

L'OSTERIA

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



Un salut dal President ai socis e ai letôrs, e un pinsîr par chei che no son plui cu nô, e son tancj purtrop, un trist destin nus ju à robâts, e come se no bastàs e je rivade la vuere, alore tocje a nô puartâ indenant i nestrîs impegnis. Par savê li notiziis leiêt dut a pagjine sîs. Mandi, si viodìn in in Ostarie.

Il Presidente Enzo Mancini

Il saluto dal Presidente ai soci e ai lettori e un pensiero per quelli che non ci sono più e sono tanti purtroppo, un triste destino ce li ha rubati, come se non bastasse è arrivata anche la guerra, allora tocca a noi continuare a portare avanti i nostri impegni di tutti i giorni. Per saperne di più andate a pagina sei. Mandi si viodìn in in Ostarie.

Il Presidente Enzo Mancini

Buona la prima!

Lanciata una campagna di sostegno "cento cene con L'Osteria Friulana".

Non abbiamo padrini e padroni, siamo un "Comitato" libero, coll'affetto che riceviamo dai nostri lettori e abbonati, sia sul giornale che sul web. In questo momento di difficoltà e di incertezza, accade che molti dei nostri lettori ci hanno sollecitato ad organizzare incontri pubblici in osteria e alcuni, già sono stati fatti e con straordinari risultati!. Per questo motivo, con la complicità di chi ci sceglie, abbiamo organizzato un'iniziativa per sostenere il nostro giornale. Ventisei maggio, cena culturale all'osteria "Al Vecchio Stallo" di Udine, gentilmente offerta dal "Comitato", occasione per stare insieme e brindare ai mesi trascorsi, senza essere troppo seriosi. Atmosfera rilassata e umore alto, sono stati gli ingredienti della serata, in tono col discorso del presidente Enzo Mancini, che ha sottolineato il buon andamento e lo sforzo fatto per rendere ogni pagina del giornale, la più bella e ricca possibile. Hanno partecipato tutti i compagni della redazione e i nostri preziosissimi collaboratori, le firme prestigiose che altrove non trovate; cena diventata momento di discussione e sottoscrizione, come nell'anno della nostra fondazione, nel lontano dicembre del 1990, quando veniva

dato alle stampe il primo numero dell'"Osteria Friulana". A distanza di oltre trent'anni, come allora ne diamo conto, ovviamente in prima pagina. In fondo anche oggi non è che un inizio! Nell'occasione Enzo Mancini, alla presenza degli assessori al turismo Maurizio Franz e alla cultura Fabrizio Cigolot del Comune di Udine, ha consegnato gli attestati di socio onorario a Angelo Floramo, Paolo Cautero, Elisabetta Sacchi, Dario Zampa e il sottoscritto, per l'impegno sempre dimostrato a salvaguardia dell'osteria Friulana. Presenti fra gli ospiti Vincenzo Venchiarutti e l'influencer Alessandro Chittaro. Le nostre tradizioni sono un caposaldo e vanno premiate! Non mi resta che augurarvi Buona Lettura e di frequentare le nostre Osterie, templi della Cultura friulana.

Il Direttore dell'Osteria Friulana
Michele Tomaselli

vedi immagini a pag. 8



Da sinistra: Marco Zoratti, gli assessori Fabrizio Cigolot e Maurizio Franz, Enzo Mancini e il direttore del giornale Michele Tomaselli

SABATO 1 OTTOBRE

alle ore 7.30 in prima convocazione e

ALLE ORE 11 IN SECONDA CONVOCAZIONE

presso la sede di Udine, Via Viola,7 all'osteria "Vecchio Stallo"

L'ASSEMBLEA STRAORDINARIA DEL COMITATO FRIULANO DIFESA OSTERIE

Con il seguente ordine del giorno

1. Relazione morale
2. Relazione finanziaria
3. Modifica statuto
4. Rinnovo cariche sociali prossimo biennio
5. Varie ed eventuali

Sono invitati e ammessi al voto i soci in regola con il tesseramento 2022. Il rinnovo dell'iscrizione sarà possibile prima dell'inizio dei lavori.

SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE

di Angelo Floramo



Metti una notte di mezza estate. Una di quelle nottate calde che ti manca il respiro, quando la luna è piena come una caciotta di formaggio infilzata tra i rami degli alberi del giardino. Sono quelli i momenti in cui sento rinascere dentro di me l'anima nomade e zingara che mi abita. Quella del viandante, che ad un certo momento ha bisogno di

prendere la strada e di andare, non importa dove. E' successo pochi giorni fa. Quando il plenilunio di luglio era al suo colmo. A Borc, dove ho fatto tana, il profilo dei prati era disegnato soltanto dalla voce dei grilli. Mi è parso subito un segnale convenuto, quello che si scambiano gli iniziati o i cospiratori di un misfatto. E sono partito. Non ci ho messo tanto a trovarla. Come ogni buon amante l'ho riconosciuta immediatamente, dal quel suo modo sensuale e sfacciato di aprirsi a chiunque voglia abbandonarsi a lei, perdendosi nei suoi abbracci. E' una ragazzaccia che si nasconde, ma solo per scherzo. Gioca con il tuo appetito. E il suo sorriso, nel buio, è una luce giallognola che sbadiglia proprio sopra l'ingresso. Se non stai attento la perdi. E' un momento, e rischi di continuare dritto lungo la salita che porta fin dentro al borgo antico che fa da finestra sulla pianura, che ora è tutta un luccicare nel buio, da qui fino alla marina. La salita diventa molto più dolce se hai in testa la meta. E qui, di erte, ce ne sono quante ne vuoi. Questa è solo una delle tante che innervano la morena della nostra terra "furlana", antica e saporosa, che amo con tutte le radici imbastardite del mio sangue meticcio. L'ora è tarda, gli avventori ormai pochi, ma l'oste è compiacente. Così mi siedo sulla panca, appena fuori dalla porta, come se fossi un

brigante che preferisce tenere d'occhio la strada, per accorgersi in tempo se la sbirraglia sta arrivando e dileguarsi nella boscaglia. So, per averne fatto esperienza, che qui non ci si devono aspettare troppi complimenti. Così fosse non mi fermerei. Detesto le osterie affettate. Preferisco quelle capaci di ottimi affettati. E qui il goloso ha il modo di soddisfare ogni suo peccato. A proposito, il vino? Non mi dici niente del vino? Già. Parliamone. Da dove viene? Ha un profumo che ti ubriaca prima ancora di assaggiarlo: "La bottiglia è della mia cantina, ma la vigna l'ha tirata su un amico. Punto. "E questa è la sola risposta che mi devo far bastare. "Sono legni strani, testardi. Fanno solo fiori femmina. Per questo bisogna metterci accanto piante diverse, altrimenti non nasce niente. Sono un po' come le donne di qui. Forti, resistenti, dure, ma sempre pronte a innamorarsi di pirati o avventurieri che sbarcano per una sola notte, le amano con tenerezza, le ubriacano di favole e di promesse e poi se ne vanno via per sempre". Mi riempio il bicchiere. La prima sorsata sa di erba appena tagliata. Ma subito dopo arriva la schiuma del mare, l'odore della battigia, in una sinfonia barocca di gialli e verdi che mi esplodono tra le guance. Lo inghiotti e ti rimane una nostalgia che ha un po' del dolce e un po' dell'amaro. Proprio come la vita.



Foto di Mandy Fontana da Pixabay

PARI PARON

par cure di Adriano Nascimbeni



Vuê us propon une conte, dute di fantasie ma verisimile, ambientade intune famee dai agns sessante.

Bisugne ricuardâ che in chei timps (e fin a la riforme dal 1975) la leç e deve al pari - marît grancj podès su la femine e sui fîs ma no simpri chescj podês a vignivin doprâts ben.

O sperî che la conte us plasi e us auguri buine leture.

Grazie di cûr al architêt Paolo Coretti pal biel disen.

Pieri Lôf al jere il plui impuartant ostîr di Cragnul (non di fantasie), un paîs scjafoiât tal mieç de Basse, impuartant parcè che alì si incrosavin dôs stradis provinciâls plenis di trafic e cussì vie pai agns (o sin tal Sessantecinc o jù di li) a jerin nassudis fabbrichis, officinis, buteghis di ogni sorte. Il centri dal paîs, ancje se avonde traficât, al veve mantignût la sô carateristiche forme storiche: une grande place, il monument ai muarts in vuere, il municipi, la glesie e soreudt la Ostarie cun cusine di Pieri, poiade dentri di une sorte di palaçut, cun daûr il curtîl cul piergolât e il zûc des balis.

Pieri al jere un biel om di cuarante agns, grant e grues, fuart come un taur, ancje avonde simpatic, une vore tacât al lavôr e a la sô famee, ven a stâi a Marie, une femenute piçule, sclagne, cidine e simpri pronte a ubidî e a la lôr fie Luzie, une fantacine di cuasi disevot agns, alte, formose, cui cjavei zâi tant che une panole e i voi celescj come il cîl di Avost. E po buine, ubidente, di cûr. La fie che ducj a varessin volût vê, insome.

So pari al veve decidût che Luzie, finide la scuele mezane, e veve studiât avonde. Bisugnave che e vignîs a lavorâ sot di lui, parcè che la ostarie e rindeve une vore e une bieles di e sarès deventade la sô dote, e ce sorte di dote!

Jê e varès vût miôr frequentâ l'Istitût Magjistrâl parcè che e veve un caratar dolç e i plasevin tant i fruts, ma Pieri nol à volût sintî resons. Tes fameis di sest, al bateve, al comande il pari e, juste o sbaliade, la sô peraule e je leç.

Ancje sul zinar Pieri al veve lis ideis claris: al scugnive jessi un dal paîs, di pure etnie furlane, salt,

onest, lavoradôr, cence grîs tal cjâf, pront a cjapâ sù la ativitât e a strussiâsi di un scûr a chel altri, di mût che lui al podès polsâ un pôc, mantignint par altri il control de ostarie.

Pieri al jere duncje une sorte di pari paron come che a 'nt jerin tancj in chei agns, dulà che il vecjo dirit di famee al deve al om podês che cumò nus stiçiaressin dome disdegn.

Ma Luzie za di agns e sintive vie pal cuarp une pice dute particolâr che le puartave a cjâlâ cun voli dolç i fantats che a ziravin par la ostarie. Dut ca, parcè che Pieri le faseve lavorâ sot di se di un scûr a chel altri, soreudt sabide e domenie, di mût che la puarete no veve occasions di sorte par rivâ a sbrocâsi cun cualchi biel zovin, come che e bramave cun cuarp e anime, par cussì scjaldinose che e jere.

Fra i mascjos che a balinavin tal esercizi, soreudt tor misdî, a 'nd jere un che i plaseve une vore e ancje jê e plaseve a lui.

Gaetano (pai amîs Tano) al jere un resonâr di vincjecuatri agns, piçul, sec, cuntune bieles muse olivastre, voi e cjavei neris, cuiet, zentîl, educât. Al lavorave tal ufici postâl dal paîs e, ancje se la paie no jere cuissà ce, al jere considerât un bon partît, a pet di cualchi zovenat dal puest, bon dome di zigâ, blestemâ e incjocâsi.

Ma par Pieri al veve un difiet capitâl: al jere di Bari.

Cuant che al à savût che Luzie e Tano si viodevin di scuindon e magari le vevin za petade, al è restât une vore mâl ma al à spesseât a cjapâ in man la situazion.

La sô sentence, pronunziade cence nancje scoltâ la fie, e je stade curte e sclete:

“Luzie no sposerà mai e po mai un teron.”

La fantate di chê di e je stade spiade di e gnot, di bande de mari o des agnis, di mût che no ves ocasion di cjatâsi cul so amôr. Po Pieri al à comandât a Tano di zirâ a la largje di sô fie e di no meti plui pît tal so locâl.

Pieri nol à vût bisugne di ricori a la violence o a lis menacis. Alt e gaiart, dut muscui e gnerfs, une vôs baritonâl e i voi come dôs boris, al meteve sudizion a ducj.

I doi puars zovins a àn sufiert une vore. Il Sindic e il Plevan a àn tentât di fâ resonâ Pieri, ma cence risulte.

“I terons che a son vignûts a stâ in Friûl a son cuasi ducj o impleâts, o insegnants, o militârs. Int par ben che e scugne compuartâsi ben - i disevin - Gaetano al è un brâf zovin, onest tal lavôr e te vite. Al sarès un brâf marît e al fasarès contente tô fie. E po, miscliçant il sanc, cuissà ce bieî frutins che a saltaressin fûr.”

Nuie ce fâ, Pieri nol sintive resons.

Luzie e Tano tal lôr cûr no àn mai molât di amâsi e di bramâsi.

Tano nol podeve plui lâ a gustâ li di Pieri cui siei coleghis e cussì al scugnive fâsi fâ un panin in cooperative e po glotilu di bessôl, tal cidin dal ufici, roseantsi il fiât.

Lui e Luzie a rivavin a cjalâsi in muse un marilamp dome la Domenie, a messe grande, e i lôr voi, plens di lagrimis, a disevin cetant che a scugnivin patî par vie de ustinazion di Pieri.

In chei tîmps si diventave maiôrs a vincjeun agns. Tano ju veve za fats, ma no Luzie, che a 'nt veve a pene disevot.

A varessin scugnût spietâ trê agns: masse, masse, masse.

Ma dopo cualchi mêsi al è sucedût chel che nisun al varès podût imaginâ.

Une brute gnot lamps e saetis si son dâts curvigne tal cîl di Cragnul e il palaçut, dulà che Pieri al veve cjase e ostarie, al è lâ in fum.

Pieri e la sô famee se son gjavade dome cuntun grant spac, ma a son rivâts a salvâ dome i vistîts che a vevin intor in chê gnot maladete.

Prime siorons cumò dibot puars.

Cui bêçs de sigurazion, Pieri al è rivât a pene a fâ puartâ vie i rudinaçs e bonificâ il teren.

Alc in bande al veve, ma no cuissà ce, parcè che lui cuasi dut il vuadagn lu veve invistît te aziende e cumò la aziende no le veve plui.

Il plevan i à fitât une ale de canoniche par un blanc e un neri e cussì lui, la femine e Luzie a àn vût almancul un tet su la coce.

L' avignî si presentave une vore dificil.

Par tornâ a meti sù la ostarie a coventavin almancul cuindis milions.

Ipotecant il teren a 'nd à tirâts dongje cinc.

Altris cinc ju veve sul libret in bancje.

A ocorevin ancjemò cinc e lui nol saveve dulà cirîju.

Amîs e parincj a son diventâts dibot uciei di bosc. Bisugne dî che Pieri nol jere mai stât gjenerôs. Un tai di vin a credit lui lu dineave.

“Chel che al à bêçs e al paie al bêf - al diseve simpri - chei altris a van a bagnâsi la pivide te fontane dal Comun.”

Par meti dongje gustâ e cene, al varès scugnût lâ a vore sot paron, magari insieme a la fie, in cuissà ce betule.

Pieri za a vincjedoi agns al lavorave sul so e do-

me la idee di tornâ a fâ il dipendent, magari sot di un titulâr cjastron, di dovê ubidî, tasê, sopuartâ, tirâ la paiute mensîl fenzint ricognossince, i faseve vignî l'imbast.

A passavin i dîs e Pieri nol saveve ce fâ di se.

Ma une sere il plevan i à anunziât che Tano al voleve fevelâi.

“Parilu vie!” al à ordenât Pieri, ma pre Meni, che za al saveve dut, i à dit:

“Scoltilu, che ti conven!”

Tano al è jentrât e si è sentât.

Si son cjalâts tai voi par un pôc, cence fevelâ.

“Sêstu vignût a viodi cetant mâl che o vîf, a gjoldi des mêsi disgraciis?”

al à tacât Pieri, cuntune vôs plene di rabie.

“No - i à rispuindût Tano - o soi vignût a puartâi i cinc milions che ti coventin par tornâ a tirâ sù la ostarie. Contiju! Chescj a son ducj i miei sparagns e part di chei de mê famee. Tu mai tornarâs cuant tu podarâs e tu volarâs.”

Pieri al à fat un salt su la cjadree, ma al à crodût di capî dulà che al voleve rivâ Tano.

“O scomet che cumò, in cambi dal plasè che tu mi fasis, tu pretindarâs che ti lassi sposâ mê fie. Gjavitâl dal cjâf.”

Tano al à scjassât il cjâf.

“Tu sês propit fûr di strade. Jo no vuei nuie di te. Ca di doi agns e mieç, cuant che Luzie e sarâ maiôr di etât, si sposarìn e no tu nus viodarâs plui. Gracie a la tô ustinazion tu varâs pierdût l'afiet de tô uniche fie e ancje chel di un zinar che ti à simpri preseât e rispietât. Se tu vuelis propit savêlu, chescj bêçs tai doi parcè che no sopuarti che Luzie, la femine de mê vite e che o ami plui de mê vite, e vivi te miserie. Dut achì.”

Pe prime e uniche volte te sô esistence, Pieri si è vergognât di se stes.

Al à capît dibot ce grande falope che al veve fat lant daûr dai pregiudizis, no tignint cont che i bogns e i triscj a son dapardut e che Tano al jere un fantat seri, onest, laboriôs, di cûr, che al varès fat contente sô fie, le varès amade e rispietade, ancje se al jere un teron. Al veve parfin imparât a fevelâ par furlan, ancje se cuntun acent dut particulâr.

E par vie che al jere un decisionist, al à metût subit i fiers in aghe.

“Doman e je domenie, vistissiti di fieste parcè che tu scugnîs compagnâ mê fie in glesie, a la messe grande. E dopo tu vignarâs a gustâ ca di nô, che o vin di fevelâ di chestis benedetis gnocis. Cjale che no ai cuissà ce di ufrîti!”

“No sta preocupâti! - i à dit Tano cul so biel rideç - o puartarai jo une terine di orecchiette alle cime di rapa.

BARBA RAFAÈL: UN ARTIST DAI DÛS DI VORA

di Ferruccio Tassin



In ta ciasa dal barba Rafaèl a si rivava par una androna fruiada dai ciars: era fûr e drenti dal

paîs. Bastàvin trenta metros e si era in plaza, e zetanç indaûr par ciatâsi in tun mont senza timp. Bearz grant, e chel da gjalinis; ogniùn siarât cu la so filiada.

Qualchi metro di ort, cun filiada largia e sot cun rêt plui fissa, par che li gjalinis no becotassin al ladric (che atra verdura, e fasûi e patâcis, vignivin tal ciamp, indulà che li arbatis erin gjavâdis a sapa!). Ledamâr lontan; in banda, una piargula di barbera.

Dongia da ciasa, stala, ària, pulinâr, stalòts pai purzits, casòss dai cunîns.

La pompa a leava dut: pâr impussibil, un imprest cussì pûr ... ma l'aga era buna pai cristiâns, pa bestiis, pa plantis; par bevi, lavâsi, fâ di mangiâ ... Parsora da pompa l'ombrena di un grant brugnulâr; sota, una cialderiona par beverâ li vacis, anzi, la vacia, par via che al barba Rafaèl, a n' veva dome una, la Mora.

Gi oreva benon a chê creatura; cussì je gi oreva tant a lui, e lu ubidiva miôr di una cristiana.

Era di una razza che i Taliâns a clamin "bruno alpina": bassa di cuezza; fuarza di vendi; una vora di lat; un vigel ogni tant; e buna, tant buna, senza matetâs pal cjâf.

A bastava un "Olo, vecje!", e je scurtava, slunguava al pass; si tirava in ca, lava a sessacûl; saltava fûr di un pantàn, e tornava a fâ viarzi la tiara se la vuarzina si era ispirada.

La Mora era una di ciâsa; e no veva la favèla, par via che no gi coventava: diseva dut cul ubidî a pinèl, spacolant li orelis, scoreànt la panza cu la coda, e cjalant, cui soi voglòns plens di bontât e dolceza.

Al moment che la Mora e l'barba Rafael si cjacavavin di plui l'era di sera; soradut li seris di instât, cuant che la ziâna, straca, meteva via al strument, par no rompigi li zitis a lis sisilis, e ai gnòtui che svoletavin, come spirts di int che era lada, tal zito dal zîl che si scuriva.

No veva al làip la Mora, par bevi, ma una cialderia di fiar, cussì podeva tignisi in bon, no era una vacja qualunque.

Gi sivilàva alà Mora, al barba Rafaèl, par che no stess distraisi e lâ subita cul music ta l'aga.

La Mora ubidiva e faseva li bûfulis cun che do bucheris tal nâs ruspiôs e ùmit.

Gi sivilava al barba Rafael, cun t'un fiscio fis fis, cussì la Mora capiva che no era dome aga in ta cjalderia, l'era alc di miôr, la semula, messedada cul mani da scoria, par che duta la aga a ciapass

di bon.

La bestia si cuietava anciamò di plui, e l'barba Rafael al scomenzava a strighiala e a scartazzala. No gi coventava tant: la stala era simpri tignuda neta, e ancia la bestia era come un bazin.

Ma strighia e scartazza la petenavin lo stess. Era quasi simpri l'ora di zena in chei momens, e alora sglongava l'Ave Maria.

Tacava la ciampana e al barba Rafael al faseva zinc – sîs segnòs di cròs.

Quant che gi domandavin parzé, al rispundeve che i segnòs di plui erin par dutis li voltis che si dismenteava di faiu.

Prima di partî pal ciamp cun vacia e ciâr, al faseva tal polvar un segno di cròs cul mani da scoria.

No era superstission, ma fede cun t'una ladria di bolâr, chê dal barba Rafael, cantôr di glesia.

La Via Pizzula, il Prât Toront ... duta la tiara in ordin: vîts, morârs e terazzadis ben barbiradis come la musa di un siôr di zitât.

A domandagi al parzé di tanta perfeziòn, al rispundeve: "A di parê bon!"

Al miôr forment, la miôr blava, al miôr fen, al miôr vin, la miôr galeta, li miòrs patacis ... li miòrs scovis di sorc; li miòrs zêis pa blava, fatis di lui!

L'estetica da cualitât gi veva ciapadi ancia a la so femina, Lùzia Bosc, di Clauvian; no una femina qualunque, una che veva lavorât in Germania.

Cuant che si meteva cu li mâns sui flancs e ti cjalava fiss, se mona no tu eris, tu dovevis capì che era rabiada e l'era una vora ben no fagi vignî su al gnrvòs interno e al sbrundulament di gnars.

Ancia jè i miôr ûs, li miôr gialinis, i miòrs cunîns ... i miòrs polez, che gi fasevin gotà li mostacis di gola al Magnagaline triestin, cuant che jù vedeva sgarfâ tal polvar dal bearz.

Rafaèl e Lùzia vivevin cun nuia; no gi manciava nuia, e tignivin cont pa veciaia.

La veciaia a rivà dome par jè; lui l'è lât prima ...

No l'â lassât nuia di scrit, ma la sò vita jè stada un tratât di estetica da agricultura e da cultura dal vert, tignuda in pîns di una sola lez fata di un sòl articul di cuatri peraulis: "A di parê bon!"



Al coro di glesia, di Visc: cjapant da man drete, al barba Rafael (biela vòs di bass) a l'è il tiarz (l'è in secont plan).

LE ATTIVITÀ DEL COMITATO

10 marzo 2022 ore 10.30 Trattoria Osteria "Al Vecchio Stallo"

Con il saluto del Presidente, e con l'augurio di esserci finalmente scrollati di dosso questa pandemia, ha avuto inizio la prima riunione del consiglio Direttivo del Comitato Friulano Difesa Osterie.

In apertura è stato ricordato il socio e revisore dei conti Enzo Mesaglio, scomparso nel gennaio scorso, che ha operato per decenni con scrupolosa dedizione, perseguendo le finalità del Comitato. Per la sua perdita esprimiamo il nostro unanime cordoglio e porgiamo sentite condoglianze ai familiari. In relazione alle nuove norme tributarie, la Revisione della contabilità del Comitato è stata affidata al dott. commercialista Tommaso Vitale.

Al quale abbiamo dato il benvenuto nel nostro Comitato e l'augurio di buon lavoro.



Osteria Al Vecchio Stallo, Via Viola 7 Sede del Comitato

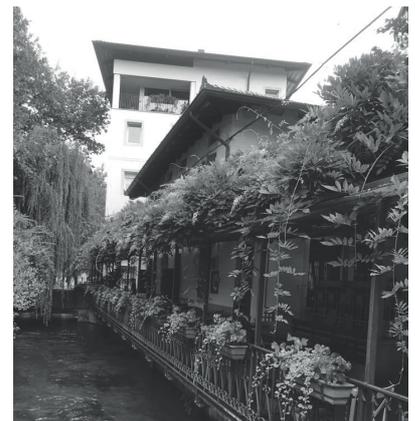
COSTITUITO IL GRUPPO DENOMINATO PATTO PER L'IDENTITÀ FRIULANA

Il 20 Gennaio si è costituito il gruppo denominato Patto per l'identità Friulana: ne fanno parte il Presidente di Friuli nel Mondo cav. Loris Basso, per il Ducato dei vini Friulani Duca Alessandro, per l'Arlef il Presidente dott. Eros Cislino, per il Club della Minestra il Presidente Enzo Cattaruzzi, per la Confesercenti il Presidente Marco Zoratti, per il Comitato Friulano Difesa Osterie Friulane Enzo Mancini nonché il Consigliere di Friuli nel Mondo ing. Gabrio Piemonte. Lo scopo fondamentale del sodalizio è "Ricordare Mantenere e Trasmettere tradizioni usi e idioma del nostro territorio". È in cantiere la prima edizione della Fieste di Primavera denominata "Lant ator fra borcs e ostariis". Si centerà così l'obiettivo dei quattro eventi all'anno: Carnevale, Primavera, S. Martin in Ostarie e Friuli DOC.

PRIMA FESTA DI PRIMAVERA

LANT ATOR TRA BORCS E OSTARIIS

Martedì 24 Maggio ore 11.30 è stata presentata la prima edizione di "Lant ator tra borcs e ostariis" nel locale "Alla ghiacciaia" definita da Mario Blasoni una delle più pittoresche osterie cittadine per l'incantevole posizione, sapientemente gestita con piatti di tradizione e ottimi vini del territorio dall'oste Lazzaro Solero, che ringraziamo per l'ospitalità, Erano presenti l'assessore alle attività produttive e ai grandi eventi del Comune di Udine dott. Maurizio Franz, i componenti di Identità Friulana, il Presidente del Comitato Friulano Difesa Osterie Enzo Mancini, Marco Zoratti per la Confesercenti, promotori della manifestazione, che hanno illustrato l'iniziativa a cui hanno partecipato ventitre osterie con menù vari e ottimi vini.



PRIMO INCONTRO GRUPPO IDENTITÀ FRIULANA



Venerdì 18 Marzo a Corno di Rosazzo, frazione Sant Andrât del Judrio, presso l'osteria "Al campanile" si è tenuto un piacevole incontro conviviale con degustazione di piatti della cucina friulana e di ottimi vini del territorio. Ospiti del cav. Loris Basso, in tale occasione è stato consegnato ai convenuti di Identità Friulana, l'attestato di Soci Onorari del Comitato. È stato anche approvato l'ingresso dell'osteria "Al campanile" nel Comitato.

Da sinistra. Eros Cisilino, Gabrio Piemonte, Alessandro Salvin, Enzo Cattaruzzi, Enzo Mancini, Loris Basso

PIERI E MORTADELE ENTRA NEL COMITATO



Martedì 17 maggio è stato dato il benvenuto nel nostro Sodalizio a Luca e Paolo, i professionali osti dell'osteria Pieri Mortadele sita in Riva Bartolini in Udine. Questo Locale Storico, già pasticceria all'inizio del 1900, poi trasformata in caffetteria negli anni cinquanta da Paron Pieri, esponeva un'insegna piuttosto anonima ("Udinese Caffè") secondo qualche cliente per volontà di Gemma, moglie del titolare. La svolta la diede l'Adunata Alpini del 1974, allorché apparve la smisurata mortadella e così gli avventori battezzarono il locale "Pieri Mortadele". Negli anni Novanta dello scorso millennio, Paron Pieri passò la

mano a tre giovani di Lignano, Diego, Gianni e Alfredo che mantennero lo stile del locale inalterato. Nel 2004 sono arrivati Luca e Paolo, che alla mortadella hanno aggiunto salumi e formaggi nostrani, ottimi vini e birre speciali, riavvicinando i giovani al piacere dell'osteria.



Da sinistra: Gigi detto il Rosso, il presidente Enzo Mancini, Luca Merlino, l'assessore Maurizio Franz, Paolo Genuzio e Alessandro Salvin duca del Ducato

re. La svolta la diede l'Adunata Alpini del 1974, allorché apparve la smisurata mortadella e così gli avventori battezzarono il locale "Pieri Mortadele". Negli anni Novanta dello scorso millennio, Paron Pieri passò la

L'HOSTARIA AL PORTO DI CERVIGNANO, ENTRA NEL COMITATO



Da sx. Ricky e Ely, titolare dell'Hostaria al porto con l'ex assessore Marco Cogato

"Comitato Friulano Difesa Osterie". Dopo la consegna del caratteristico piatto ai gestori Ely e Ricky, si sono degustate a prezzo "celebrativo" vini friulani e del territorio oltre che i piatti della tradizione. Avventori e viandanti hanno riscoperto il valore e il piacere dello stare insieme, davanti a un buon tajut. Emozionante l'incontro tra l'ingegnere Roberto Roccaforte

parte
d e l



Mario Matassi e l'ing. Roberto Roccaforte

te tra i fondatori del nostro "Comitato" e Mario Matassi, insegnante in pensione e cultore delle bellezze del luogo, i quali non si vedevano da oltre quarant'anni.

L'Hostaria Al Porto, un locale che, da oltre un secolo, è punto d'incontro degli appassionati dell'osteria friulana e della cucina nostrana, rinnovato nel suo stile eclettico, grazie a Ely e Ricky, che mescolano la cucina e la parlata friulana con quella milanese di provenienza. Il locale affonda le radici nel Regno d'Austria-Ungheria, quando era meta di turisti austriaci e di equipaggi marittimi che approdavano nel porto di Cervignano per poi raggiungere Grado. Sono intervenuti il presidente Enzo Mancini e Michele Tomaselli, per il "Comitato", Gabrio Piemonte di "Friuli nel Mondo" e l'ex assessore del Comune di Cervignano del Friuli, Marco Cogato.

Il locale affonda le radici nel Regno d'Austria-Ungheria, quando era meta di turisti austriaci e di equipaggi marittimi che approdavano nel porto di Cervignano per poi raggiungere Grado. Sono intervenuti il presidente Enzo Mancini e Michele Tomaselli, per il "Comitato", Gabrio Piemonte di "Friuli nel Mondo" e l'ex assessore del Comune di Cervignano del Friuli, Marco Cogato.

INCONTRO CULTURALE SULL'OSTERIA FRIULANA

Da pag. 1 - Giovedì 26 maggio, si è svolto nella sede del Comitato "osteria Al Vecchio Stallo", l'incontro culturale sul tema l'osteria friulana. Ospiti i giornalisti che scrivono sul nostro periodico.



In alto da sinistra: Angelo Floramo, Enzo Mancini e Marco Zoratto. In alto da destra: Michele Tomaselli, Elisabetta Sacchi, Enzo Mancini. In basso da sinistra: Michele Tomaselli, Angelo Floramo, Enzo Mancini. In basso da destra: Michele Tomaselli, Adriano Nascimbeni, Enzo Mancini

OSTI CHE NON CI SONO PIÙ

Con profondo turbamento abbiamo appreso la notizia della dipartita di Aldo Morassutti, titolare dell'Osteria da Toni in quel di Gradiscutta di Varmo, nonché Alpino del Gruppo Udinese Simonetto.

Come che o disin nô Alpins, al è lâit indenant, si cjatarin tal Paradîs di Cantore

Ma par nô, Aventôrs, Socis e Conseîrs dal Comitato Friulano Difesa Osterie tu sarâs simpri il nestri Magnific Anfitrion e un "Straordenari Paron di Cjase".
Mandi Aldo.

Condoglianze Vivissime a Donna Lidia e figli.
Per il Comitato e Soci tutti il Presidente Enzo Mancini.



Ancora un addio ci ha lasciati Alberto Sartori in arte Berto Deos ex macchina dell'osteria del Marinaio, oste impareggiabile e tenace sostenitore di usi e costumi tradizioni e della innata Friulanità.

Mandi Berto!

Nella foto con la moglie Elsa a cui tutti noi porgiamo sentite condoglianze.



OSTERIA E CULTURA

LUIGI GARZONI, IL CANTORE DEL FRIULI

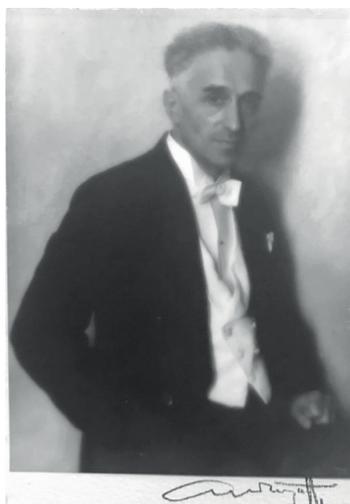
UN NUOVO MUSEO.

di Michele Tomaselli

Il Comune di Cassacco è un territorio ricco di cultura e pregevoli paesaggi. Luogo con l'omonimo castello, adagiato sulla sommità di un colle, con la pregevole villa Galliani Deciani, e raggruppato attorno alle sue 4 frazioni, Conogiano, Martinazzo, Raspano, Montegnacco. Il borgo immerso nel meraviglioso paesaggio collinare è un autentico gioiello di tradizione letteraria. Non è un caso ma proprio qui sono nati o vissuti grandi scrittori e poeti contemporanei.

Primo tra tutti Carlo Sgorlon (Cassacco 26 luglio 1930 – Udine 25 dicembre 2009), narratore, e saggista, raffinato intellettuale, tra i più grandi autori della letteratura italiana del secondo novecento. Molto noto Pierluigi Cappello (Gemona del Friuli, 8 agosto 1967 – Cassacco, 1° ottobre 2017) cantore friulano che ha trasformato la sua tragedia personale in poesia vincendo nel 2004 il Premio Montale, seguito dal premio Viareggio nel 2010 e dal De Sica nel 2012. Risalendo nel tempo, Bindo Chiurlo (Cassacco, 13 ottobre 1886 – Torino, 24 dicembre 1943) poeta e critico letterario friulano, nonché fondatore, con Ugo Pellis, della Società Filologica Friulana. Infine, al centro di questo articolo, Luigi Garzoni di Adorngano (Tricesimo, 19 gennaio 1890 – Cassacco, 14 febbraio 1972), compositore, filologo e critico musicale, divulgatore di numerosi gruppi corali nel territorio friulano. A quest'ultimo illustre "cittadino" l'Amministrazione Comunale di Cassacco ha intitolato l'Auditorium Comunale ed ora potrà dedicargli un Museo, grazie al Ministero della Cultura che ha assegnato a dicembre 2021 un contributo di 106.400,00 euro per il progetto museale denominato "Luigi Garzoni. Il Cantore del Friuli" attraverso le risorse del bando di finanziamento del Fondo Cultura, finalizzato alla promozione di investimenti e al supporto di altri interventi volti alla tutela, conservazione, restauro, fruizione, valorizzazione e digitalizzazione del patrimonio culturale materiale e immateriale. Unico progetto del Friuli Venezia Giulia a beneficiare del contributo col punteggio di 65, quello del Comune di Cassacco è risultato undicesimo su 90 Enti richiedenti tra Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige ed Emilia Romagna.

La sede per la realizzazione del museo è stata individuata nel Centro civico comunale "Luigi Garzoni", in quanto edificio storico già intitolato al maestro. L'intervento riguarderà l'allestimento delle due sale espositive, site al secondo piano dell'edificio. All'interno della sala principale, per



ricostruire la stanza studio del maestro e ricreare l'atmosfera culturale e musicale dell'epoca, è previsto l'allestimento con alcuni arredi, strumenti musicali e oggetti prestigiosi dell'Archivio Luigi Garzoni, quali: la scrivania in legno con sedia in tessuto, l'armonium a mantice di fine '700 e un armadio in legno con ante vetrate, la posa di bacheche espositive per la mostra degli strumenti musicali adoperati all'epoca dal maestro, l'esposizione di testi e spartiti del compositore (da consultare sia in forma cartacea che da visionare tramite appositi schermi interattivi e touch-screen), così da ottenere un "museo vivo" dove il visitatore potrà fruire attivamente degli strumenti e servizi

digitali di consultazione messi a disposizione.

Breve biografia:

Luigi Garzoni di Adorngano (1890-1972) nacque a Tricesimo, nel 1890. Le spiccate attitudini musicali lo videro diventare appena dodicenne solista nell'oratorio S. Faustino di Ubaldo Placereani. Fu avviato alla composizione da Mario Mascagni, nel Liceo Musicale "J. Tomadini" di Udine, dove conseguì il diploma di magistero di Canto Corale. Successivamente ottenne l'abilitazione all'insegnamento magistrale e la maturità classica. Proseguì gli studi a Bologna e a Roma, dove conseguì un secondo diploma di magistero di Canto Corale. Compositore, filologo e critico musicale fu direttore tecnico, presso l'Opera nazionale dopolavoro, per il folklore friulano. Fu creatore, iniziatore e divulgatore di numerosi gruppi corali nel territorio friulano. Fondò la corale "I cantori del Friuli" con cui fu in tournée in tutta Europa ottenendo riconoscimenti in Italia e all'estero. Nel 1948, in occasione del centenario dei moti del '48, diresse nel piazzale del Castello di Udine, gli alunni di tutte le scuole elementari di Udine. Morì nel 1972 nella sua villa di Cassacco. Vasta quanto varia la sua produzione: musica da camera, operette, inni, salmi, messe, commedie musicali, canti e soprattutto villotte, espressione profonda della tradizione culturale friulana. Le sue composizioni sono entrate nel repertorio culturale e musicale di ogni friulano come espressione della storia personale, collettiva e di un territorio. Si contano ad oggi oltre 700 sue composizioni musicali registrate ufficialmente.

BAR TRATTORIA “DA RENZO”, SIMBOLO E BALUARDO A DIFESA DEL TERRITORIO DELLA VAL D'ARZINO.

di Michele Tomaselli



Da sinistra: Isacco e Davide Tosoni

Una domenica di aprile, fuori nevischia ma il meteo va migliorando, mi aspetta una giornata intensa, un viaggio nel tempo alla scoperta della Val d'Arzino, nel cuore delle Prealpi Carniche, un piccolo mondo sospeso, ricco d'acqua. La selvaggina bellezza dell'incontaminato torrente, particolarmente apprezzato grazie alle profonde pozze smeraldine e alle cascate che si formano a pochi metri dalla sua sorgente, cela a poca distanza, un luogo fiabesco, pregevole esempio di architettura neogotica che non ha eguali nel suo genere: è il Castello Ceconi di Pielungo. Intanto sotto Sella Chianzutan, arrivo a Pozziss. Questo borgo, abbandonato nei primi anni '60 per il fenomeno dell'emigrazione, è molto isolato da Verzegnis, è tristemente conosciuto per le atroci vicende che hanno coinvolto il suo ultimo abitante: Alfeo “Cocco” Carnelutti, condannato per l'omicidio di una prostituta albanese. Oggi, Cocco ha chiuso col passato e a sentirlo parlare sembra l'ultimo difensore di questo mondo perduto. Ma anche altri avvenimenti storici coinvolsero Pozziss. Nel luglio 1944 divenne un caposaldo cosacco in cui fiorirono amori e matrimoni con la comunità locale; fu un feudo di partigiani russi e, nel 1872, l'epicentro di un'epidemia di istero-demonopatie (possessioni demoniache). Del fenomeno s'interessò la scienza ma pure la Chiesa: tuttavia non si riuscì mai a dare una spiegazione scientifica, per questo Pozziss fu soprannominato “il borgo dell'orrore e della follia”. Secondo alcune testimonianze Pozziss ospitò Giuseppe Taliercio, l'ingegnere sequestrato e ucciso dalle brigate rosse nel 1981 prima della sua prigionia a Tarcento. Proseguo il tour alla ricerca delle osterie più caratteristiche. La strada Regina Margherita, magnifica via di comunicazione tra la Carnia e la pianura spilimberghese, con numerose curve impegnative, alcune a gomito, mi porta a San Francesco, piccola frazione del Comune sparso di Vito d'Asio. È ora di pranzo, il Bar Trattoria “Da Renzo” è tappa obbligata. Qui ci vengo sempre ben volentieri inebriato dai piatti e dai sapori della cucina friulana. In più ci si sente

come a casa grazie all'ospitalità dei giovani fratelli Tosoni: Isacco e Davide, padroni di casa. La porta è sempre aperta e la dispensa trabocca di delizie del territorio. Salumi, vini, pane, formaggio. E la domenica si cucina selvaggina! Il vulcanico Davide è uno che l'ascolteresti parlare per ore e che naturalmente, tra un aneddoto e l'altro, si assicura che il tuo bicchiere sia sempre pieno.

“È cominciato tutto dieci anni fa, -mi racconta- io e mio fratello siamo subentrati alla gestione di papà Ruben, dandone continuità e proponendo i suoi piatti della tradizione come i cjarsons, il frico e la selvaggina. Proprio i cjarsons sono stati introdotti in valle grazie a mia nonna. Se non ricordo male negli anni'50, nella stessa decade in cui mio nonno Renzo (da cui prese il nome il locale) rilevò l'osteria dalla famiglia Bellini di Anduins. Portare avanti un'osteria qui è difficilissimo! Ma lo facciamo volentieri perché siamo parte del tessuto della valle. Anche se le istituzioni dovrebbe fare di più tanto che qui stanno chiudendo un po' tutti. Il nostro B&B ci dà una boccata di ossigeno così il negozietto di alimentari, ma in più oggi c'è una novità: una persona con cui collaboriamo che affitta bici elettriche.” Tutte caratteristiche che ne fanno un'osteria autentica, fondata sulla qualità dell'accoglienza. Occhi puntati sul territorio e sulla buona cucina. Gli avventori ora sono avvisati. Aperta da lunedì a domenica dalle 9 alle 21.30 (giornata di chiusura il martedì)

Articolo pubblicato sul numero 743_Maggio Giugno_2022 di “Friuli nel Mondo”



Da sinistra: Davide Tosoni e Michele Tomaselli

A CACCIA DI OSTERIE

OSTERIA "AL FAGIANO"

di Elisabetta Sacchi



Percorrendo l'alberata e suggestiva via Zanon di Udine, si scorge all'ombra di un platano, la ridente ed allegra storica osteria "Al Fagiano". L'Osteria è ubicata in uno dei luoghi più caratteristici della "vecchia Udine". L'incrocio fra via Zanon, via Poscolle e via del Gelso, infatti, un tempo veniva chiamata "Piazza del Pollame" o "piazza degli uccelli", in

quanto si vendevano e venivano esposti nelle rastrelliere uccelli vivi di ogni tipo e genere, pulcini, polli, galline, oche, piccioni, fagiani e quant'altro per la gioia dei bambini e non solo. Ancora oggi in questa piazzetta si respira una vitale atmosfera caratterizzata dai tavolini dei bar e da bancarelle, all'ombra di bellissimi alberi dalla folta chioma, che richiama moltissimi udinesi, e non solo, come un tempo. Il vecchio platano al centro del vecchio "mercato del pollame" era stato abbattuto ed è ora sostituito da un giovane albero, sotto al quale, durante la bella stagione, è gremito di gente seduta nei tavolini dell'osteria "Al Fagiano".

Pertanto il locale, spettatore delle numerose trasformazioni sociali della città, è attualmente gestita dal 2019, dal giovane e dinamico Massimiliano Bernardi, assieme ai soci Giorgio e Alessandra Masotti, già proprietari del Ristorante Toscano di Udine. Una gestione giovane, moderna, vivace capace di valorizzare al meglio l'atmosfera tipica e verace dell'osteria friulana aggiungendo quel tocco di grinta che ravviva e non guasta. All'interno l'ambiente è stato rinnovato, mantenendo lo stile tipico delle vecchie osterie friulane, infatti all'entrata non manca il classico bancone in legno con esposte stuzzicanti tartine di ogni tipo farcite con prodotti rigorosamente nostrani e tavolini in legno. Stile rustico e curato allo stesso tempo impreziosito dalla bellissima parete dipinta del noto pittore e scultore Ciliberti, ormai conosciuta dalla affezionata clientela del locale.

In una atmosfera accogliente, informale ed allegra, il cliente può degustare un buon calice di vino, il classico "tajut" accompagnato da variegate e golose tartine di ogni tipo, farcite con prosciutto cotto e Kren, con la mortadella tartufata, con il baccalà mantecato, con il prosciutto di San Daniele, con ossocollo, soppresa, salami, pancetta, lardo e quant'altro o sfiziose polpettine di carne o di melanzane. Vengono proposti anche gustosissimi ed irresistibili taglieri di affettati artigianali di ogni tipo con salumi artigianali e formaggi locali, rigorosamente del territorio. Anche i vini che si possono degustare sono tutti di alta qualità, vi è una lista variegata, prevalentemente del territorio. Vini rossi e bianchi del territorio. In osteria è anche possibile pranzare con ottimi piatti sempre preparati con prodotti di qualità e di

stagione. La clientela è variegata e di ogni età, e oltre ad un buon calice di vino per l'aperitivo (e non solo) vi è la possibilità di bere cocktail d ogni tipo anche dopo cena la sera, soprattutto nella stagione estiva, dove i tavolini del locale sotto al mitico platano sono gremiti di udinesi e non solo. Il venerdì sera, infatti, per allietare e divertire la clientela vengono organizzate serate con musica dal vivo. Il locale fa parte del Comitato Osterie Friulane con cui collabora per le varie iniziative come Friuli Doc per mantenere sempre vive le tradizioni locali.



AL CENTRO, UNA STORIA CHE DURA DA UN SECOLO

di Michele Tomaselli



A Prossenicco (Taipana) sapori antichi e atmosfere di confine. La tradizione del locale rilanciata da due donne forti e ostinate.

Una stradiciola fra boschi incantati, che suscitano fantasie di elfi e folletti, si arrotola nelle propaggini più incontaminate delle Prealpi Giulie meridionali, fino ad arrivare a Prossenicco, frazione di Taipana, a pochi chilometri da ponte Vittorio Emanuele, frontiera con la Slovenia. Qui, alle porte dei Balcani, nella Benecia friulana (ambito territoriale conosciuto anche come Slavia veneta), si narra per tradizione che un re longobardo, oltrepassando le Alpi, inviò alcuni dei suoi uomini alla ricerca di un luogo del buon vino, da segnalare con un ramoscello. Da allora, come ben sappiamo, la frasca è il simbolo ricorrente delle osterie caserecce friulane.

Prossenicco propone il simbolo della frasca nelle sue due osterie: l'agriturismo "Brez Mej" e l'osteria "Al Centro", locali in cui si può assaporare la cultura enogastronomica di confine con alcuni prodotti tipici. Eccellenze culinarie che trovano culmine nella famosa pošganza: zuppa di patate, farina di polenta e latte; nella stukja: purè di patate contenente lardo o burro, sale e zucca; nel ticiovo mocègne: la particolare salsiccia o salame contenente burro soffritto, farina e latte; negli sljcknj: gnocchi burro e salvia e nello stok, la frittata di patate.

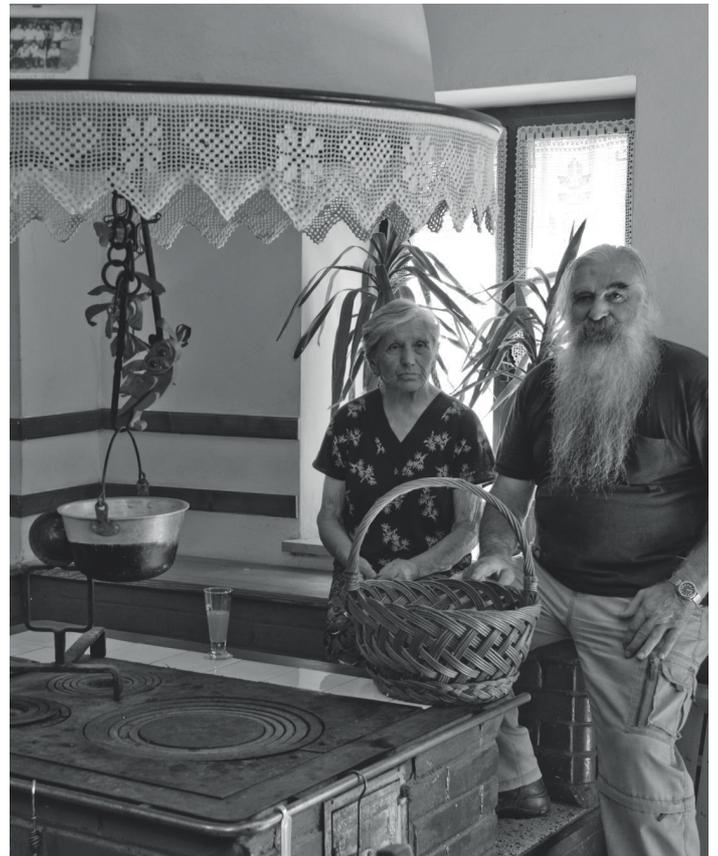
Anche se oggi è sempre più difficile portare avanti queste attività ristorative a causa dello spopolamento, degli inverni spesso rigidi e della ricorrente crisi economica, le due locande riescono a tenere comunque botto. In particolare l'osteria "Al centro", grazie a due donne ostinate, Alba e Annalisa. Storie di "resistenze" tutte al femminile con lavoratrici che non mollano e che lavorano ogni giorno per tante o poche persone, non importa quante siano, quello che conta è portare avanti la tradizione della buona cucina e dell'accoglienza. Grazie al richiamo della terra e della fatica, Alba Melissa ha riaperto nel 2015 l'antica osteria, un ambiente a lei familiare, perché fondata da suo bisnonno

Angelo Melissa nel lontano 1901. Attività che proseguì, sempre attraverso i suoi discendenti, prima col figlio di Angelo, Marco e poi col nipote Giulio. Dopo la chiusura conseguente al sisma del 1976, il locale riprese l'attività, grazie alle cognate Franca Melissa e Alma Simiz. Infine condotto dal creativo Giovanni Visentini, detto Giuanpitor, cuoco e artista udinese. Oggi, al suo interno, conserva un fogolâr con spolèrt e alcune memorie di vita paesana, a testimonianza del tempo che fu.

Alba, 61 anni, dopo aver vissuto a Osoppo, ha scelto di ritornare a vivere con la sua famiglia a Prossenicco. Tante le memorie e le emozioni che conserva alcune legate a tempi lontani quando assisteva i genitori nel negozio di alimentari, unico del paese.

Nel 2021, altra tappa significativa per l'osteria con l'arrivo della nuova collaboratrice Annalisa Cattaneo, 30enne bergamasca ma con radici prossenicane; giovane, professionale e simpatica, si è rivelata subito in grado di dare un'impronta ai piatti suggeriti lasciando il cliente desideroso di ritornare. È stato così coronato il sogno di mantenere in vita l'antica osteria, punto di riferimento del paese. E il sindaco Alan Cecutti ringrazia!

Articolo pubblicato sul numero 742_Marzo Aprile_2022 di "Friuli nel Mondo".



OSTERIA AL PAVONE

dall'inviato Paolo Cautero



Via Muratti, cuore della vecchia Udine che un antico toponimo classifica "Borc di Viole". Da una parte via Zanon con la sua roggia e lo slargo finale indicato un tempo indicato come "piazza del Pollame" perchè vi si svolgeva il mercato all'aperto di galline, oche, tacchini e analoghi volatili. Dall'altra lo sviluppo di via Poscolle con tutte le sue botteghe. Al numero civico 62 di via Muratti, davanti al quale si apre l'area verde pubblica

dedicata al poeta Pierluigi Cappello, c'è l'insegna del "Pavone": storica osteria friulana, da sei anni regno di Paolo Schiffo.

Si tratta di oste di lungo corso, vantando tante esperienze. Infatti ha iniziato la professione come cuoco e cameriere "alle Crosere" di Cavalicco: la frazione di Fagagna dov'è nato. Quindi ha in successione lavorato nei locali cittadi-



Paolo Schiffo con Edy Reja

ni "alla Vedova", "da Irvana", "al Tempio", "ai Vecchi parrocchiani", sempre lasciando una impronta personale caratterizzata da serietà e correttezza.

Non a caso, oggi, "al Pavone" si distingue per le prerogative del suo gestore: gran senso dell'ospitalità, convincente accoglienza, competenza nel proporre buoni bicchieri di vino bianco e rosso e specialità gastronomiche nostrane come primi piatti, taglierini, affettati. Insomma tanta buona roba.

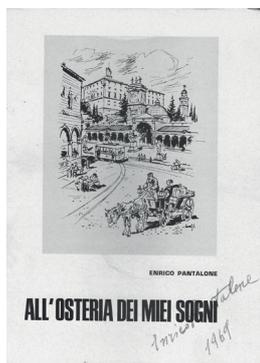
E tutto sotto il segno di Paolo Schiffo, uno che sicuramente onora il mestiere di oste perchè sa interpretarlo con passione e umanità. E la clientela, che in numero crescente frequenta il suo ritrovo, lo ha capito, apprezzandolo. Grazie a lui, "al Pavone" si colloca sulla linea più tradizionale delle sane osterie del Friuli. Allungandone la bella storia.



BIBLIOGRAFIA: GUIDA SPIRITUALE DELLE OSTERIE

ALL'OSTERIA DEI MIEI SOGNI

di Paolo Cautero



Uno dei primi libri dedicato a simili popolari ritrovi pubblici. L'edizione risale al gennaio 1968. Suo autore Enrico Pantalone, medico psichiatra marchigiano originario di Ortona a mare e approdato a Udine negli anni Venti per assumere la direzione dell'ospedale psichiatrico provinciale: il manicomio di Sant'Osvaldo. E che a dispetto di una professione tanto seria, perfino dai risvolti drammatici, conservava gusto dell'ironia, il piacere del buon vivere, dello stare in compagnia.

Palcoscenico principale della sua opera è stato "Il Lepre". Che egli aveva scoperto casualmente. Arrivato alla stazione ferroviaria cittadina per assumere il suo nuovo incarico, ha chiesto subito a uno dei vetturini delle carrozze pubbliche che stazionavano nel loro antistante posteggio di condurlo in una osteria tipica friulana. E quello lo ha portato in via Poscolle, nella trattoria gestita a lungo e in modo impareggiabile dalla famiglia Tavano (Tito il boss o "il gaglioffo" come lui aveva bonariamente ribattezzato, la sorella Gina ma-

gica cuoca e poi il figlio Renato). Che, da quel momento, è diventata la sua base extra ambulatorio dato che lì aveva modo di giocare a carte, gustare vini e piatti della casa, cementare amicizie diventate indelebili. Insomma starsene in totale relax dopo tutti i drammi a cui assisteva nel proprio lavoro.

E, quotidianamente, ha annotato figure e fatti con lo scrupolo del cronista vero. Sono così scaturite una settantina di pagine, suddivise in undici capitoli, fresche e scorrevoli da leggere (ad arricchirle alcune azzeccati disegni dell'artista friulano Emilio Caucig: quello della antica pasticceria di via Gemona). E il dottor Pantalone, con i proventi economici della vendita dal suo libello, ha potuto acquistare la prima personale automobile, diventatagli utile per andare in giro a scoprire il Friuli: terra che ha amato veramente.

"All'osteria dei miei sogni" costituisce infatti anche un atto di forte affetto di questo marchigiano di Ortona a mare per la sua regione di adozione. Peccato che le copie rimaste siano ormai introvabili. Come del resto - per ragioni anagrafiche - praticamente quasi tutti i personaggi che in esso compaiono. Recuperarlo vorrebbe dire diffondere un significativo documento di vita udinese e friulana del tempo che fu.

L'OSTARIE FURLANE, UN "BUNKER" PAR PARÂSI DE OMOLOGAZION

di Dario Zampa



1943, Bepo e chei trens pe Gjermanie.

No vignarin mai a cugnussince di cierts fats eroics, sucedûts e vivûts di bande di cualchi persone umile, sem-plice, che no à mai vût la ocasion di sedi scoltade o segnalade. Mi riten furtunât par vê vût la ocasion di co-gnossi centenars di personis anzianis e di vê scoltât lis lôr straordinaris storiis, che o ten cont

cun braure, ci-rint di dâur vôs in chestis pocjîs riis. «Fantatis, lassâsi palpâ un pôc di plui dai soldâts todescs. Cirîti di tigniju impegnât, di discjoliju dal control de stazion ferroviarie...!» Pal vêr, e semêe une frase pitost ordenarie dite di un vecjut di otant'agns sunâts, sentât su di une cjadre tacade dal iet, intune cjamarute de Cjase di Polse di Mortean. Al è Bepo che al fevele, un nono di Cjassà, che cuntun fil di vôs mi conte lis sôs aventuris vivudis in timp di vuere. Di zovin al jere vuardian des camaradis de stazion di Pontebe, là che si fermavin a durmî i ferovîrs jenfri un turni e chel altri. Tal 1943 a passavin dispès i trens cjamâts di puôre int destinade ai cjamps di concentrament todescs e a Pontebe la fermade e jere obleade. Bepo al jere un dai pôs che al podeve lâ dongje dai vagon, e di sere, tant che i soldâts todescs a jerin daûr a cjacarâ e a scherçâ cu lis fantatis dal paîs sul plaçâl de stazion, lui, di scuindon, cuntun leverin di fiêr, al sfuarçave il lochet dal puartelon di un dai vagon, juste chel tant che al bastave par fâ scjampâ cualchidun. Tant che mi contave chest fat, la sô vôs a cjapave plui fuarce:

«une sere doi... tal doman sîs... un'altre sere trê...». Lui no si vise tros, ma di sigûr tancj. E jere incussience la sô. Bastave che un soldât todesc si fos nacuart di cualchi moviment suspiet che al sarès stât fusilât dal moment, sul puest. Jo lu scoltavi cence viergi il bec e lu lassavi fevelâ cence fâj domandis, cirint di no pierdi i particolârs che lui, tal contâ, al pareve no ur dave pês. Mi è vignût di ridi dome cuanche mi à dite che, dopo fate la vore, ais fantatis ur paiave ancje il gjelato par vê distrigât unctione ben la facende che ur veve fidât. Mi soi rindût cont che chei riscjos, ripetûts plui voltis, a podevin rientrâ in cualchi operazion strategjiche militâr, in cualchi atac partigjan, ma no di sigûr di bande di Bepo che, riscjant la vite, al tentave di liberâ cualchi disgraciât, in cambi di nuie. Sul finî de nestre cjacarade i ai domandât se, finide la vuere, nissune di chês personis liberadis si jere fate vive... «Sì – mi à dite cun vôs sigure, prime che o finissi di fevelâ – un siôr di Lecco». E pleansi un pôc, cun fature, al è rivât adore a gjavâ fûr il tacuin de sachete daûr e mi à fat viodi une letare datade 1978, scrite di un ciert Pierluigi che lu ringraziave pal coragjo che al à vût e par vêi salvât la vite. Te letare al jere un assegn di 500 mil francs. Bepo mi à cjalât, al à pleât delicatamentri la letare come che e fos une relicuie, le à tornade a meti tal tacuin e si è premurât di dîmi che a chel Pierluigi i veve scrit une lungje letare par ringraziâlu. No ài olsât a fâj altris domandis. Al veve bielzà fevelâ avonde e lu vedevi strac. Lu ài ringraziât e i ài poiade la mê man parsore de sô, par saludâlu. Cumò Bepo al polse in pês e, probabilmentri, dome chest articulut al ricuardarà chest fat eroic che al mertarès ben altris ricognossiments.

A GURIZE E DINTOR SI PUARTIN IN TAULE DUTIS LIS IDENTITÂTS CHE LE COMPONIN

di Eros Cisillino



La part di Friûl che vuê e corispuint al teritori de ex provincie di Gurize e de aree di Aquilee e Çarvignan par furlan e ven clamade ancje Friûl di Jevât. Achì ancje la storie mitteleuropeane e à lassade une olme te lenghe, te culture, tes tradizions e te cuisine. Cun di plui il ricuart dal Imperi

asburgjic tal cussì clamât Friûl austriac al torne a vivi ancjemò in cualchi rievocazion storiche o in grazie di cualchi associazion che e puarte indenant iniziativa su chest argoment. In cheste aree di confin a convivin duncje diviersis identitâts, austriache, furlane, taliane e slovene, che a vegnin fûr tai plats des taulis gurizanis. E cussì i guscj mitteleuropeans fats di svuacets di cjars, di pastis jevadis penzis e di savôrs ancje dolcegarps a caraterizin il mangjâ di chest teritori. Ma no dome. Di fat la tradizion enogastronomiche di Gurize e dulintor e je une vore varie: il muset cul craut, il gulasch, lis fertais cu lis jerbucis, lis patatis "in tecia", cence dismenteâ il lidric cu la forme di rose che si clame apont "rosa di Guriza" fat in tantis manieris. Une vore di rilêf al à il salvadi: fasan, jeur, cjavrûl e cenglâr preparâts daûr de tradizion locâl o di chês austriache e ongjare-

se. La cjar di purcit e à un rûl impuartant, di fat a son cognossûts i les di cjars variis e il persut cuet intal pan servîts cu la salse di cren. Tai prins plats a son la paste fate in cjase e taiade a strissis (blecs), cuinçade cun toçj di roscj e di salvadi, i gnocs di gries e patatis cun riplen di ciespis cuinçâts cun spongje disfate e canele. Ispirâts ae tradizion mitteleuropeane a son i dolçs tant che il studel (calmât "strucul" inte zone) di miluçs, scuete, pignûi e ue calabrie, lis crostadis cu lis pomis e la gubane gurizane o presnitz, il dolç tipic di dutis lis fiestis plui impuartantis: une paste sfueade delicade che e à dentri un salamut di riplen fat cun pomis secjîs, zucar, candîts, mîl, speziis, aromis e spongje. No si à po dopo di dismenteâ, simpri di tradizion mitteleuropeane, la jota. La influence de culture balcaniche invezit , rivade te seconde metât dal '900, si le cerce intes cjars fatis su la gridele: čevapčiči e pleškavice, pitancis che a son compagnadis cu la lepinja (pan une vore fof) e cul ajvar (une salse di pevarons, pevaroncin, melanzanis e ai) e i ražniči, spêts di cjar (purcit, piore o agnel), cevole e pevarons cuets su la gridele. De jentrade al dolç duncje, su lis taulis dal Gurizan, si puedin vivi esperiencis multiculturalis plenis di gust che a àn lis lidrîs saldis te storie di chest teritori.

ARL^eF
AGENZIE
REGIONÂL
PE LENGHE
FURLANE

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
chiuso: domenica sera
lunedì sera, martedì sera
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
- 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 «GUSTÀ AL LEPRE»
Via Poscolle 29,
33100 Udine
Tel. 0432 513372
Chiusura: lunedì e martedì mattina
- Osteria «PANE E SALAME»
Via Nuova n. 111 - Silvella
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
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. 3404187222
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
- L'ANTICA OSTERIA ITALIA
Via Camillo Benso C. di Cavour,
8
33052 Cervignano del Friuli UD
Tel. 0431 35713
Chiusura: domenica
- Osteria «& STAFFA»
Via Poscolle, 47
33100 Udine
Tel. 04321505314
- Osteria «LA POLSADE DELLE STREGHE»
via Gian Battisti Beltrame, 57
33042 Buttrio Udine
Tel. 366-7192179
Chiusura: lunedì e martedì mattina
- Osteria «PIERIMORTADELE»
via Bartolini, 8
33100 Udine
Tel. 0432 509234
Chiusura: domenica
- Osteria «HOSTARIA AL PORTO»
via Udine, 34
33052 Cervignano del Friuli, Udine
Tel. 3384773241
Chiusura: mercoledì



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: La Legotecnica

Il comitato friulano difesa osterie capendo il difficile momento che il Friuli e il paese intero sta vivendo invita a chi ha la possibilità a rinnovare l'adesione o a iscriversi al nostro sodalizio. L'obiettivo del comitato è ricordare, mantenere e trasmettere usi, costumi e consuetudini del nostro amato Friuli.

Quota rinnovo: 10€
Nuova iscrizione: 15€ con distintivo del comitato

28° FRIULI DOC



FRIULI-DOC
VINI
VIVANDE
VICENDE
VEDUTE

Il Comitato Friulano Difesa Osterie e la Confesercenti di Udine, rinnovano la loro partecipazione a "Friuli Doc" organizzando l'adesione delle osterie cittadine alla tradizionale manifestazione enogastronomica, per accogliere i numerosissimi ospiti che affluiranno a Udine nelle giornate della festa.

Osteria alle Volte

Via Mercerie, 6 – T.0432 502800
"Pesce crudo dell'Adriatico" (scampi, ostriche, gamberi, canestralli e fasolari) con un calice di bolliche. Friulane: 22,00€

Osteria da Artico

Via poscolle, 58 – T.0432 507947
Gnòcs di nòna Bianca al formaggio salato storico presidio Slow Food
Azienda Carniagricola, rucola e mela a crudo o Tòc di vora entrambi abbinati ad un calice di Chardonnay: €12,00

Osteria Al Pavone

Via Muratti, 62 – T. 338 7620842
Tartina con "mindricule" e calice di rosso oppure tartina con baccalà mantecato e calice bianco, ciascuna a €4,50

Osteria da Lucia

Via di Mezzo, 118 – T. 0432 507189
Impepata di cozze con abbinamento un calice di Friulano: €10,00

Al Lepre Gustà

Via Poscolle, 29 - T. 0432 513372
Tagliatelle all'uovo da noi trafilate al bronzo con porcini e cicciole di crudo di Ragogna con un calice di Sauvignon Monviert: € 16,00

Osteria e Staffa

Via Poscolle, 47 - T. 0432 1505314
Sardecche impanate con calice di vino della casa bianco o rosso: € 6,00

Osteria Pieri Mortadele

Via Bartolini 8 - T. 0432 509234
Tagliere di salumi e formaggi friulani abbinato ad un calice di Friulano dell'azienda agricola Gigante: € 10,00

Alla Ghiacciaia

Via Zanon, 13/A T. 0432 502471
Salame con aceto abbinato ad un calice di Schioppettino (M. Marinig): € 10,00

Hostaria Al Fari Vecjo

Via Grazzano, 78 - T. 340 4187222
Assaggio di formaggi: lattiera 6 mesi di Borgo Riolo di Fagagna e blu di capra, az. Agricola "Siamon" di Blessano di Basiliano oppure tartina con cotechino. Abbinati ad un calice di Merlot "Le Vigne di Zamò" oppure un calice di Vitovska Lupic: € 8,00

T. Antica Maddalena

Via Pellicerie, 4 - T. 0432 500544
Gnocchi di zucchine e ricotta su vellutata di pomodoro crudo e basilico in abbinamento ad un calice di Tocai Storico Gigante: € 12,00

Al Vecchio Stallo

Via Viola, 7 – T.0432 21296
Due fette di salame all'aceto con cipolla e polenta abbinato ad un calice di vino rosso e bianco: €7,00

Al Canarino

Via cussignacco, 37 – T. 0432 504715
Guancetta di vitello brasata con purè al tartufo e salsa al prezzemolo in abbinato ad un calice di Refosco dell'azienda "Tenuta Luisa": €10,00

Osteria al Marinaio

Via Cisis, 2/A - T. 0432 295949 / 339 5241973
Coda di bue alla friulana con polenta anche per asporto

Cjanton di Vin

Via Tomadini, 6 - T. 320 5349983
Cotechino con purè o polenta e un calice di vino bianco o rosso: € 8,00

Quinto Recinto

Largo dei Pecile, 3 - T. 327 2877412
Piatto di bollito alla triestina con: porcina, lingua, cotechino, pancia e salsiccia di cranio con patate e crauti servito con Kren e salse, abbinato ad un calice di vino bianco o rosso: € 14,50

La Torate

Piazza del Pozzo, 20 - T. 328 2595888
Fettuccine al ragù di lepre con calice di Schioppettino dell'Azienda Spolert di Prepotto: € 12,00

Grappolo d'oro

Via B. Stringher, 5 - T. 347 6402909
Bollito misto con cren abbinato ad un calice di vino della casa: € 12,00

Bar Cin Cin

Viale Gio Batta Bassi, 60
T. 348 9001842 / 339 7764935
Crostone con ragù di cervo abbinato ad un calice di Cabernet Franc dell'azienda Sclaris: € 5,00

Al Carùl Ciòc

Via G. B. Tiepolo, 64 - T. 371 3372772
Tartina con salame di cervo, cavolo verza e crema alla senape di Digione abbinata ad un calice di Friulano dell'azienda Stroppolatini: € 6,50

Vineria la Botte

Via D. Manin, 12/b T. 388 7952564
Frico morbido con composta di cipolla rossa fatta in casa con polenta, abbinato ad un calice di Malvasia Korsic: € 12,00