

# Mangiare bene Nordest

di Aldo Fiordelli



## Pasticcerie

Fra i dolci amati da Saba, Svevo e Joyce. Il fascino di Pirona

Il profumo dei dolci della tradizione e l'elegante stile liberty danno il benvenuto alla Pasticceria. Umberto Saba, Italo Svevo e soprattutto James Joyce, che diede inizio alla sua famosa opera «Ulysses» proprio all'interno della pasticceria, Pirona sin dagli inizi del '900 è nata dall'estro di Alberto Pirona con confetture, dolci fini, frutta in

conserva, galanterie di zucchero, paste, biscottini, liquori e vini scelti. Da sempre nel quartiere triestino di Barriera Vecchia, ha mantenuto intatto il suo storico fascino conservando al suo interno i pregiati ottoni e l'arredo in ciliegio ricevendo nel 1994 l'onorificenza di «locale storico d'Italia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I RISTORANTI

### AL VECCHIO STALLO

OSTERIA AL VECCHIO STALLO, VIA VIOLA 7, UDINE ☎ 043221296. ORARI: 11-15-19-23. MARTEDÌ 11-15, GIOVEDÌ 19-23, MERCOLEDÌ CHIUSO

### DA BRUN

LOCALITÀ CANEVE DE RONCH 2, ROLLE DI CISON DI VALMARINO (TV) ☎ 0438894136. ORARI: 10-23. CHIUSO IL MARTEDÌ

### LOCANDA ALLA SPERANZA

BORGO VICENZA 13, CASTELFRANCO VENETO ☎ 3519419824. ORARI: 12-14/19.20-22. DOMENICA 12-14. MERCOLEDÌ CHIUSO



## Notizie

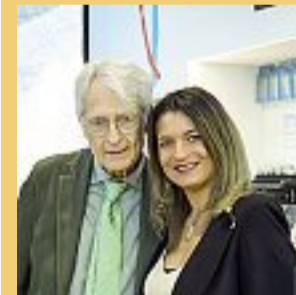
### Vino e marmo in cantina, la staffetta di Hausbrandt

**Arredi eco** Maarmo porta il design sostenibile del Nordest sul palcoscenico europeo. L'azienda tra Treviso e Pordenone è stata selezionata tra i finalisti dei Green Product Awards 2026 di Berlino con «UbriAAco», il primo termoarredo ecologico affinato in botte con le vinacce. Un progetto di economia circolare che nasce dal recupero degli scarti del marmo e del vino e che, dopo una selezione tra oltre mille candidature provenienti da 45 Paesi, si afferma come una delle esperienze più innovative del green design internazionale. «UbriAAco» è il primo termoarredo da bere, affinato in barrique,



che combina gli scarti di lavorazione del marmo con gli scarti di quella del vino.

**Da padre in figlia** Martino Zanetti passa il testimone alla figlia Arianna Zanetti, che assume il ruolo di Ceo e Presidente di Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. Questa evoluzione è stata fortemente desiderata da Martino Zanetti, consapevole della necessità di unire la tradizione e i valori aziendali del passato e del presente alle sfide del futuro. Il visionario imprenditore, che negli anni '80 trasferì da Trieste il marchio Hausbrandt a Nervesa della Battaglia, resta per tutti pilastro e figura di riferimento imprescindibile quale presidente della Fondazione Hau-



sbrandt, «Un passaggio di testimone — conferma Arianna che rappresenta molto più di un cambio generazionale: una staffetta nella quale si corre assieme con lo stesso spirito e la stessa visione sotto la guida di mio padre». Il caffè rappresenta quasi l'80% del business, ma grazie a birra Theresianer, vini Col Sandago e Champagne Martin des Orsyn, il Gruppo offre un'offerta completa e diversificata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Non è un cotechino, i sapori del museto



mai. Ha vinto per due volte di fila. Tra gli altri ristoranti dove si trova in menu da provare Al Vecchio Stallo di Udine, noto forse ancora di più per un ottimo frico e da Brun a Cison di Valmarino.

«Il valore del Museto risiede nella sua capacità di fare comunità», dice il Gran Norcino, Matteo Guidolin. «Partecipare a una cena dove il Museto è protagonista significa immergersi in un dialogo tra generazioni, dove il viceministro siede accanto all'allevatore e il giovane appassionato ascolta i racconti del vecchio macellaio». Questo insaccato, spesso confuso con il cotechino dai palati meno avvezzi, rappresenta il vessillo di una civiltà contadina che ha fatto del «non buttare nulla» una vera e propria arte della so-

pravvivenza e, successivamente, della convivialità. La preparazione richiede pazienza: la cottura deve essere lenta, a fuoco bassissimo, per evitare che il budello si rompa, permettendo al collagene di sciogliersi gradualmente e alle spezie di penetrare profondamente nell'impasto.

Tradizionalmente, viene servito accompagnato dalla «brovada» in Friuli — rape fermentate nelle vinacce — o con il cren, il purè di patate e la polenta bianca nel Veneto, abbinamenti pensati in parte per bilanciare la succulenza del grasso. Poi c'è il vino che può fare il resto con un'ampia scelta tra Veneto e Friuli. Da un Prosecco di Cartizze purché di primissima qualità e capace di reggere quindi la sapidità del piatto, a un Soave (meglio di calcare che di vulcano) o un'ampia gamma di Friulano da ponka, quindi di collina. Resta un grande abbinamento con un Amaro della Valpolicella di almeno 10 anni d'invecchiamento.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Sostenibile, contro lo spreco e ricco di tradizione e storia



franco Veneto. Per oltre trent'anni ha imparato i segreti del museto, istruito prima dal nonno e poi dal padre. Lui ri-

**Album Al Vecchio Stallo, in gara e col bollito**



spetta l'ortodossia: una selezione di cotenna e spolpo di testa che non prevede altri tagli; solo sale e pepe e nessun'altra spezia. E poi la passione e qualche segreto nella lavorazione che non rivelerà

## Da sapere

● L'ingorda Confraternita del Musetto nasce nel gennaio 2018 a Riese Pio X (Treviso), fondata da Matteo Guidolin, allora sindaco, per promuovere e celebrare il musetto, con la prima cena di fondazione che ospitò anche una gara tra produttori locali. I fondi furono dai per la ricostruzione di Norcia.



● Da allora ogni anno, a metà gennaio, a Riese Pio X c'è il campionato del mondo del musetto. quest'anno ha vinto Luca Raccanello (al centro della foto) di Pieve del Grappa

**N**on chiamatelo cotechino. Sarebbe un'offesa al porco maiale, alla nobiltà del suo ruolo gastronomico e al valore rural sostenibile del suo non-spreco-alcuno. Al centro di un «campionato del mondo» — seppure a oggi perlopiù italiano ma l'iride rende l'idea della solennità, è il musetto. Lo scorso 17 gennaio alla Caneva dei Biasio di Riese di Pio X si è conclusa l'ultima edizione della sfida organizzata dall'ingorda Confraternita del Musetto con 75 partecipanti provenienti da quattro regioni d'Italia: Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino e Lombardia. Una data non casuale, è la festa di Sant'Antonio Abate, patrono dei norcini e protettore dei macellai. A vincere è stato Luca Raccanello dell'agricola Riccardo Raccanello di Pieve del Grappa, seguito dall'Apostrofo Rosa e dall'Istituto Agrario Sartor, entrambi di Castelfranco Veneto. Ai piedi del podio, la Macelleria Vellardi di Enego (VI). Raccanello, che è anche assessore all'agricoltura nel suo Comune, ha svelato il segreto della sua preparazione: mette un litro di vino bianco ogni cinquanta chilogrammi di musetto.

Il campione in carica era Davide Mion della storica locanda «Alla Speranza» di Castelfranco Veneto, nel Trevigiano. La sua storia? È cresciuto coi maiali nell'osteria di famiglia, aperta nel 1966 a ridosso delle mura di Castel-

## la spesa

### Un classico dell'inverno, in macelleria



**Eccellenza** Il musetto della Macelleria Vellardi di Enego

Il musetto deve il suo nome proprio alla materia prima principale con cui viene prodotto, ovvero la carne del muso del maiale, una parte povera ma estremamente saporita e ricca di collagene, che conferisce al prodotto la sua tipica e inconfondibile consistenza «appiccicosa» e vellutata al palato. Un impasto di cotenna, carne del muso, lingua e talvolta guancia, sapientemente bilanciato con una miscela di spezie che costituisce il segreto di ogni norcino. Pepe, cannella, chiodi di garofano, noce moscata e talvolta un pizzico di coriandolo vengono mescolati per contrastare la grassezza della carne, creando un profilo aromatico che riscalda lo spirito nelle giornate più rigide dell'anno. Tra gli indirizzi da sfruttare uno dei migliori del campionato ovvero la macelleria Vellardi di Enego in provincia di Vicenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA