. Un saluto a tutti e in special modo a Friuli nel Mondo e a 'L'Osteria Friulana', vi aspetto tutti per una visita a questa Terra del Sole chiamata Cuyo. Grazie per l'opportunità".

Articolo pubblicato sul numero su Friuli nel Mondo novembre - dicembre 2020

MAI INDAÛR!

di Laura Antoniacomi



Capita, specialmente dopo momenti indigesti come quelli che stiamo vivendo, di avere bisogno di vedere con commozione che la vita e lo sviluppo non s'arrendono.

Questa commozione è ciò che lascia nel cuore la volontà di tanti giovani di crescere, approfondire le proprie conoscenze e soprattutto di non mollare e non restare mai indaûr! Il mondo corre sempre più veloce, ma la necessità di com-

preensione e partecipazione non vengono meno neppure in un periodo di difficoltà come quello che ci ha colti questo ultimo anno. In visione di tali mutamenti, è importante riuscire ad avere una consapevolezza ampia anche tra generazioni, permettendo il dialogo e lo scambio, infatti, si possono portare avanti la socialità e le tradizioni che, con tanto impegno, cerchiamo di difendere. Per questi nobili motivi il presidente del Comitato Friulano Difesa Osterie Enzo Mancini e la segretaria Vittoria Mancini sono stati invitati, come portavoce di una realtà che rischia di sfuggire all'occhio distratto dei giovani sempre più occupati sul fronte dell'online e meno in quello della convivialità in osteria, a prendere parte ad un intervento all'interno del nuovo corso di formazione "Tecniche di Social Media Management per la Gastronomia" promosso dal Centro di Formazione Professionale CSG .LAB di Udine in partenariato con il Comune di Tavagnacco e la Proloco di Tavagnacco. Un corso professionale nato con l'obiettivo di offrire ai giovani *neet* (acronimo inglese di *Neither in Employment or in Education or Training*, che indica i giovani non impegnati nello studio, né nel lavoro, né nella formazione) la possibilità di accrescere le loro conoscenze nell'ambito gastronomico della Regione Friuli-Venezia Giulia, con particolare riferi-

mento agli strumenti digitali di veicolazione delle informazioni. La futura figura professionale, infatti, sarà capace di creare, presentare e raccontare, con l'utilizzo di tecnologie mirate, percorsi gastronomici in grado di promuovere, valorizzare ed incentivare il turismo di qualità. Questo percorso garantisce così ai suoi iscritti di vivere esperienze concrete e positive in grado di rafforzare in loro l'idea di essere soggetti attivi nella costruzione del proprio futuro, in un contesto sociale che necessita innovazione, competenze specifiche e flessibilità.

In un periodo storico in cui il sistema produttivo offre scarse opportunità, è fondamentale valorizzare e sostenere il capitale umano dei giovani, supportando il loro ingresso nel mercato del lavoro. Il Comitato Friulano Difesa Osterie, consapevole di quanto la Regione sia estremamente legata al mercato della gastronomia, non solo in termini produttivi ma anche e soprattutto per quanto riguarda il settore terziario, vuole offrire il suo sostegno per stimolare lo scambio e il passaggio generazionale della tutela di realtà che stanno alla base della nostra società, ricordando che se il prodotto agroalimentare tipico e commercializzato in maniera coerente rispetto alla domanda, esso stesso può divenire un eccellente strumento di comunicazione e il principale elemento di valorizzazione del territorio.



Da sinistra Vittoria Mancini e Laura Antoniacomi

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 2021 (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!

SAPORI DI UN TEMPO

di Alessandra Conte

C'è chi è cresciuto con il Carosello, le prime pubblicità italiane sugli alimenti ricordando in primis Carmencita per Lavazza oppure scorrendo la linea del tempo troviamo "cosa vuoi di più dalla vita?" – "Un lucano" fino da arrivare a "Crudo o cotto?" – "Granbiscotto!" ma in Friuli Venezia Giulia la comunicazione alimentare è qualcosa di ancora più intrinseco nei ricordi degli abitanti.

La birra Moretti e il mitico baffone che accoglieva le persone in città, fa parte dei ricordi di tutti gli udinesi, per non parlare di Molino Moras che dal 1905 ha vissuto un cambiamento importante nella sua comunicazione: il cambiamento del logo, infatti, hanno sostituito il simbolo del molino con una quercia azzurra per trasmettere il messaggio dell'amore e del profondo legame dell'azienda con la natura e il territorio. Ma quante volte andando verso il Collio siamo passati davanti alla Delsler? (ora Quality food group) Quanti di noi sanno che in passato l'azienda di Martignacco ha una storia che si intreccia con la casa reale italiana? Ebbene sì, all'inizio della sua storia la Delsler diventò fornitore della Casa Reale di Savoia e del Papato, e ricevette i Reali in visita per ben due volte presso il proprio stabilimento.

Alcuni biscotti, in onore dei loro più nobili consumatori, vennero chiamati con i nomi dei membri della casa Reale: ricordiamo in particolare i due biscotti Margherita ed Elena.

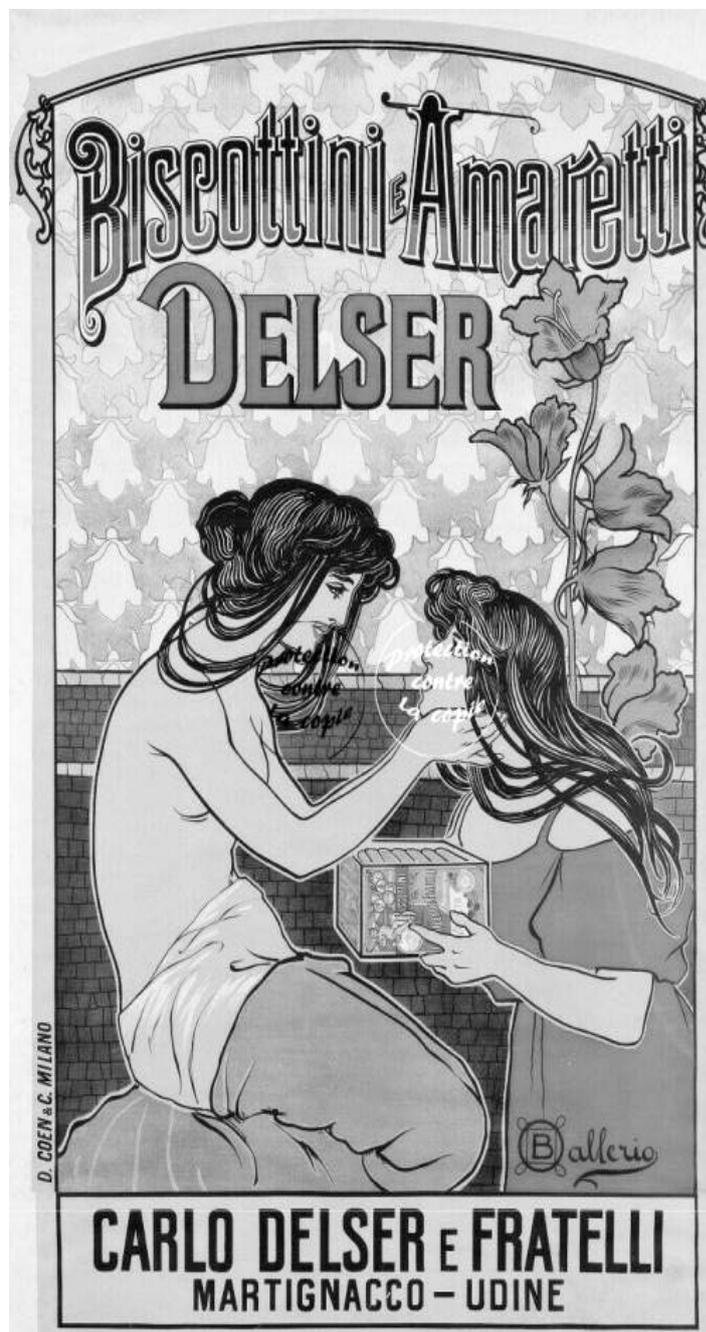
I più grandi ricorderanno sicuramente i biscuits surfins, prodotto molto famoso e rinomato in passato, era il "Biscotto Fosforato", che veniva consigliato dai pediatri in quanto digeribile e ricco di sali minerali. Le prime ricette derivarono dalla tradizione conventuale delle monache Canossiane. Inizialmente, e per molti anni, il controllo dei reparti fu affidato alla sapienza e all'autorità delle suore, che con precisione e rigore verificavano l'operato del personale. E ora? Ora Quality food group si occupa principalmente di preparare biscotti e crackers per terzi. Ma facciamo un piccolo salto nel nuovo millennio "digeribile e ricco di sali minerali" non potrebbe essere tranquillamente il claim di un integratore?

Oppure osservando delle immagini storiche compariamo una réclame degli anni '50, quando ancora in assenza di un'adeguata disciplina giuridica, le associazioni più rappresentative degli operatori del settore, diedero vita all'Istituto di Autodisciplina Pubblicitaria, che stabiliva un codice di regole essenziali, a cui la pubblicità avrebbe dovuto uniformarsi.

"Il burro è buono e ti fa bene" vs "Alternativa al burro, alleata del cuore e senza olio di palma", se adesso che siamo nell'era del benessere: l'acqua

che fa dimagrire, lo yogurt che al primo barattolo migliora subito il gonfiore intestinale, la pasta che non fa ingrassare, ecc. osserviamo soltanto un paio dei consigli dei nostri amici pubblicitari di qualche anno fa ci mettiamo le mani nei capelli.

La comunicazione è cambiata non solo perchè sono stati inseriti nella nostra vita altri canali ma anche perchè noi siamo cambiati. Il settore alimentare ha vissuto una rivoluzione enorme grazie anche alla televisione dove principalmente vediamo chef e ricette abbiamo bisogno di luoghi belli che riportano la cucina semplice di una volta.



Le osterie che aderiscono al Comitato

- Osteria «ALLA GHIACCIAIA»
Via Zanon - 33100 Udine
Tel. 0432.502471
Chiusura: lunedì
- Osteria «ALLE VOLTE»
Via Mercerie, 6
33100 Udine
Tel. 0432.502800
Chiusura: domenica
- Osteria «AL CANARINO»
Via Cussignacco, 37
33100 Udine
Tel. 0432 504715
Chiusura: domenica
- Osteria «DA LUCIA»
Via di Mezzo, 118
33100 Udine
Tel. 0432 507189
Chiusura: domenica
- Osteria «AL VECCHIO STALLO»
Via Viola, 7 - 33100 Udine
Tel. 0432.21296
chiuso: domenica sera
lunedì sera, martedì sera
Chiusura: mercoledì
- Osteria «KM 6»
Via Spilimbergo
33035 Martignacco (Ud)
Tel. 0432.678264
Chiusura: lunedì e martedì
mattina
- Osteria «AL POC'»
Via Fontanini, 32
33038 S. Daniele del Friuli
Tel. 0432 957903
Chiusura: lunedì
- L'ANTICA OSTERIA ITALIA
Via Camillo Benso C. di Cavour, 8
33052 Cervignano del Friuli UD
Tel. 0431 35713
Chiusura: domenica
- Ristorante «LA TAVERNETTA DA ALIGI»
Via Matteotti, 12
33053 Porpetto (Ud)
Tel. 0431.60201
Chiusura: mercoledì
- Osteria «PANE E SALAME»
Via Nuova n. 111 - Silvela
33030 S. Vito di Fagagna
Tel. 0432.808823
cel. 335.268699
Chiusura: mercoledì
- Osteria «AL FARI VECJO»
Via Grazano, 78
33100 Udine
Tel. 346 224 1351
Chiusura: domenica
- Osteria «& STAFFA»
Via Poscolle, 47
33100 Udine
Tel. 04321505314
- Trattoria «DA TONI»
Via Sentinis, 1
33030 Gradiscutta di Varmo (Ud)
Tel. 0432.778003
Chiusura: lunedì e martedì mattina
- Osteria «DA AFRO»
Via Umberto I, 14
33097 Spilimbergo (Pn)
Tel. 0427.2264
- Osteria «DA ARTICO»
Via Poscole, 58
33100 Udine
Tel. 0432 507947
Chiusura: domenica
- Osteria «LA POLSADE DELLE STREGHE»
via Gian Battisti Beltrame, 57
33042 Buttrio Udine
Tel. 366-7192179
Chiusura: lunedì e martedì mattina
- Osteria «VECJO FRIUL 1901»
Via Nazionale, 7
33039 Ravis di Sedegliano (Ud)
Tel. 0432.918387
Chiusura: martedì e mercoledì
mattina
- Osteria «AL GNOTUL»
Via Roma n. 25
33030 Rive d'Arcano
Tel. 0432.809470
Chiusura: lunedì
- Osteria «LA BRENTA»
Via Maggiore, 77
33034 Madrisio di Fagagna (Ud)
Tel. 0432.810842
Chiusura: martedì
- Osteria «ANDREA PIDUTTI»
Via Monte Grappa n.2
33030 Ragogna
Tel. 0432.957001
Chiusura: domenica
- Antica Osteria «DA BIC'»
Frazione Arcano Superiore
33030 Rive D'Arcano
Tel. 0432.809486
cel. 3294151444
- Osteria «AL PAVONE»
Via Muratti n.62
33100 Udine
Tel. 338.7620842
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

Grafica e stampa: G Graphis - Fagagna (UD)

TORNA FRIULI DOC

DAL 9 AL 12 SETTEMBRE

FRIULI · DOC



VINI-VIVANDE-VICENDE-VEDUTE

VI ASPETTIAMO NELLE NOSTRE OSTERIE!!

