

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



Il gno salût in marilenghe al ven prime de croniche e dai lavôrs dal Comitât, cuindi un bundi e un bonstâ a socis, letôrs, aventôrs, simpatizants des nestrîs Ostariis!
I tims purtrop a son balarins ma bisugne lâ indenant, come che e je simpri stade e e sarà simpri la nestre volontât, la volontât di nô furlans. Prime di lassâ la peraule a la croniche e a la atualitât, un Ariviodisi cun l'auguri di un Bon Nadâl e di un An Gnûf che nus puarti imprin la Pâs e la Salût e la Sperance di un mont miôr. Us spieti in ostarie, mandî.

Il President Enzo Mancini

Il mio saluto viene prima della cronaca e dei lavori del Comitato, quindi un buongiorno e un benvenuto a soci, lettori, avventori e simpatizzanti delle nostre Osterie!
I tempi sono purtroppo alterni ma è necessario andare avanti, come sempre è stata e sarà sempre la nostra volontà, la volontà di noi friulani. Prima di lasciare la parola alla cronaca e attualità un Arrivederci con l'augurio di un Buon Natale e di un Anno nuovo che porti prima di tutto la Pace, la Salute e la Speranza in un mondo migliore. Vi attendo in osteria!

Il Presidente Enzo Mancini

FARE RETE NEL VARIEGATO PATRIMONIO DELLE OSTERIE

Da qualche tempo a questa parte, l'uso dell'espressione far rete ha cominciato a diffondersi nel vasto e variegato patrimonio delle osterie, una strategia di collaborazione vincente, volta a unire le forze tra persone di sodalizi diversi per instaurare partnership e cooperazioni a soddisfazione di bisogni sempre più frequenti legati al turismo enogastronomico, volano per lo sviluppo del territorio. A ben vedere, in questi tempi moderni, ogni avventore prende facilmente parte a reti sociali di varia natura, anche se non si deve pensare per forza ai *social network*, cui si iscrivono sempre più persone, come *Facebook* o *Twitter*, bensì a contesti relazionali di sani principi privi di sofisticazioni ed eccessi, per incontrare chi ha voglia di stare insieme, per raccontare della vita e per condividere valori come il calore e la solidarietà. L'osteria diventa così il luogo che incarna al meglio la cultura della relazione e della partecipazione e nel contempo assurge a luogo di aggregazione, laboratorio attivo e punto di riferimento per la vita cittadina.



Il nostro legame con il Ducato dei Vini Friulani ebbe inizio nel 2011, quando Enzo Driussi, in rappresentanza del Comitato Friulano Difesa Osterie, partecipò alla III edizione di *Italian Wine Week di New York*, importante manifestazione vincola realizzata in collaborazione con l'Istituto nazionale per il Commercio Estero, rivolta anche a diffondere la conoscenza del made in Friuli grazie al seminario denominato *A Grape Escape in Friuli Venezia Giulia: a taste of friulano and other Great Regional White Wines*, cui hanno partecipato il presidente della Camera di commercio di Udine Giovanni Da Pozzo e Piero I, al secolo il compianto e indimenticato giornalista Piero Villotta, presente con una delegazione del Ducato dei vini friulani. La trasferta d'oltre oceano promossa da Ersa Fvg ha sostenuto le nostre aziende del vino per far conoscere, accanto ai vitigni internazionali, anche quelli autoctoni. Si è trattato di un'iniziativa tesa a rafforzare la presenza friulana sul mercato americano.

prosegue a pag. 9



Bon Nadâl e buinis fiestis! Si viddin in Ostarie



TRATTORIA "AL FRIULI". NEL PAESE DI JACOPO PIRONA

di Angelo Floramo

DIGNANO



Il cartello vi ricorda che questa è la terra dell'abate Pirona (1789-1870). Ve lo dice proprio in lingua friulana: "Paîs di Jacopo Pirona, autôr dal prin vocabolari de lenghe furlane". A distanza di secoli, sfogliarne le pagine aiuta a comprendere meglio una cultura contadina, capace di una tenacia che si riconosce nei paesaggi, ma anche nella sagacia dei modi di dire, nell'accento rusticano,

nella bellezza alle volte ruvida ma sempre sincera di quella lingua che i bambini suggono assieme al latte delle loro madri e per questo viene detta "materna". Amava le cose semplici e buone, Jacopo Pirona. E se oggi potesse ancora passeggiare attraversando le campagne del suo paese natio, troverebbe soddisfazione nell'osteria "Al Friuli". Per arrivarci dovete attraversare via San Gallo, nelle cui pertinenze si estendeva la "Braidia Pirona" che apparteneva alla famiglia del Nostro. Fate una sosta al n°39 per immaginare come potesse essere un tempo l'abitato di Dignano. Questa casa antica è bellissima, con il suo portone carraio sotto l'arco di pietra, la balaustra scalpellata da mano esperta, le grate severe alle finestre del pianterreno e gli scuri di legno. In alto un cordolo che funge da cornice abbraccia un affresco dedicato alla Pietà, con la Vergine che sorregge il corpo del Cristo. Si vede appena. Ma è capace di consegnare al viandante una memoria di struggente bellezza. Oltre la cerchia delle mura che definiscono e delimitano la proprietà si intuisce l'ampia corte, dove un tempo si lasciava che la vita celebrasse il ritmo lento delle stagioni: l'uccisione del maiale, il ricovero degli animali nelle stalle, gli attrezzi agricoli sotto le arcate dei loggiati, la durezza del lavoro nei campi, dalla semina alla raccolta. E poi, alle prime brume, il sobbollire profumato dei mosti

dentro ai tini di legno antico. Allunghiamo il passo: superato il Municipio, si sbuca fuori nella piazzola ariosa. Proprio qui si affacciano le vetrine della nostra trattoria: un menù enorme, che ingolosisce chiunque sia amante dei piatti semplici, ma cucinati con quei sapori che un tempo profumavano le cucine delle case contadine nei giorni della festa. E infatti cartelli significativamente evidenti ricordano che si possono



assaggiare gli involtini di trota, l'anguilla e i moscardini in umido, le sarde in saor, il baccalà con la polenta. Ma anche il gulasch, lo spezzatino di cervo, l'agnello e le lumache. Eventuali variazioni vengono accuratamente segnalate su di una lavagna di ardesia che funge da principale richiamo. Il resto lo si apprende da fogli volanti appesi ad un enorme leggio-treppiedi di legno posto accanto alla porta di ingresso. L'interno è accogliente. Semplicissimo. Con le pareti pralinate e l'immane fogolâr. Qui l'atmosfera è sana. Non ci sono fronzoli. Nessuna pretesa di chissà quale ricercatezza. Ma la sensazione, a fine pasto, è la stessa che si provava a casa dei nonni, quando il sugo era così buono che alla fine eri costretto anche a leccarti le dita.

UN AMÔR STRAMP

par cure di Adriano Nascimbeni



La conte di chest numar, ambientade tai prins agns Novante, verisimile ma dute di fantasie, e fevele dal amôr, no ricambiat, di un student, puar e brutut ma plen di sintiment, par la bieleone de sô classe. Final a sorprese.

O speri che us plasi e o ringracii l'arch. Paolo Coretti pal solit, biel dissen.

Te piçule classe dal gno liceu classic di provincie e regne di timp la pâs.

I professôrs no pretindin plui di tant, parcè che a san che nus spiete un avignì di disocupazion o cuasi.

Nô students no si comovin di sigûr denant al vaiuçâ dal Leopardi e i resonaments di Tomâs su la existence di Diu nus fasin sossedâ. Si studie chel tant che al covente par rivâ a une buine suficiencia, cirint invezit di gjoldi cheste zovinece cussì curte, magari cussì no. Intindinsi, al è simpri cualchi matucel che al studie di e gnot par jemplâ di dîs la sô pagjele. Piês par lui, che nol sa cetant gust che si prove invezit lant ator par discotechis o frascjis a fâ baldorie, o pûr cubiantisi cuntune fantacine seneose di provâ lis gjondis dal ses. Vê, lis fantatis a son il probleme de nestre classe, parcè che si dividin in trê categoriis.

La prime: lis brutis cence sperance, secjis e cul nâs a bec o pûr plenis di ardiel e cu la muse di purcitur.

Seconde categorie : chês cussì cussì, avonde ben metudis e proporzionadis, cu la musute anonime e cence snait. Ni che a nulin ni che a pucin, insome.

Tierce categorie : une sole studentesse, Miriam, biele come il soreli ma superbe tant che une regjine. Une figure armoniose, dôs tetis e dôs culatis che a somein dissegnadis cul compàs di tant perfetis che a son, nere di cjavei e di voi e par finî une espression de muse scure e dutun libidinose che ti fâs bulî dibot il sanc.

E cjale ducj dal alt in bas, e fevele mancûl che e pues, no à il morôs ma dispès le si viôt ator cul fi di un industriâl plen di bêçs.

Ducj nô mascjos (e jo plui di ogni altri) o sin innamorâts di jê ma cence nissune sperance.

Ma une di, in prime liceu, par me dut al cambie, par vie di un viers de Divine Comedie, propit cussì.

O stin leint il dialic di Dante cun Francesca, dulà che jê e ven fûr cu la frase :

“amor che a nullo amato amar perdona”.

Cheî che si intindin le tegnin par sublime ma par me e je dome un disberdeleenghe.

Il professôr nus spieghe, in curt, che Francesca e sosten che cuant une persone e ame pardabon une altre, chê no pues fâ di mancûl di amâle ancje jê.

Dante no i da reson ma nancje tuart. Dut câs si capis che la fantate i plâs une vore, i fâs tant dûl, di fat di li a pôc al finirà cul pierdi i sintiments e al colarà par tiere tant che un gjat di plomp.

E tant al baste par convincimi che ancje par Dante l'amôr di un om par une femine se al è font, sincîr, ferbint, come tal gno câs, al scugne jessi ricambiât.

E alore o tachi a amâ Miriam dîs voltis plui di prime, i

stoi simpri dongje, i puarti la cartele, i passi i compits. Nuie ce fâ, jê mi trate come se o fos l'om invisibil.

Une di i pant il gno amôr, cu lis peraulis plui bielîs che o cognôs.

Jê mi cjale cun orôr come se e ves denant un còl di mierde cuntune colonie di moscjis parsore.

Io o patis fûr di misure, ma no rivi a rassegnâmi e o continui a amâle ogni di di plui e o colti cu lis mês lagrimis la sperance che jê mi cuintricambi.

Invezit jê e met dal sô par comedâmi dal dut, di fat mi regale Le ultime lettere di Jacopo Ortis e chest mot al ecuivâl, tal gno câs, a une istigazion al suicidi.

A passin doi agns e jo no soi rivât a dâmi pâs.

Aromai la storie dal gno amôr infeliç par Miriam e à fat il zîr dal Liceu e, tra i students, si son formâts doi partîts.

Chel dai triscj, che nol pierdin lis occasions di coionâmi, di pandimi che o soi brut e puar e che no pues pretindi che un agnul simil si sbassi a morosâ cuntun arnês mal cuinçât come me.

Chel dai misericordiôs, che a cirin di convincimi che no si sa mai, che Miriam, magari dopo vê cjapât une buine impirade cuntun di chei bintars plenis di bêçs che e frecuente, e podarès innamorâsi pardabon di un cjanut fedêl come me.

E cussì o rivin al esam di maturitât, chel riformât tal sessantenûf, cui doi scrits e i orâi e il vôt in sessantesims. No ai studiât cuissà ce, imbacuchît come che o soi daûr dai siei voi, des sôs formis maraveosis.

In cualchi mût o rivi a passâ i scrits cuntune puare suficiencia..

Tal orâl jo o soi clamât subit daûr di jê.

O voi a scuele mieze ore prime, sperant di stâ un pôc cun jê.

Ma jê e rive al ultin minût, su la Maserati vuidade dal fi dal industriâl, che al parche juste dongje de mê puare Cincent, comprade di cuarte man e plene di pachis.

Se prime o jeri deprès, cumò o soi di butâ tes scovacis. Al fâs cjalt e i vistîts di Miriam a son grancj tant che façoletuts di nâs.

Ducj a son estasiâts denant a tante bielece.

Par fortune o soi in buine posizion e alore intant che e smonte o rivi a smicjâi tra lis gjambis chel tant che mi baste par capî che no puarte lis mudantinis.

Chê vision maraveose mi mande in estasi ma al pense ben il bidel a fâmi tornâ su la tiere.

“Jentre dentri, macaco - al berle - che subit dopo Miriam tu vâs sot tu e tu non tu âs il so magheç.”

La interrogazion e scomence.

La fantate no sa cuissà ce, ma dut câs l'esam lu passe.

E po, cun mê grande maravee, si sente in font da la aule par assisti a la mê interrogazion, fasint di mot al basoâl de Maserati di gjavâsi des scjatis. Cumò mi tocje a mi e jo, ancje par vie de sô presince, o soi tal balon plui complet.

O barboti, o ai vueits di memorie, o sbali lis rispuestis.

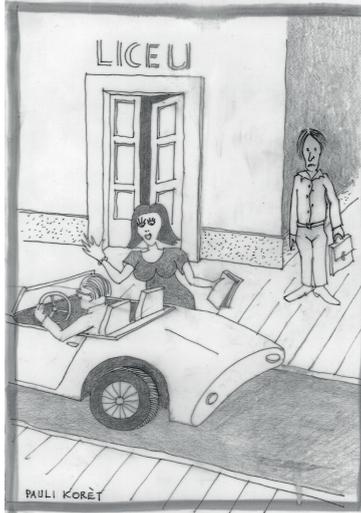
Par fortune che o ai un discret curriculum e alore il President de Comission, vint dûl, mi dîs: "Fevele di un argument a to plasê"

O fâs un salt su la cjadree e o tachi a fevelâ di Paolo e Francesca.

L'argument non sarès tal program dal ultin an ma la Comission no si formalize.

O cognòs l'argument par fil e par pont, parcè che o ai let chei viers plui di cent voltis e ancje i scrits di chei che ju àn comentâts. O feveli par mieze ore cence mai fermâmi, o sledrosi l'argument in ducj i siei aspjets, o reciti il toc a memorie cun tant sintiment, come che o fos un atôr di teatri.

I professôrs a son maraveâts di cheste mê metamorfosi e mi fasin i compliments.



O domandi di podê dî ancjemò alc.

"Dante al sarà ancje un grant poete - o berli - ma no je vere che "amor a nullo amato amar perdona", e je dute une bufule e jo lu sai par esperience direte."

E o tachi a vaî.

Il Presidente de Comission mi fâs di mot, cun tante buine gracie, che o pues lâ vie.

E jo mi invii viers la puarte de aule, par tornâ a taponâmi te mê soledât, te mê disperazion.

Ma, a pene rivât tal coridôr, une manute clipe tant che un ucielut di nît si poie su la mê e jo mi ziri e par pôc no piert i sintiments parcè che cumò o ai dongje di me une Miriam tant divierse di ché che o cognossevi, une Miriam semplice e nete, ma simpri bielissime e cence nancje un gram di chel dispresi che par tant timp mi à pandût cence redenzie.

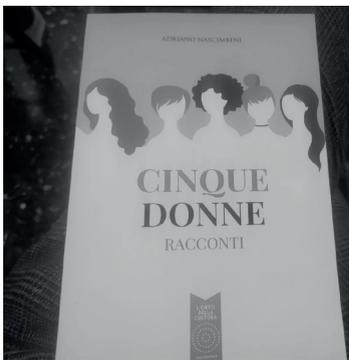
Tai soi vôi a lusinghe dôs lagrimis, tant che

diamants.

E jo o sint che salacor Francesca (e magari ancje Dante) non sbaliavin.

LIBROSTERIE, L'ANGOLO DEL LIBRO IN OSTERIA

CINQUE DONNE. RACCONTI.



Il giorno 8 novembre presso la libreria "La Tarantola" il nostro collaboratore Adriano Nascimbeni ha presentato la sua ultima fatica letteraria, cioè la raccolta di racconti intitolata "CINQUE DONNE". Ha dialogato con l'autore la Direttrice Editoriale della casa editrice "L'Orto della Cultura" Maura Pontoni.

Adriano Nascimbeni cura sul nostro giornale la rubrica *Par furlan*, che contiene in ogni numero un suo racconto in *marilenghe*, elaborato con brioso realismo. Avvocato in pensione, già Difensore Civico della città di Udine, scrittore multiforme, Adriano ha già pubblicato varie opere di diverso genere (romanzi, una silloge di racconti, un volume di poesie, opere di storia e memoria) ottenendo numerosi riconoscimenti fra cui spicca il Premio San Simon 2010 per la narrativa in lingua friulana.

Il libro di cui oggi parliamo si articola su cinque racconti che hanno come protagoniste cinque donne, differenti per carattere, cultura, estrazione sociale, ma tutte provate da vicende inaspettate e angoscianti o da

problemi di difficile soluzione.

Ciascuna di loro vive un suo personale dramma umano (ad es. la vedovanza o la crisi dei rapporti familiari) che la costringerà a riesaminarsi, a prendere decisioni difficili, talvolta laceranti, anche se in qualche caso non mancherà un evolversi positivo della propria situazione.

Adriano Nascimbeni, da par suo, non si limita a descrivere queste donne e queste situazioni con lo stile semplice e lineare che gli è proprio ma partecipa emotivamente alle vicende che narra.

E questo il lettore lo sente e lo apprezza.



Da sinistra: Adriano Nascimbeni e Maura Pontoni

MONA: UNA SFUASA MAI UEIDA

Par cure di Ferruccio Tassin



Ancia al mona al pol essi un artist, ma al devi essi un mona par da bon, di gala; un siôr mona, un mona che al devi fâsi capî in t'un tic e tac, no un mona in scuindòn, che l'si fedî viodi ogni tant, ma un mona senza timp, e senza lûc...un bocòn di mona!

M...o...na!

La m ti empla la bocia.

'A suna fintramài a cussiâti in tal nâs, cul so zizâ sul palât, cuant che spartis la so vôs tra cuel e napa. Sunânt, a prepara la o, che gi dâ fuarza. La n, e la a che finiss peraula intira (ma pol essi una e ; una o, se sin a Giviliano o a Rigulât), còrin via sveltis, spauridis di essi tirâdis in bàl par fa chista figura. No l'è ni grant, ni pizul; ni sec, ni gras; ni cu la ciavelada, ni cu la piazza; ni plen di bês come una scrova, ni cui coreans dal tacuin che si tòcin; ni biel, ni brut; ni bon, ni trist; ni studiât, ni inalfabet; ni blanc, ni rôs, ni neri...ni fin di zarviel, ni flap; ni "nobil", ni sotân; l'è dome...tant, ma tant, mona! Un mona di concors di monetât, monument, competizion... di expò universâl! Al mona, no l'è ni raza, ni sorta: duti li categoriis an d'an una buna schîria di esèmplis. Quant che al mont al dovarà finî, l'ultin a sparî sarà al mona. Ch'el plovi,

ch'el svinti; che l'soreli al cuei la crodia o che al glaz ti fermi al pinsîr, lui al zira in bici, a pît, in muturin, cu la carossa a fuc, par dâ consêis, cialà, critica, corezi, esaltà, disputanà... (a capî no, par via che lui l'è mona, e capî no gi coventa). Cussì al cunsuma la vita, lavorant e polsant, no dome a ciasa so, ma dutintôr, che la geometria varess di slargià i trezentesessanta grâts, massa pòs par lui, che gi scuintiin al savê in t'una sciaipula. Al scrupula di essi savint un alc mancud di Diu... dome par via che dal alt no l'è mai vignût a domandagi consêis. Al pol fa mâl, ma no l'sa di falu; no l'dîs mai monadis... lui l'è dut mona e nol pol spartîsi, senza piardi alc da monetât; e se l' ciacàra, l'è serio serio, cuasi suturni, come...al pursît quant che l'pissa. La reson jè simpri da so banda, e dut ze che l' fâs (che l'è ...a mona via), l' è ben fat. Lui no l'sa, ma a l'è al sintiment simpri disocupât, cussì li peraulis gi vegnin una vora miôr, plui libaris, lizèris che al spuda fûr come l'cavalîr la seda. Dome di cioc al riva a fâ capî che - no si sa quant, no si sa ze mût - al so zarviel l'è stât fûr da cassa di integrassion; ma je stada una roba antiga, come la olma dal ossigeno, da aga, da vita, sul planeta rôs... Se tu lu cialis cuintra soreli, tu gi viodis travians...e no l'è un meracul!

No l'è bon di rabiâsi, però l'è un artist tal fâ rabiâ; la maniera buna par difindisi di lui, l'è rontâgi ogni tant un sì... Lui no l'capiss che tu lu cojonis cul dagi rason, par se che lui l'è mona, l'artist dai mònis e 'l mona dai artisc!

LE ATTIVITÀ DEL COMITATO

FRIULI DOC E IL COMITATO IN DIFESA DELLE OSTERIE: UN ABBINAMENTO CHE SI RINNOVA

7 settembre 2022, nella cornice della rinnovata piazza Morpurgo è stato presentato dal presidente Enzo Mancini e da Marco Zoratti, presidente della Confesercenti di Udine, l'evento "FRIULI DOC IN OSTERIA" con le 20 osterie aderenti, le quali hanno proposto un menù della tradizione culinaria della "piccola Patria" come gnocchi confezionati in varie maniere, salumi, formaggi e salame all'aceto; il tutto annaffiato da vini di qualità nostrani bianchi e rossi. A conclusione l'Assessore ai grandi eventi del Comune di Udine dott. Maurizio Franz ha espresso soddisfazione per l'iniziativa.

Dal discorso del Presidente in marilenghe:

Bundi e grazie par jessi achì cun nô, in chest spazi che il Comun di Udin nus à concedût dimût che ancje nô dal Comitato Friulano Difesa Osterie o podedin partecipâ a la Edizion numar vincjevot di Friuli Doc, in cheste citât che tant o amin. Cul vuestri jutori e cul nestri impen o intindin ricuardâ, vuardâ e trasmeti ai

zovins di vuê lis usancis, i costums, lis tradizions de nestre tiere e promovî la nestre bieles lenghe. O approfiti de ocasion par laudâ ancjemò une volte la ostarie, che te storie de nestre tiere e je stade e e sarà simpri une realtât presinte e positive. La ostarie fin dal mil e tresinte e à segnât la vite cuotidiane di cheste tiere, ponintsi tant che un lûc di agregazion, di discussion, di informazion, di svagament e ancje di soluzion di piçui e granci problemi cuotidians. E ancje vuê, cun dut che la tecnologjie e sedi rivade a livei une vore alts, la ostarie e rive ancjemò a esprimi chel significât di lûc amât e condividût che al unis e al jude a promovî valôrs come la solidarietât e la ugualiance e ancje a difindi la memorie di un passât che al è simpri cun nô. Ca di doi agns il Comitato Difesa Osterie Friulane al festezarà i cuarante agns di fondazion. O sarin pronte a passâ il testimoni a lis gnovis gjenerazions. Grazie di gnûf ai presints e ai organizadors di cheste manifestazion.

Mandi si viodin in Ostarie.

IDENTITÀ FRIULANA

È stata presentata venerdì 9 settembre 2022 nel Salone del Popolo di Palazzo d'Aronco "Identità Friulana" nuova associazione per raccontare la nostra terra e i suoi prodotti. Alla presenza dei rappresentanti dei vari sodalizi: Enzo Cattaruzzi - "Club della Minestra", Loris Basso - "Fogolar Furlan", Alessandro Primo - "Ducato dei Vini Friulani", Eros Cisilino - "ArLeF", Enzo Mancini - "Comitato friulano difesa osterie" e Marco Zoratti - "Confesercenti" di Udine. In collegamento web il "Fogolar Furlan" di Buenos Aires e l'Assessore Grandi eventi del Comune di Udine dott. Maurizio Franz. A guidare le fila del nuovo sodalizio è Enzo Cattaruzzi: "Dalle nostre parti si dice che il pensiero libero nasca nelle osterie e non nelle istituzioni - ha chiarito - quindi anche noi siamo partiti dalle osterie avviando un

ragionamento su quello che può diventare un veicolo semplice per diffondere l'amore per il Friuli e attrarre nuove persone, specialmente giovani. Vogliamo raccontare quello che siamo e come ci muoviamo, trasmettendo la nostra lingua, la nostra cultura, la nostra cucina".



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

IL COMITATO INCONTRA FOGOLAR FURLAN ADELAIDE



Da sinistra: Christian Canciani, Giovanni Freschi, Enzo Mancini

20 settembre 2022 nella sede del Comitato friulano difesa Osteria "Al Vecchio Stallo", il presidente Mancini Enzo ha avuto ospiti: il signor Freschi in rappresentanza

del "Fogolar Furlan" di Adelaide e il Sig. Canciani direttore di "Friuli nel Mondo", con la fattiva presenza della segretaria e tesoriere del Comitato, che hanno

dato vita ad un dialogo collaborativo che introduca nei "Fogolar Furlans" e nel loro mondo, l'Osteria Friulana intesa come luogo di civile convivenza anche per ricordare mantenere e trasmettere usi, costumi, il buon bere e il mangiare genuino tipicamente Friulano.

Non è mancato al convivio il conforto di un buon piatto di "mignaculis cu la luanie el frico e polente la gubanute cul slivovitz" caffè e resentin il tutto innaffiato da un ottimo Merlot Doc. Nella massima cordialità Giovanni Freschi come primo atto di una collaborazione con il Comitato è diventato Socio del nostro sodalizio posando la prima pietra per un prossimo futuro in nome della nostra Friulanità.

IL CLUB DELLA MINESTRA AL VECCHIO STALLO

Il Vecchio stallo, noto locale udinese della tradizione friulana, ha tenuto a battesimo la cena a Friuli doc, del "Club della minestra", sodalizio presieduto dal giornalista Enzo Cattaruzzi, che ha dato il via alle attività con l'appuntamento della tradizionale cena settembrina di sabato 8 settembre.

L'incontro tematico su cibo e territorio ha visto anche la partecipazione delle rappresentanze dell'Ente "Friuli

nel Mondo" con il consigliere Gabrio Piemonte, del "Ducato dei vini friulani" con I Duca Alessandro I, dell' "ArleF" con il presidente Eros Cisilino e del "Comitato friulano difesa delle osterie" con il presidente Enzo Mancini che, insieme al "Club della minestra", hanno dato vita a "Identità friulana", gruppo di lavoro che ha come primo obiettivo la salvaguardia dei cibi, dei vini, delle tradizioni e della lingua della "Piccola Patria".

RIAPERTO LE PIPINE A PREMARIACCO



Da sinistra: Alba Sebastianutto, Enzo Mancini e Roberto

Giovedì 3 novembre a Premariacco è stato riaperto con tanto di taglio del nastro, il locale "Le Pipine" osteria con cucina. A rilevarne la conduzione la giovane imprenditrice Alba Sebastianutto,

titolare del Caffè Enoteca Rialto in centro a Udine, una vecchia conoscenza del "Comitato friulano difesa osterie". Il locale si presenta accogliente e rinnovato con un'ambientazione che ricorda anche le birrerie degli anni 90' con il bancone rivestito in rame. Un progetto ambizioso quello di Alba perché garantisce un servizio di somministrazione pasti con colazioni, pranzi e aperitivi. Importante che questa realtà sia stata riaperta. Il nostro Comitato augura alla titolare un grandissimo "in bocca al lupo".

ASSEMBLEA STRAORDINARIA DEL COMITATO



1^a Ottobre 2022. **Assemblea straordinaria del "Comitato friulano difesa osterie"**, nella storica sede dell' "Al Vecchio Stallo" di via Viola. E' stata l' occasione per fare il punto sullo stato di salute dell'associazione nata nel 1984 su idea di una ventina amici. Suo scopo, dare tono all'innegabile ruolo che le osterie hanno svolto nella storia del Friuli intese come luogo – ancora prima che per i loro richiami enogastronomici – per la prerogativa di essere posto adatto alla socializzazione, favorire la formazione di amicizie, difendere le tradizioni antiche della "Piccole patria". Si avvia, dunque, al Quarantennale una realtà ammirevole nel suo impegno. Enzo Mancini, che nell'impegno sta profondendo forte grinta e determinazione, retaggio della sua carriera militare vissuta da Artigliere Alpino, si è assunto il non facile compito di ricaricare l'attività

sociale che, attualmente, vede affiliati un numero considerevole di locali: si avviano alla trentina. Senza scordare i singoli soci. Nella sua relazione, Mancini ha ricordato gioie e dolori della vita del Comitato, presente a diverse manifestazioni (Friuli doc su tutte) ed intenzionato a intensificare l'opera di proselitismo. Per la quale risulta importante ed efficace la diffusione del semestrale "L'Osteria friulana", (primo direttore è stato Vanni Tavagnacco). Le sue pagine hanno ospitato in passato firme degne del massimo rispetto: i giornalisti e scrittori come Piero Fortuna e Mario Quargnolo su tutti. Del resto non va scordato che al Comitato hanno dato, nel tempo, il loro sostegno di simpatia e amicizia figure significative della friulanità tipo Tullio Pittini, Isi Benini, Fred Pittino, Carlo Sgorlon, Ottorino Burelli, i sindaci Piero Zanfagnini, Angelo Candolini e Sergio Cecotti. Così, tanti per capire i contorni di questa originale realtà associativa. A margine della assemblea c'è stato anche il rinnovo del direttivo per il prossimo biennio con la conferma di Mancini alla presidenza. Con lui collaboreranno il vicepresidente Aldo Toffoletti e i consiglieri Gigi Strizzolo, Roberto Marcato, Romano De Paoli, Sebastiano Boel, Alessandra Conte, Tommaso Vidale, Paolo Schiffo e la segretaria Vittoria Mancini. Tutti convinti seguaci del motto: ricordare, mantenere, trasmettere usi e costumi del Friuli.

SI AVVICINA L'ADUNATA, IL COMITATO INCONTRA GLI ALPINI

Giovedì 27 ottobre presso la sede del Comitato, Osteria "al Vecchio Stallo" via Viola, si è tenuto un incontro tra i Presidenti : Dante de Franceschi Soravito per la sezione ANA di Udine, Marco Zoratti per la Confesercenti Udine e Enzo Mancini. Lo scopo una collaborazione da programmare per la novantaquattresima Adunata Nazionale Alpina, che si terrà a Udine dall'11 al 14 Maggio 2023.



SAN MARTINO IN OSTERIA

San Martino di Tours e la sua leggenda del mantello donato, diviso a metà, a due poverelli trovati per strada. La ricorrenza di questo santo è l'11 novembre ed è stata ribattezzata "l'estate di San Martino" (per il suo nobile gesto, infatti, il tempo da inclemente che era è diventato subito tiepido). In Friuli essa è molto sentita. In simile periodo venivano rinnovati i contratti agricoli annuali, senza scordare che si aprono le botti per assaggiare il vino nuovo, magari abbinandolo alla castagne che intanto sono maturate. Tre anni fa, l'occasione non è sfuggita a quelli del "Comitato friulano difesa osterie" (associazione nata quasi quarant'anni fa con l'intenzione di continuare a garantire alle osterie l'impegno di sostenere e tutelare la cultura e le tradizioni del Friuli). Cosicché è nata la manifestazione "In osteria a San Martino anche castagne e buon vino", di cui è appena stata presentata la terza edizione "allo Stallo" storica sede del Comitato. A fare gli onori di casa il presidente Enzo Mancini e Marco Zoratti a sua volta presidente della Confesercenti sempre a fianco del Comitato in simili iniziative. Non mancavano Pietro

Fontanini sindaco di Udine e il capo dell'Associazione nazionale Alpini sezione di Udine Dante De Franceschi e l'assessore comunale Maurizio Franz. In sostanza, dal 10 al 13 novembre, 21 ritrovi hanno proposto a prezzi agevolati loro specialità come ravioli ripieni di ricotta, impepata di cozze, salumi vari "made in Friuli", frico e polenta, cotechino con pure, tris di piadina con castagne, formadi frant, pitina, radicchio rosso, e tanto altro ancora. Il tutto annaffiato da vini bianchi e rossi nostrani. Hanno aderito: "da Artico", "al Marinaio", "La Ciacarade", "da Lucia", "Ex Provinciali", "al Canarino", "Grappolo d'oro", "al Carul cioc", "al Fagiano", "Cjanton di vin", "al Pavone", "Osteria e Staffa", "Vineria La Botte", "al Lepre", "al Vecchio Stallo", "alle Volte" e "Quinto recinto" tutte osterie di Udine e inoltre "al Gnotul" di Rive d'Arcano, "La Polsade delle streghe" di Caminetto di Buttrio, "al Borgo" e "al Tirassegno" entrambe di San Daniele.

Paolo Cautero

Articolo pubblicato sul numero del 8 novembre 2022 di "Gazzettino".

VISITA DI UN GRUPPO DEI NOSTRI SOCI ALL'OSTERIA FRIULANA.



Ringraziamo il signor Graziani rappresentante del gruppo culturale "Camura" per il restauro delle chiesette e la tutela del Borgo Medievale di Bertipaglia di Maserà (PD) per la visita presso la nostra Osteria Friulana e il sostegno che ci da diversi anni. Pubblichiamo con piacere la testimonianza del nostro incontro.

Da sinistra: Vittoria Mancini e il signor Graziani

AMICI CHE CI LASCIANO

ENZO MESAGLIO



Un addio particolarmente sentito da tutti i soci e avventori ci preme di ricordare ancora Enzo Mesaglio, trentennale collaboratore del nostro sodalizio.

Mandi Enzo!

GIGI VALLE



La commozione e il dolore a volte non bastano per salutare un amico che resterà nel mio cuore ma che non vedrò più.

Alla moglie Dina, Paolo, Marco e Ilaria condoglianze e il cordoglio del Comitato e dei soci.

Mandi Gigi, si ciatarin te vigne dal Signôr.

Il Presidente Enzo Mancini

AI PROVINCIALI (ALL'ANTICA GROTTA)

UDINE

Oltre un secolo fa, ai "Provinciali" (che allora però aveva per sua insegna il nome della "Grotta") si recavano con frequenza i cantori del Duomo, richiamati dalla vicinanza del tempo all'osteria e dall'accogliente atmosfera di quiete e di discrezione locale: tanto che neppure i sacerdoti del Capitolo disdegnavano di farvi una capatina. L'appello di "grotta" di cui l'insegna si fregiava, era dovuto al fatto che l'osteria aveva un sotterraneo, piuttosto modesto di proporzioni, ma assai caldo. Si ricorda ancora con piacere, dai clienti più anziani dell'odierno "Ai provinciali", un episodio passato un po' alla storia: nel sotterraneo scendeva spesso l'infreddolito sagrestano del Duomo, seguito a brevissima distanza da un prete dell'Alta che, nel coro, sosteneva la parte del "basso profondo". Il buon sacerdote, per giustificare la sua presenza laggiù, fregandosi le mani esclamava rivolto al nonzolo: "Nol è fred cà dentri, eh?" e tutt'e due si riscaldavano dinnanzi alla fiamma ... d'un boccale di nostrano.

Ma mutarono i tempi e, di conseguenza, i gusti; il locale venne perciò restaurato e battezzato con il nuovo nome di "Al Pellegrino": e poiché i suoi frequentatori non si accontentavano più dei buoni boccali di rosso e di bianco ma esigevano anche il conforto di vivande

e d'un giaciglio, ecco l'osteria salire di dignità sino al grado di locanda. Ne assunse le redini un oste modello, Luigi Marzinotto, che ebbe una sorte di preoccupazione, di assillo costante: avere sempre nel suo esercizio, i vini migliori della zona; e anzi egli si recava di persona a Ronchi di Monfalcone, a Villa di Varmo, a Buttrio, a Rosazzo, a Valvasone, a Faedis, magari in capo al mondo se ce ne fosse stato bisogno, pur di tenere principio, che costituiva per lui titolo di blasone di nobiltà.

Basti pensare che, nel contratto di cessione dell'azienda, volle fosse inclusa una clausola in cui s'impegnavano i futuri gestori a mantenere l'ordine e la pulizia che erano diventati tradizione dell'esercizio, e fece sottoscrivere l'esplicito impegno che la locanda fosse sempre ben provvista "delle qualità più fini dei vini del Friuli".

È il suo successore Giuseppe Blasutti, tenne severamente fede alla consegna, mettendovi, naturalmente, anche qualcosa di suo, apportando cioè un soffio di modernità e un più funzionale arredamento alle tre linde stanzette e dando al locale il nome di "Ai Provinciali" che ancora oggi mantiene.

Il Blasutti (Bepi Brèon) nel 1935 partiva per l'Africa

prosegue a pag. 15



Da sinistra: il Duca Alessandro I, Enzo Mancini e Michele Tomaselli

A distanza di 11 anni, il tempo non ha certamente scalfito i nostri rapporti, che anzi si sono ampliati e intensificati: oggi, grazie al Duca Alessandro I, si continua a collaborare in iniziative ed eventi. Ne sono testimonianza più recente la seconda serata di FRICO 4.0, manifestazione organizzata dal Ducato dei Vini Friulani alla Trattoria Al Vecchio Stallo di Udine, dove i fratelli Mancini, severi custodi delle tradizioni culinarie friulane, hanno proposto, accanto al classico frico, anche una variante con la zucca. L'Estate di San

da pag. 1

Martino in osteria, tre giorni dedicati al gusto, ha visto la partecipazione di ben 21 osterie che proponevano piatti tipici con protagonista l'oca: il progetto è stato organizzato da Confesercenti Udine, dal Comitato Friulano Difesa Osterie, dalla Pro Loco Città di Udine, con la collaborazione anche del Ducato dei Vini Friulani. **15 ottobre 2022 presso il Salone del Parlamento del Castello di Udine.**

In occasione dell'investitura a nobile di Enzo Mancini del Ducato dei Vini Friulani (a distanza di mezzo secolo di storia dalla fondazione di questo importante sodalizio) oggi più che mai siamo felici e orgogliosi di festeggiare insieme proprio come una grande famiglia, questo fondamentale traguardo: il Friuli non può altro che tributargli grande riconoscenza per quanto ha fatto per valorizzare e promuovere l'eccellenza dei vini regionali. Non mi resta che augurarvi Auguri di Buone Feste Natalizie

"Il Comitato Friulano Difesa Osterie"

Il Direttore
Michele Tomaselli

TRA TRADIZIONE E UMANITA': ASPARAGI

di Silvano Bertossi

GONARS

Non c'è stato l'urlato intervento di Vanna Marchi (a proposito dov'è?) per rendere allattante, simpatico e sfizioso l'incontro a Gonars, nell'abitazione di Oriana e Valter Buttò, all'insegna dell'asparago bianco, otto chili in tutto, per un evento, senza alcuna esagerazione, che ha avuto come ingredienti principali la tradizione e l'umanità e, aggiungiamo, il piacere della compagnia, quella giusta, quella tosta.

L'allegra comitiva Gloria e Giorgio di Palmanova, Oliviero e Renata da Remanzacco, Sandra ed Enzo Mancini, il sottoscritto che ha scritto queste note e naturalmente i padroni di casa. Tutta gente scelta che, quando è invitata a mangiare bene e bere altrettanto bene, è sempre pronta e presente. Non manca mai! La televisione manda la partita Udinese – Inter ma nella taverna dell'abitazione di Gonars c'è Valter che per metà accudisce la preparazione di un insuperabile risotto con gli asparagi, un piatto di alta e raffinata cucina con il massimo rispetto della tradizione. Ce la mettono tutta i commensali che annaffiano il piatto con eccellenti vini.

Si comincia con un asparago avvolto nella pancetta così tanto per avviare il ... convegno a tavola. Poi arriva l'atteso risotto seguito da asparagi e uova sode condite con l'olio speciale di Alfonso, ex maresciallo dei carabinieri, di origini abruzzese.

Ovviamente gli asparagi sono le star. Si parla della festa del ritorno degli asparagi a Tavagnacco, una kermesse storica alla sua 84 edizione, che dopo due anni di sospensione per pandemia scoppiata in tutto



Da sinistra: Enzo Mancini, Silvano Bertossi, Oriana, Valter e gli amici Giorgio e Oliviero

il suo fulgore con 200 volontari della Pro Loco che hanno seguito i lavori per tre fine settimane. Si ricorda anche l'Asparagus con sette ristoranti che, da fine aprile a metà giugno, si esibiscono nella presentazione del famoso turione friulano. Un'iniziativa nata con la regia del giornalista Isi Benini e di Elio Del Fabbro del "Grop" di Tavagnacco. Asparagi anche a Gorgo e a Fossalon. Il re asparago è ... celebrato in lungo e in largo in tutto il Friuli perché è un vegetale rispettato, amato e ricercato.

A Gonars si sono consumati gli otto chili senza lasciare la creanza. Si chiude con la colomba della pace. Si è parlato di asparagi bianchi, di vino, di guerra, di calcio. Vanna Marchi non c'era ma è stato meglio così.

UNA BUONA OSTERIA NON HA BISOGNO D'INSEGNA OSTERIA "AL CASTAGNO"

di Michele Tomaselli

STREGNA



Alma Qualizza

Nostalgia delle vecchie osterie friulane quelle di una volta, cui troviamo riscontro solo sui primi numeri de "L'Osteria Friulana"? E se si con domande che sorgono spontanee, resisi conto che è sempre più difficile starle, esistono ancora e dove

possiamo trovarle? Grazie alla segnalazione dell'amica Chiara riesco nell'impresa trovandone una ben celata nelle valli del Natisone, esattamente a Polizza, piccola e caratteristica borgata del Comune di Stregna. Non lontano da Tribil Superiore. A quanto pare non è recensita sui motori di ricerca. Faccio un'indagine è proprio così. Non esiste traccia su internet.

Invece l'Osteria "Al Castagno" ha carne e ossa esistendo davvero; punto nevralgico della vita della piccolissima comunità di Polizza, che richiama ai sapori di una volta.

Non lasciatevi ingannare dall'edificio anonimo che visto da fuori sembra un'abitazione privata oltretutto carente di un'insegna d'esercizio tale da impedirne l'individuazione, ma se chiedete in giro, chiunque saprà darvi delle indicazioni precise. Il locale più unico che raro è pressoché identico al 1962, anno di apertura al pubblico. Padrone di casa sembra essere il famelico e dolcissimo "Lupo", un gran bel meticcio coccolone che ti porta a varcare la soglia dell'osteria: una specie di macchina del tempo per tuffarsi nel passato, così entrandovi rallenteremo i ritmi del tran - tran cittadino oltre a vivere ore liete, tra felici chiacchieri e partite a briscola.

A servirvi l'immane tai di vin (il calice di vino) è donna Alme, al secolo Alma Qualizza. Classe 1942,

porta avanti questo locale dal 1969 dando continuità all'attività familiare fondata sette anni prima. In cinquant'anni di lavoro non ha mai preso un giorno di ferie. Benvoluta da tutti e dal gran equilibrio interiore, Alma è punto di riferimento nel Comune di Stregna; ha recentemente raggiunto un'importante tappa celebrando gli ottant'anni di vita. Un traguardo notevole nonostante colpita da gravi sciagure giovanili dopo le morti del marito e del fratello. Camminando con il cuore è sempre riuscita a risollevarsi grazie in particolare alla figlia Franca, maestra di scuola e alla sua dedizione per il lavoro. L'Osteria "Al Castagno" chiusa solo il mercoledì, mantiene gli arredi intatti dell'unica stanza su cui si distribuisce il locale. Un ambiente semplice dove ci si può "rifare" gli occhi grazie all'allestimento come quello delle "spartane" osterie di una volta, con i muri freddi, il bancone originale degli anni '50 e la stufa. Ogni oggetto rimanda ai momenti di svago dei nostri nonni e bisnonni: dal bancone per la mescita, ai tavolini in legno dove si gioca a carte, a fiaschi, ai boccali, ai piatti in rame e al vassoio del baffone della birra Moretti.

Non mi resta di consigliarvi caldamente di visitarla prima che sia troppo tardi.



Michele Tomaselli e Alma Qualizza

AMBASCIATORI DEL COMITATO

A CIPRO. ANDAR PER OSTERIE...

La cucina cipriota è fatta di due componenti: tradizione e sorriso. L'ospitalità dei ciprioti è sempre calorosa e a tavola e come i friulani amano starci e a lungo. Si comincia sempre con assaggi di carne di capra, la tsamarella ricoperta di sale e origano.

Un "piacere" che - ci dicono - abbiamo lasciato in eredità proprio gli italiani che sull'isola hanno governato prima con l'impero romano e poi con i veneziani. Cipro da buon crocevia nel Mediterraneo orientale ha risentito

di varie e numerose dominazioni delle quali si trovano traccia - ancora oggi - a tavola.

Qui in rappresentanza del "Comitato friulano difesa osterie", Michele Tomaselli a Platres (Πλάτρεις) visita l'osteria del paese, sotto il Monte Olimpo.



“AMBARABÀ”

di Elisabetta Sacchi

UDINE



Nella suggestiva via Mercatovecchio, uno dei luoghi più caratteristici ed antichi del centro di Udine, fra gli antichi palazzi, si nota subito il bar osteria “Ambarabà”, gestito con grande passione ed entusiasmo dal suo titolare Andrea Sabbadini, classe 1971, che con il suo temperamento allegro e

vivace, ha reso l'ambiente punto di ritrovo costante di molti udinesi e non solo. Una visita è naturalmente d'obbligo e qui parliamo con Andrea.

Da quanto tempo gestisce l'attività e come le vanno le cose?

“Gestisco l'”Ambarabà”, denominato così perché mi sono ispirato ad una canzone di Vasco Rossi, mio cantante preferito, dall'11 maggio 2010, qui mi sento proprio a casa, questo è il mio mondo, amo questo luogo e via Mercatovecchio. Prima, per molti anni dal 1988 al 2005 ho portato avanti assieme alla mia amata mamma lo storico “Caffè Tomaso”, dove, essendo stata anche una trattoria, proponevo una cucina tradizionale friulana. Io però sono un grande appassionato di vini, amo il contatto con la gente, la mia clientela; il mio sogno ricorrente è sempre stato quello di gestire un locale in centro a Udine, come sto facendo adesso. Durante tutto l'anno organizzo numerose serate a tema, dove vengono proposti vini pregiati di cantine friulane e non solo, abbinati a ottimo cibo.”

Da grande appassionato di vini, quali etichette si possono assaggiare nel suo locale, friulani, italiani ed europei, giusto?

“Qui si possono degustare vini bianchi e rossi di ogni tipo e genere, provenienti da rinomate cantine friulane, ma anche vini di fuori regione ed europei. Vini toscani, piemontesi, veneti, marchigiani, siciliani, lombardi, francesi ed addirittura ungheresi. Si può spaziare da un buon barolo, un nebbiolo, un amarone o un barbera, un traminer dell'Alto Adige oppure ottimi vini austriaci provenienti da cantine di Graz, si possono poi trovare Franciacorta e le bollicine più importanti. Ho più di 50 aziende di vino. Qui all'”Ambarabà”, si possono trovare oltre ai vini friulani più conosciuti anche altri poco conosciuti dai più, come franconia, forgiarin, pignolo, tazzalenghe, oltre ad un eccellente schioppettino o sauvignon. Amo così tanto i miei vini che la poesia appesa alla parete una volta era l'etichetta di una bottiglia di un vino, un Merlot in purezza siciliano.”

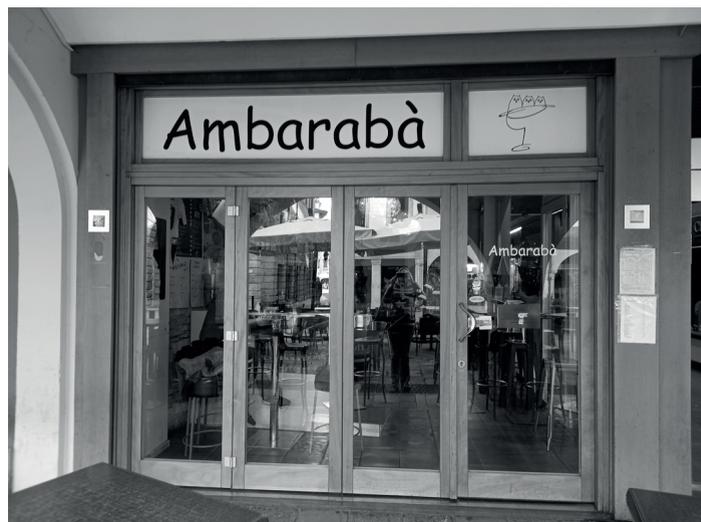
Le serate a tema che organizza come si svolgono

e che tipi di cibi e menù abbina agli eccellenti vini?

“Da quando gestisco l'”Ambarabà” organizzo durante tutto l'anno serate a tema, di solito il giovedì, anche per avere l'occasione di poter divulgare la cultura del vino e per far conoscere e proporre le varie aziende. Amo organizzare le serate a base di selvaggina, con il capriolo o il salame di cervo, generalmente faccio 15-20 eventi all'anno. Adesso sono in procinto di programmare una serata a base di panettoni artigianali. Da settembre sono entrato nel Comitato friulano difesa osterie.”

Che tipo di clientela ha il suo locale?

“Ho clienti di ogni età, professionisti, molti calciatori dell'Udinese. È piacevole lavorare, da quando via Mercatovecchio, è stata resa pedonale, all'esterno ci sono 120 posti con tavolini ed ombrelloni. Il mio lavoro mi permette di stare a contatto con le persone ed è per me la cosa più bella tanto che non sento nemmeno il desiderio di andare in ferie.”



Andrea Sabbadini

VAL TRAMONTINA - BAR DA GIGETTO

di Michele Tomaselli



Interno osteria, archivio privato

Luigi Mongiat, detto Gigetto, 88 anni è stato per oltre mezzo secolo gestore dell'osteria "Bar da Gigetto" a Chievolis, frazione del Comune di Tramonti di Sopra. Unico bar in paese fino alla chiusura avvenuta nel luglio del 2021. Con più di sessant'anni di storia è stato un locale simbolo della Val Tramontina. Siamo andati a trovarlo.

Quella di Chievolis è una meravigliosa borgata ubicata, all'imbocco della val Silisia che si affaccia sul Lago dei Tramonti, come Redona frazione del Comune di Tramonti di Sopra e Faidona e Muinta frazioni del Comune di Tramonti di Sotto. "Ricorda Gigetto - che nel 1960 durante i lavori che sconvolsero la valle, quando si crearono due bacini artificiali tra cui quello del lago di Selva, la Sade, Società Adriatica di Elettricità che qui sfruttava l'acqua per rifornire l'energia elettrica agli stabilimenti Snia di Torviscosa, aveva trasformato le abitudini e gli stili di vita dell'intera Comunità, oltretutto vi erano baraccamenti dappertutto, così grazie a diversi cantieri la mia osteria era molto frequentata." Ritornando all'attualità ogni domenica apre i battenti di questa antica osteria per rivivere personali amarcord, pur consentendo ai curiosi - come me - di entrarci. Quando si è dentro l'atmosfera traspare come quella di una volta: calda e piena di cose belle. La sala è grande, occupata dal bancone in legno dove una volta si facevano i panini e si servivano i bicchieri ai tavoli. Ma quello che più incuriosisce è una cabina telefonica murata tra le pareti. - Vogliamo parlare dell'intimità che chi "vecchietto" come me andava a cercarci dentro, quando non voleva che nessuno, a

Luigi Mongiat, all'ingresso dell'osteria

casa, ascoltasse i cavoli suoi? - Ci ricordiamo anche quanto era magico sentire la calda voce che usciva dalla cornetta, altro che sms e whatsapp! A completare il tour di vecchi ricordi anche una radio vintage degli anni '50. Ormai solo patrimonio archeologico dacché si ascolta la musica solo dal cellulare, o dell'ipod. Quanti bei ricordi, proseguiamo con la carrellata. Qui esisteva solo il buon umore: qualcuno giocava a carte attorno alla stufa e altri facevano quattro chiacchiere davanti a un bicchiere. Quando poi arrivava aria di festa la baldoria era assicurata, i suonatori di fisarmonica e i cantori finivano sempre la "dura" giornata al bar "Da Gigetto". Gigetto è stato un "oste" all'avanguardia, in grado di promuovere il territorio, utilizzando quanto lo stesso offriva, ma anche capace di allargare l'orizzonte catturando quei prodotti tipici del luogo come la pitina, eccellenza della valle a base di carni ovicaprine e/o di selvaggina ungulata che spesso proponeva ai suoi clienti. Nel 2019 è stato insignito del premio Daphne Blagayana, il cui nome deriva dal bellissimo fiore riscoperto dal naturalista Adriano Bruna, un'orchidea che, in Italia, cresce solo nella zona di Chievolis, tale riconoscimento viene assegnato ogni anno dal Sindaco di Tramonti di Sopra.



TRATTORIA AI FRATI

di Paolo Cautero

UDINE



Piazzetta Antonini: cuore della vecchia Udine, dalla caratteristica pavimentazione lastricata di ciotoli, chiusa fra l'edificio palladiano già sede della Banca d'Italia, il corso di una roggia e l'elegante palazzo de Brandis con retrostante parco. Completa questo slargo urbano di borgo Gemona un fronte del vecchio bar Galanda e l'antico fabbricato, che si vuole risalente addirittura al Seicento, da tempo immemorabile individuato

come la trattoria "Ai Frati": collaudata gloria cittadina.

Il nome pare non gli derivi da monaci di un ipotetico convento, bensì da tre fratelli che erano zii del generale udinese Carlo Caneva: agli inizi del secolo scorso comandante il Corpo di spedizione italiano in Libia e diventato governatore di Cirenaica e Tripolitania. I componenti del trio risultavano soprannominati "frati" perchè vestivano sempre di nero ed erano lesti a chiudere il locale quando le campane della vicina chiesa di San Cristoforo chiamavano i fedeli alle funzioni religiose. Bigotti al punto di non fare pagare, accompagnandoli fuori del ritrovo, gli avventori di pochi scrupoli e facile bestemmia. E c'era chi fra la eterogenea clientela, che aveva capito il trucco per bere a sbafo. Almeno così avverte Chino Ermacora nella sua "Guida di Udine". Invece Mario Blasoni ritiene che la denominazione – la quale risalirebbe ancora al 1809 – sia dovuta a disegni di frati gaudenti che qualcuno aveva tracciato sulle pareti dell'osteria,

Comunque sia, "Ai Frati" ha saputo mantenere nel tempo la sua atmosfera di tipica trattoria friulana: paioli

di rame appesi alle pareti, pavimento in cotto tirato a lucido, tavoli e sedie in legno massello e poi il tocco impagabile del "fogolar" situato nella sala d'ingresso dotata anche di bancone per servire da bere ai clienti di passaggio (ce n'è altre due ma "da pranzo" - a piano terra e primo piano - senza scordare la terrazza e i tavoli all'aperto: una settantina i coperti disponibili).

In tanti decenni, numerose le gestioni che si sono succedute. Dal 2005 la trattoria di piazzetta Antonini ha ritrovato notevole slancio sotto il regno di Rosa Paolini, meglio conosciuta come Rosi. Autentica professionista della ristorazione, impareggiabile padrona di casa, grintosa manager. Originaria di Pavia di Udine, suo padre faceva il fattore dei conti Lovaria, In un ambiente del genere ha quindi sempre gravitato accumulando diverse esperienze lavorative compresa quella – quando per un periodo si era sposata – di dirigere la discoteca "La Botte" di Pradamano.

Concluso anzitempo il rapporto coniugale, dopo passaggi in altri locali di vario genere nei primi anni Duemila è diventata la personificazione dei "Fрати". Dove propone vini e cucina di rigida tradizione del Friuli, anche se poi confessa che una buona maggioranza della clientela risulta austriaca.

Sono in media più di sedici ore quotidiane di lavoro intenso dedicate alla sua trattoria, che resta parecchio frequentata, capeggiando uno staff di otto persone (fra cuochi, cameriere, inservienti). Però, adesso, ammette di essere piuttosto stanca, la carica passionale per la professione va esaurendosi, cresce in lei forte la tentazione di passare la mano. "Acquirenti non mancherebbero – rivela – ma l'affare si farebbe se promettessi che anche con la nuova proprietà continuerei a rimanere per dirigere l'attività. Insomma costituisco una sorta di garanzia. Invece io sono io". E basta. Capito? Parola di Rosi Paolini, l'ultima ostessa.



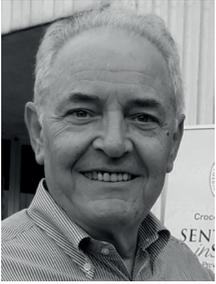
Immagini di repertorio: esterno Trattoria ai Frati, archivio privato



Proprietaria Trattoria ai Frati Rosi Paolini, archivio privato

PERSONAGGI E FATTI DA NON DIMENTICARE

ALDO, IL FUGHIST DI DACHAU



Aldo al è ùn che al cognos unevore ben cemût che al è fat l'infîer: lu à vivût e viodût cui soi vôi tal cjamp di concentrament a Dachau!

Tal sintîlu fevelâ si à l'impression che il diaul al sedi al prin nivel di aprendistât tal organizâ i patiments pai pecjadôrs plui incalîts. Un pivel! Par cuatri mêis al à fat il fughist tai fôrs crematoris di chel cjamp e

il so lavôr al jere chel di lâ a cjapâ su i muarts che a jerin intasâts tes cjâmaris a gas, cjariâju su di une puartantine e butâju dentri tai fôrs. Ah! Sî... prime di butâju tal fûc al veve ancje il compit di viârgiur la bocje par controlâ se cualchidun al veve cualchi dint di aur o di metal che al gjavave cuntun pâr di tanais. Lui a altris doi si davin di volte par infornâ i cadavars...

"Cuatri fors! Dîs minuts ognidun e la puartantine e tornave indaûr vueide - mi à dite cjalantmi fis tai vôi. Bisugnave ancje leâiu cuntune cengle parvie che, tal brusâsi, a scupiavin e a saltavin par ajar se no jerin ben leâts". Aldo al è un omp rassegnât. Nol crôt plui a nissun e nol à nissune voje di ricuardâ o di fevelâ di ce che al à viodut ta che cuatri mêis di reclusion. Ancje cambiant discors o scherçant su cualchi batude nostrane, nol è pericol che i scjampi une ridadute. Nuie! "No si puès crodi - mi à dite cjalant il sufit cui vôi lusints.

Al è inutil che ti conti. No si puès crodi. Se ti dîs che daspò lavorât vot oris cuntune montagne di muarts, nus fasevin l'apel e nus menavin a viodi a impicjâ cualchidun che al veve fat alc che nol lave o che al veve disubidît a cualchi ordin. O vevi 17 agns!

Une di i merecans a an bombardât il cjamp di concentrament e jo o soi restât sot des maseriis... Cheste volte o mûr, mi soi dite, ma no mi è lade drete. Pense, se o murivi o jeri content". La sô femine, impegnade a lavâ i plats, e scoltave cence di une peraule. Dome tal ultin mi à dite, sotvôs, che o soi un dai plui fortunâts par vèlu cjatât in vene di fevelâ. Robe rarissime! Prime di saludâlu o ai tentât di robai ancjemò cualchi peraule e i ai domandât ce segnâl che i à lassât chê grande tragjedie...

"Mi svei di gnot cu la pôre di jessi ancjemò là. Mi insumii chei elms, chês crôs, chês metrâis che o vevi simpri pontadis intôr a ogni pàs che o fasevi. Ma cemût aio fat a fâ chês robis! Cumò, cuant che o viôt par television une divise militâr o chei atentâts cuintri la int, i fruts... o cambi canâl. Mi cjape il cûr. O stoi mal!

Usgnot - mi à dite saludantmi - di sigûr mi insumiarai di cualchi brut ricuart"

Lu ài ringraziât pal timp che mi à dedicât e mi soi sintût un pôc in colpe per vè sveât chei ricuarts che lui al fâs di dut par smenteâ. O ài profitât un pôc masse.

Scuse Aldo!

FRUTS DOMAN AL È SAN VALENTIN



Siore Camelia si po dî che e jere osterie par devozion : maridât che e veve il fi dal ostîr si jere plaçade daûr dal banc, stant che di snait a 'nt veve sedi tal lavorâ che tal servî ma soledut tal savê fâ i siei afârs. Le ostarie e jere su le strade grande dal paîs, che al jere traviersât di tancj che e

lavin e che e tornavin par lavôr dai paîs dongje. Tancj e jerin ancje i paisans che e passavin di li par lâ a puartâ il lat, a cjoli il sîr, par lâ in becjarie o in cooperative, a cjoli il pan o tal mulin. Denant e jere le fermade de coriere e in plui te ostarie al jere ancje tabachin e paninoteche. Ducj chei che e jentravin in chê ostarie e jessevin contents soledut parcè che e rivave a dâ seont scoltant, rispuidint e saludant plui di lôr cence dismenteâsi di fâ i siei afârs.

Camelia e rivave a vendi alc a cualsisei che al jentrâs sedi par une informazion che par telefonâ o par cjoli di fumâ. Come ogni ostarie che e meretâs rispiet e veve cuatri taulins, par di plui doprâts par bati carton par solit il vinars o le sabide sore sere cuant che i oms che e tornavin di vore, si fermavin a gjoldi un tai in compagnie. Par cualchidun al jere di convigne viers fin setemane disfidâsi a zuiâ di cjartis tant che al succedeve

che su cualchi taulin no molavin il zûc saltant le cene. A siore Camelia no i dave fastidi, stant che e preparave panins che e proferive a chescj disint lôr:

"Il stomi vueit nol jude a resonâ".

Une sere cuatri si jerin cjapâts tant che e vevin fat vignî mieze gnot. Camelia, che ur veve vendûts panins e cetancj tais cu le scuse di svuedâ lis cjichis dal cinisâr, ur veve fat a ments che tal doman al jere San Valentin .Cuant che finît di bati carton e jerin lâts al bancon par tirâ i conts, Camelia ur veve prontât sul banc cuatri scjatulis di cjocolatins " Baci Perugia "

Fasint i conts ur zontave za le spese dai cjocolatins disintjûr: "Fruts doman al è San Valentin, chescj e son juste pe fieste dai innamorâts, pe ocasion o fasarès di sigûr biele figure a puartâ a lis feminis il pinsîr".

Ducj i cuatri e son lâts a cjase cuntune grande scjatule di chescj paiantle un voli dal cjâf. Tal doman si jerin cjatâts e un di chescj che al jere plui seriôs dal solit, cuant che un i à domandât ce che al veve, si è zirât cun malegracie viers le osterie disindi:

" Ce, ce San Valentin ! Camelia tu à lassât sù il presit e le femine mi à cridât cetant, altri che dolcece pal pinsîr ! "

Carlo Zanini

di Colorêt di Mont Alban dal FRIUL Collinar Fevrâr 2022

VITTORIA CHE FA RIMA CON OSTERIA

DIALOGHI SEMISERI CON UNA GIOVANE OSTESSA

Intervista di Michele Tomaselli

Quand'è arrivata lei con quella intraprendenza un po' sfrontata di chi dalla sua ha l'entusiasmo della prima volta, i fratelli Mancini titubanti a cambiamenti repentini, non vedevano di buon grado passaggi di consegne a nuove leve, abituati a gestire l'osteria da più di 35 anni; ma Vittoria, sottovoce, muoveva con volontà i primi passi sulla scena gastronomica udinese, a uso e consumo di chi, in una zona del centro storico, via Viola, cercava l'onestà di una cucina semplice, e soprattutto un pretesto per condividere un buon bicchiere di vino. Così, giovane e vivace dopo una parentesi a Sappada per scoprire nuove tradizioni culinarie ritorna definitivamente a Udine.

Oggi è cresciuta, professionalmente parlando, e si confronta con una clientela sempre più eterogenea. È un piacere parlare con lei, le rivolgo alcune domande.

Vittoria quando hai deciso di intraprendere questo lavoro oramai merce rara, con una carenza di professionalità che attanaglia tutto il settore della ristorazione...

“Sono figlia di Mario Mancini cuoco “filosofo” dell'Osteria Al Vecchio Stallo, questo lavoro fa parte del nostro DNA; dopo aver frequentato la scuola alberghiera ho deciso di dare manforte all'attività familiare mettendomi in gioco. Molti dicono che i ragazzi non vogliono lavorare, ma lavorare nella ristorazione per forza di cose implica turni nei fine settimana e nei festivi; siamo tutti preparati a questo, anzi, molti (anche io) preferiamo riposare quando gli altri lavorano. Il lavoro è molto più complesso di quel che può sembrare. Soprattutto per chi decide di aprire un osteria, bene conoscere le responsabilità, le mansioni e la formazione necessaria. Resta comunque un lavoro duro con stipendi bassi per i dipendenti.”

da pag. 8 “Ai provinciali (all'Antica Grotta)”

Oriente in cerca di fortuna: dopo vent'anni non è tornato nella sua terra, lasciando la consorte – la buona e cara “sioire Aghite” in non lieve imbarazzo dovendo attendere ai figli ed all'esercizio il quale doveva in seguito passare in gestione – per breve tempo – al compianto Romeo Rosso. Costui nel 1938 cedeva il locale ad Angelo Olivo per divenire titolare – con la preziosa ed intelligente collaborazione della sua gentile consorte, la ottima “sioire Marie” della Locanda “Alla Buona Vite” di cui parliamo in un'altra pagina di questo opuscolo.

Angelo Olivo – l'attuale titolare dell'esercizio” – con la semplicità dei buoni, con prudenza saggia e misurata, ma soprattutto con fermezza e volontà ammirevoli, con tre intelligenti ritocchi con opportune e ben studiate modifiche(l'ultima risale al dicembre del 1955), ha

Cambiamo discorso, quali sono secondo lei gli elementi peculiari per identificare un'osteria friulana. Domanda che le rivolgo anche per le prossime affiliazioni di osterie nel Comitato?

“Lavorare dietro il bancone richiede conoscenza, è quindi doveroso trovare un oste professionista capace non solo di spiegare il vino, ma anche, di raccontarlo per suscitare quelle suggestioni che il vino suscita e trasmette. Per me il vino significa comunicazione” e gioia da condividere. In più la location che dovrebbe essere caratterizzata dall'uso del legno, l'unico materiale assieme alla pietra in grado di interagire con l'ambiente. Senza dimenticare il fogolâr con l'alare e la pedana per il fuoco, iconografia tipica che ben rappresenta il Friuli. Infine proporre i piatti tipici della cucina friulana oltre che servire vino sfuso.”

Siamo arrivati alla fine. Qualche idea per coinvolgere i giovani a prendere in mano un'osteria?

“Voglia di lavorare e amore per il mestiere. Suggestirei all'Università di Udine un'offerta formativa dedicata, con approfondimenti sulle osterie friulane, già ci sono corsi di laurea sulla filiera vitivinicola. L'osteria friulana è patrimonio dell'umanità e va salvaguardata.”



Vittoria Mancini

trasformato il locale rendendolo più accogliente e aderente alle esigenze e ai bisogni dei tempi nuovi.

Di antico non sono rimasti che la gloriosa insegna “Ai Provinciali” e agli anelli infissi alle colonne sulla strada ; ove un tempo quando non c'erano autobus cittadini ed il traffico di auto – moto odierno e la strada era lastricata con sassi e non cubetti in porfido, i moltissimi provinciali che giungevano a Udine con la carrettina, usavano attaccare il loro cavallo; nella breve e lunga sosta, bevevano un buon “taglietto” e degustavano un saporito piatto di trippe. Era questo un modo per salutare all'arrivo ed alla partenza , la città capoluogo e “l'Agnul del Cis'cièl”.

Testo tratto “Dai Piombi e storie di antiche storie udinesi”

TIPOGRAFIA Udinese 1956

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 Rivis 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

TESSERAMENTO 2023

Il Comitato friulano difesa osterie capendo il difficile momento che il Friuli e il Belpaese intero sta vivendo invita 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