

# 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

Siamo negli ENTI chi l'avrebbe mai detto! Così esordiva al compimento del ventesimo anno di vita del Comitato, il primo Presidente e fondatore: l'architetto Luciano Feruglio. D'allora, trascorsi vent'anni, ed entrati negli ANTA mi sembra un sogno avere avuto l'onore di traghettare il nostro sodalizio verso le nozze di rubino. Un impegno che manterrò finché sarò presidente per trasmettere ai miei successori -unitamente alle virtù che l'osteria porta in dote: socialità cultura tradizioni e perché no felicità- quei valori indispensabili per promuovere ancor più la cultura friulana. L'identità le tradizioni e il nostro passato non possono scivolarci pian piano di dosso, ma devono accompagnare il nostro tempo a una coscienza più forte e matura del nostro essere friulani. Tutti insieme abbiamo il dovere di ricordare, mantenere e trasmettere l'identità culturale del Friuli anche e soprattutto per chi verrà dopo di noi. A tutti un mandi con l'impegno di ciatasi in Ostarie. Vive il Friul e lis sos Ostariis

Il Presidente  
Enzo Mancini



“O sin intai VINC, cui varessial mai dit!”: cussilprinPresidentefondadôr, l'architet LucianoFeruglio, alvevetacâtilsodiscors pal vincjesim an di vite dal Comitât.



Di chê volte a son passâts vincj agns: mi pâr un sium di vê vût l'onôr di puartâ il nestri sodalizi bande lis gncis di rubin. Un impegn che o mantignarai fin che o sarai president par passâlu ai miei sucessôrs, dutune cu lis virtûts che la ostarie e puarte in dote al disvilup dai valôrs de culture furlane: socialitât, culture, tradizions e, parcè no, felicitât. La identitât, lis tradizions e il nestri passât no si à di lassâju sbrissâ vie, ma a àn di acompagnâ il nestri timp bande une cussience plui fuerte e madure dal jessi furlans. Ducj insieme o vin il dovê di ricuardâ, di mantignî e di tramandâ la identitât culturâl dal Friûl, ancje e so redut par cui che al vignarà dopo di nô.

A ducj un mandi, cul intindiment di cjatâsi te Ostarie.

Vive il Friûl e lis sôs Ostariis  
Il President Enzo Mancini

## 40 ANNI BUON COMPLEANNO COMITATO



Enzo Mancini e Michele Tomaselli

Lo Statuto del Comitato fu coniato nel 1984 grazie alla visione illuminata del suo primo presidente: Luciano Feruglio; da allora, nonostante siano passati otto lustri, periodi belli, buoni e brutti, e malgrado tanti amici non ci siano più, questi principi sono sempre attuali. Nella società odierna, infatti, sono sempre più in costante

ascesa gli investimenti nel turismo enogastronomico per vivere il cibo come cultura ed esperienza, per sviluppare da esso il patrimonio storico e artistico del luogo. Da oggi quindi il benvenuto ufficiale al Comitato nel club dei quarantenni.

Cari lettori, Vi anticipiamo che per festeggiare il traguardo realizzeremo una pubblicazione (uscita prevista nel 2025) arricchita da fotografie e documenti, in cui descriveremo la storia e le attività di questi quarant'anni. Il testimonial sarà il giornalista Toni Capuozzo; ci saranno i contributi di Angelo Floramo, Adriano Nascimbeni, Pierpaolo Cautero, Elisabetta Sacchi e tanti altri ancora. Chiunque avesse desiderio di collaborare alla redazione del volume è benvenuto. Come sempre Vi auguro una Buona Lettura.

Si viodin in Ostarie.  
Il Direttore  
Michele Tomaselli



## OSTERIA CEVRAIA

di Angelo Floramo

ZOPPOLA



A Castions di Zoppola è una tappa che non si può ignorare, pena la scomunica impetrata dal Santo Bevitore in persona. Un tempo era tana di cacciatori: ci portavano le prede e qualcuno le cucinava a dovere. La consuetudine è cambiata, ma non l'onestà dei sapori. Perché la Cevraia la conoscono tutti. E ovviamente non soltanto quelli di Castions. Si trova in via San Marco e fa angolo con via Camposanto. Evocativo, no? Credo di sì, perché quello che ti porteranno al tavolo fa resuscitare in morti. Dal di fuori potrebbe sembrare un bar, con tanto di vetrine e mura arrossate. E va bene così. Meglio diffidare delle osterie travestite da osterie, perché sono sempre un imbroglio. Entri e ti accorgi subito che questa è una di quelle vere, che non fanno sconti a nessuno. Gli avventori sono giusti. Se non gli garbi ti guardano storto, e hanno ragione. Non è luogo per "fighettini" e "signorine sussiegose". La porta è sempre aperta per chi reclama appetito vivace, voglia di canto, saporosi sughi e libertà di parola, compresa quella di invocare Dio "motu

proprio", purché senza malizia. L'oste è da manuale e io lo adoro: ruvido almeno quanto generoso, ma non vuole darlo a vedere, che da queste parti non par buono. L'ho visto io, con questi miei occhi, scendere in cantina e disporre con liberalità e vena libertaria bottiglie di un frizzantino che una volta stappato ti fa credere che sia sempre primavera, anche se fuori la tramontana galoppa. Viene dalla vigna di fiducia, scoperta tanti anni fa da un esploratore girovago, e lasciato fermentare in una cantina di Valdobbiadene prima ancora che il nome diventasse un marchio. Quel nettare ruscella che è un piacere tra le gengive, senza bisogno di etichetta, tanto è fresco e buono. I piatti sono densi, sugosi, cotti secondo tradizione, come si faceva una volta, senza bisogno di fiocchettini "new age" o ammiccamenti ai tristissimi "apericena" che vanno di gran moda in questi nostri tempi tristi, nella fauna delle città per bene. Perché qui la cena è cena e l'aperitivo è aperitivo. Punto. E che cena! Lo stufato d'asino con la polenta è un cantico, i fagioli che accompagnano i formaggi un salmo. Per non parlare delle frittate, del frico, della verdura di stagione. E poi a fine pasto, a onorare il "Genius loci", impensabile non risciacquare la gola con una grappa di Pagura, che distilla a due passi dalla cucina. Andateci e provate. E se lo scritto non corrispondesse a verità, offro io il primo giro. Se invece ho ragione, lo offro lo stesso!



Via San Marco 91, 33080 Castions di Zoppola  
T. 0434 - 97053



**È indetta per il giorno SABATO 5 OTTOBRE alle ore 7.30 in prima convocazione e alle ore 11.00 in seconda convocazione presso la sede di Udine, Via Viola,7 all'osteria "Al Vecchio Stallo" L'ASSEMBLEA DEL COMITATO FRIULANO DIFESA OSTERIE con il seguente ordine del giorno:**

- 1) Relazione morale e programmatica;
- 2) Relazione finanziaria;
- 3) Rinnovo cariche sociali
- 4) Varie e eventuali.

Sono invitati e ammessi al voto i soci in regola con il tesseramento 2024. Il rinnovo dell'iscrizione sarà possibile anche prima dell'inizio dei lavori.

## JO E MIRIAM LA ETIOPE

par cure di Adriano Nascimbeni



In chest numar us propon une mê delicate storie di amôr tra un furlan e une fantate etiope. O speri che us plasi. O ringrazi l'arch. Paolo Coretti pal solit biel dissen.

A son tancj i mûts di reagjî cuant che ti ven l'esauriment gnervôs o cualchi malatie dal gjenar.

Gloti pirulis fûr di misure e po lâ ator cence savê dulà e parcè.

Bevi fin a diventâ une simie cu la ridarole.

Messedà alcul e medisinis e po metisi a fâ comizis cence sintiment.

Tai prins agns novante o ai tribulât la mê part par vie di une fuarte forme di depression.

Il gno mistîr di commercialist di provincie non mi deve nissune sodisfazion.

Par altri non podevi pretendi di esaltâmi tignint i conts o preparant documents fiscâi par artiscj e buteghîrs.

O vevi miôr no cjalâmi tal spieli. O varès viodût spielade la imagjin di un sogjet ni biel ni brut, inteligjent ma imbranât, bon ma ingjenui, onest ma sfortunât. E po o tacavi a ingrassâ, ancje se, jessint avonde alt, chest difiet no si viodeve ben come cumò.

La depression che mi tormentave e veve un savôr amâr, mi someave che une sorte di tuessin, partint da la bocje e da la lenghe, si sparniçàs par lis venis e lis arteriis fin sot des ongulis dai pîts. O odeavi lis medisinis e o clamavi il miedi dome cuant che o stevi par finî in come. Cussì o ai decidût di curâmi cambiant mût di vivi, fasint une ativitât fisiche che mi scanàs fin a fâmi dismenteâ la vite dal pindul che o stevi menant.

O ai scartât dibot la gjinastiche parcè che mi stufavi a fâ i stes moviments ancje par un timp limitât ma tant che un pipinot. O ai sielt invezit la marcje tal vert, di fâsi dentri dal Parc dal Cormôr.

Il Parc al è poiât a nord ovest di Udin e al cjape dentri prâts stabii, arbui e arbossits di ogni sorte, dut câs tipics dal puest. I trois a son ben tignûts, e cussì ancje lis plantis e il complès al pant la imagjin di une spontanie armonie.

La piês robe dal Parc dal Cormôr e je propit il Cormôr, un misar torent cuasi simpri in secje che, se al plûf fuart, al devente un riu infogât colôr maron cence nissun magheç.

Une dì mi soi inacuart che dal Parc e partive une piste ciclopedonâl che e puartave fin a Buie e mi soi metût tal cjâf di fâle dute a pîts. Ma mi soi inacuart dibot che il gno par fisic mi varès permetût di fânt dome une part.

O cjaminavi planc planc amirant lis bielecis vegjetâls che si pandevin denant di me come sul palc di un teatri.

Se sul prin toc dal troi a prevalevin la agacie, il saût, la robinie, dopo a comparivin i olms, i cjaminârs, i olnârs e infin i rôi e i peçs simpri plui grandons.

Une dì di Istât, tal toc che al va di Pagnà fin a Tavagnà, o ai lumât, sentade su di une bancjute, une fantate di

colôr che e varà vût, sù par jù, vincj agns cirche.

Piçule e muscolose ma no cracagnote, e jere di sigûr di etnie etiope o somale. Di biel al veve i voi, noturnis, e la piel, di un colôr maron scûr penç e lusint.

O jeri strac e mi soi sentât di chê altre bande de bancje.

Jê e jere daûr a lei un romanç - Tempo di uccidere di Ennio Flaiano - che al jere plasût une vore ancje a mi.

Al contave la storie di un uficiâl talian, che in Etiopie si jere cubiât cuntune fantate dal puest ancje se jê no voleve e po i jere vignude pôre di vê cjapât sù la lebre. Mi soi inacuart che mi cjalave parsot cun atenzion e alore o ai tacât boton.

O ai capît dibot che a Miriam no interessavin ni il mistîr che o fasevi ni la etât che o vevi. Forsit e veve capît che chei come me a invecjin biel prest e po si fermin. A trentecinc agns o 'nt mostravi cuarantecinc e a sessante o 'nt varès mostrât istès cuarantecinc. Propit come par gno pari.

La vite de famee di Miriam invezit e jere stade dute un romanç.

Mi à pandût in pocjis peraulis, fevelant, cun mê grande maravee, in lenghe furlane.

"Tal 1939 un soldât talian, in servizi a Aduè, si è cubiât cuntune femine dal puest, tal mût che si usave alore in colonie, ven a stâi cence domandâi se e jere dacuardi. Di chel at di violence e je nassude une frute, Ester e, par dî la veretât, par cualchi mê il militâr al à providût a dutis dôs, puartantji i vanzums de mense

Po e je sclopade la vuere e i Inglês lu àn copât. Prime di murî, sintint vicine la sô fin, tormentât dal rimuars, al veve scrit une letare a so fradi Mario in Italie, contantji chel che al veve cumbinât e preantlu di providi almancul a Ester.

La letare e je restade scuindude intun scansel parcè che Mario nol intindeve ubidî al fradi ma nol veve cûr di sbregâ chel che al jere une sorte di testament spirituâl. Ester, cressude te miserie plui nere, e je diventade une fantate une vore bieles. Sô mari e je muarte zovine e jê e je restade di bessole, cence nuie e nissun lûc dulà poiâsi. Esasperade, tal 1965 e je rivade in Italie a fâ la massarie a cjase di un nobilom che le tratave come une besteute domestiche e le doprave cuant che la sô femine e veve mâl di cjâf.

Tal 1968 e je tornade in Etiopie e par un pôc e à tirât indenant cui sparagns, po e à vivût di lavoruts, repeçs, cercje e, cuant che e steve par murî di fam, prostituentsi. Di un di chescj rapuarts saltuaris o soi nassude jo, tal 1970.

Mê mari e je muarte zovine, cuant che o vevi cuatri agns, e cussì o soi finide intun orfanotrofi.

Intant in Friûl al jere muart ancje Mario e la famose letare e jere finide in man di so fi Vigji che al à decidût di comedâ il mâl fat di so pari e di so barbe e mi à fat

cirî de Ambassade. No sai nancje jo come che a àn fat a cjatâmi, ma Vigji mi à volût cun se e mi à fat vignî in Italie. Cussì cumò o fâs part de sô famee, dulà che ducj a fevelin furlan e cussì o ai imparât, oltri che il talian che za o cognossevi, ancje chel lengaç che voaltris o clamais marilenghe.”

“Une storie finide ben.....” o ai ciscicât.

“Lafè no - e à berlât, fûr dai sentiments - in Italie o soi rivade che o vevi za dîs agns e no mi soi mai ambientade, no mi soi mai abituade al vuestri mût di vivi e a la vuestre ipocrisie. In Etiopie l' Istitût dulà che o vivevi al jere come une grande famee, si steve insieme puars e contents, si jere libars di lâ ator pal paîs dulà che ducj nus cognossevin e a dividevin cun nô il pôc nudriment che a vevin. Ca di ogni bande che tu ti ziris tu cjatis un oblic, un regolament, une proibizion. Ca mi somee che o vivedis dome pal gust di criticâ il vuestri prossim. La invidie us bruse. Jo mi sint cjalade come un alc di estranei a la vuestre civiltât, a la vuestre culture, une curiose bestie esotiche di compatî, tal miôr dai câs. Sot sot o sês restâts raziscj, come chel galandin che al à violentât mê none cence nancje domandâ par plasè ni scusâsi dopo di vê fat il so comut.”

A chest pont e à tacât a cjalâ tal vuet, bonade. I trats de muse si son distirâts.

Al someave che i siei bieï voi a svolassin sumiant tal amont plen di ombris.

“Cumò tal gno paîs - e à ciscicât - la lûs nus involuce cui siei rais tant che une cjareze, frescje e dolce dutun.” Dai siei voi a son sborfadis lagrimis che a someavin perlis.

E je lade indenant. “O ai studiât cence voie e profit e mi àn dât par pietât il diplome di mestre. Cumò mi soi notade a Lenghis, ma no ai dât nancje un esam e alore barbe Vigji, strac di me e forsit pintût di vêmi dât acet, mi à dit che o vadi a vôre e che o puarti bêçs a cjase se no mi pare fûr di cjase. Cussì cumò o fâs la camarele là di Guerino.”

Mi son vignûts i sgrisui. Chel al jere un dai piês ambients di Udin, frequentât cuasi dome di delincuentes: rucui, imbroions, laris, violents. Jo lu savevi ben parcè che Guerino, un salvadi dai voi agadôs, la gramule stuarde, muse e cjavei colôr cinise al jere un dai miei clients storicis.

Ma Miriam e saveve il fat so. “Viodistu chescj muscui? - e à dit pleant il braç- mi son vignûts lavorant li di Guerino, a fuarce di parâ vie chês bestiis, di deliberâmi di chei folps. No mi fasin pôre.”

O amiravi il cûr di chê zovine femine e mi displaseve che no si fos ambientade tal nestri paîs.

Cussì o vin tacât a frequentâsi, simpri al Parc e dome di Domenie parcè che, ta chei altris dîs, Miriam e scugnive lavorâ e studiâ.

O soi lâ a cjatâ Guerino e o ai otignût, un pôc cu lis buinis e un pôc cu lis tristis, che le fasès lavorâ al banc,

evitant cussì di jessi palpade dai clients ogni volte che e zirave tra i taulins a dâ di bevi.

In curt la nestre amicizie e je diventade afiet e po amôr, un amôr net, sempliç e sincîr, un pôc ûs “Stil novo”

Ma une dì mi soi fat fuart, i ai passât il braç diestri intor des spalîs e le ai tirade viers di me cun tante buine gracie. I siei lavris si son vierts cence pôre pa la nestre prime bussade. La sô bocje, la sô lenghe a vevin un savôr cjalt, come di cafè o di cjocolate, che mi sturdive. Mi soi distacât e le ai cjalade. I siei voi a cjantavin di felicitât ma lis peraulis che e à dit mi àn glaçât :

“E cumò ce intindistu fâ di me, magari violentâmi come che al à fat chel to paisan con mê none?”

No i ai rispuidût e la depression e je tornade a imparonâsi de mê anime.

O vin continuât a viodisi, cumò ancje vie pe setemane.

Miriam e vignive tal gno studi viers lis siet di sere, dopo di vê frequentât la Universitât e prime di lâ a fâ il turni serâl li di Guerino.

O levin subit te stanzie des riunions e o tacavin a cjarecâsi ma cence rivâ mai a un rapuart complet parcè che jê no voleve.

“Dopo che tu mi varâs vude - e diseve - jo o sarai dome un intoc in plui tal to totem di mascli latin, intoc

che ti rindarâ braurôs parcè che ti ricuardarâ di vê cjalât une nere.”

Miriam no à mai capît che il gno amôr al jere vèr e sincîr. Lis venturis de sô famee e lis sôs le vevin fate diventâ malfidente e pessimiste. Jessi stade puartade in Italie cuintri la sô volontât propit dal nevôt dal om che al veve sfuarçât sô none al jere stât par jê un trement at di violence e di chel no si jere mai ripiade dal dut.

Ancje i miei parincj e amîs no capivin parcè che, cun tantis feminis plenis di magheç che a ziravin in citât, o fos lâ a metimi cuntune etiope, nancje tant bieie. Ca e veve reson Miriam: cence savêlu a jerin ancjemò malâts di razisim. Mi cjalavin, a menavin il cjâf e po a disevin che mi jeri fat la “sciarmutta”. Chest al jere il non des feminis di colôr che in colonie a proviodevin a bonâ sul plan sessuâl i nestris soldâts.

La nestre relazion e je finide une vore mâl.

Une dì, invelegnât par dut chel sbisiâ che al jere come simpri finît in nuie, lassantmi ecitât e malpaiât dutun, o ai berlât a stupid vie:

“Po ben, tenle di cont la tô vergjinitât, ti servirâ par fâti sposâ di cualchi vecjo rincojonît.”

Un nûl scûr al à cuvert la sô muse. Si è jevade, e à metût a puest il vistît e, cence dî nuie, e je lade vie cuntun pas dibot sfadiôs, pesant, come chel di une vecje. O varès volût dîi di fermâsi, domandâi perdon ma il gno stupid orgoi mal à impedît.

Doi dîs dopo la portinarie mi à consegnât une letare, che al è chel che mi reste di jê, dutun cun lis fotografiis che mi ricuardin i bieï dîs passâts insieme e la mê



Vignetta dell'arch. Coretti

stupiditât tal ruvinâ une bieles storie di amôr.  
 “Cjâr, unic amôr gno - e scriveve – cuant che tu leiarâs cheste letare, jo o sarai za a Addis Abeba. O torni a cjase, ta la mê tiere, tra la mê int. Ti perdoni di cûr par lis brutis peraulis che tu miâs dit la ultime volte che si sin viodûts, soledut ti ringracii par vêmi rispietade. Ma, ancje se tu sês plui zentîl e educât di gno nono, tra di nô no podeve funzionâ. Che tu lu ricognossis o no, tu tu sês simpri un occidentâl, cul complès di superioritât viers di chei che a àn la piel divierse da la tô, viers di

chei che no son europeans, viers di che che come me no àn vût come conazionâi Dante o Michelagnul, ma a vegnin fûr di un puar popul di pastôrs, contadins, artesans.

Il to afiet al jere sincîr ma tu tu mi volevis ben come che si vûl ben a un cjanut o a un ucielut. Cîr di dismenteâmi, jo no rivarai mai a fâlu.

Tô par simpri Miriam.”

## LA MORETINA

Par cure di Ferruccio Tassin



Suria, pantiana, musana... erin - e son - besteatis che fâsin sgrisui a viodillis.

No coventa dî ze mût che si presentin, par via che sgalezin anciamò par dut: zitâts, paîs, campagnis.

Se ben che no soi un pantianolic, mi pâr di vê capît che àn una vora di furbetât e che a nassin tantis e tantis, a rota Duta viamenza.

Ben, una volta, cuasi duç a vevin al ciast (in “Italia,” lu clamavin granâr), ancia se no duç a vevin alc ze metigi drenti.

Si passava da bondanza, a un alc, e parfin al vueit plui vueit.

Cui che al veva, al tigniva cont chel forment che l’ partava a mulin par fâ pan, pasta o, cuant che era ora - ven a stai a Pasca - li pinzis (ancia chês, in “Italia,” vevin un altri nom, e lis clamavin fuazzis).

Là parsora a stava ancia la blava, dopo una ciadena di montagio che costava lavoronon di sgrisui.

Ciapala sù in panola, crevant giamba par giamba (in tun polvar che al faseva spudâ neri par un cuindis dîs); disciariâ i zeis di tal ciar a puesta, che al veva un casselot par tignilis drenti.

A ciasa, tornâ a meti li panolis tai zeis; tiraju sul ciast, disvuedâ, e replica; fin che duta la blava era lada parsora e i braz da int, che gi lavorava intôr, erin doventats lungs come chei dal simiat.

Dopo, l’era di scussala e di spartila in categoriis: zivòns; panolis mâl dissedradis, che tociava tiragi via la ponta fraida, al mufulît e al guast; panolis vonda bielîs e panolis bielnonis, di prima, chês che si disgruiavin e si partavin, come blava in gran, a mulin, par fâ la farina di polenta.

La polenta - a cubos - era la base dal mangiâ pai umâns; la semula (come al noli, tal câs dal forment) era la base par bevaròns, clârs o fiss, pal purzit, che era la musina a cuatri giambis di cuasi ogni famea.

Si che duncia, sui ciasts si vedeva blava (blancia o rossa) in gran, in panola e in resta.

Cui che al lava planc a planc su chel magazin, cussì nezessari pa int, e pal besteam (a dôî, o a cuatri picoi), apena che l’viarzeva la puarta, al sintiva dut un curîr: erin li suriis, di ogni misura, che lavin a platasi ta busis sgjavadis ta breis cui soi dinç bulos di seghetâ pinanca al videam, e stropadis ca e là, par dovè di firma, cun tocs di scorndui. Di gnot, si durmiva ta ciamaris e, stant che li autos erin moscis blancis, i unics rumôrs vignivin dal bati da oris sul tôr, di cualchi ziuita, e “crustâ, rulo e percussiòns” da pantianis, cun tuna gama di rumôrs in una voronona di sortis.

Al ziczic, se roseavin li canelis dal sufit; al coricori se li pantianis si cortegiavin e si corevin daûr; al crustcrust, se roseavin li breis, pa via di fuga, tra ciast, e puest tra sufit e tràvs.

Di pi in su, al rivava dut un rodolament di panolis e, cuant che sgarfavin tal gran, cui che al veva buna orella, al sintiva ancia come un lizêr sunâ di marâcas.

Ma al rumôr da pantianis al podeva ancia partâ al so vantaz: cuant che al timp al vigniva brut, e l’era dut un rugnâ, che al calava dal zîl: biel che no fruts si ravojavin tai ninzui e si fasevin su come gubanis, par parasi di chei rumôrs trements; li maris, par bonanus, a seconda dal rumôr, nus contavin che erin i agnui che disgruiavin la blava o ben li pantianis che la rodolavin.

Par spiegâ anciamò un pêl al parzé che la int no la veva cu li pantianis, l’è di dî che a lôr no gi coventava al prezet biblic “cresseit e sparnizzaisi”: lu fasevin di sô pît, e a duta bira...

Alora era la uera: li pantianis dopravin dinç e al sciampâ cu la velocitât da buera.

L’om, al doprava tramâis di ogni sorta e parfin velen ta mangiativa che si scrupulava plui golosa par chês besteatis.

Granda risorsa, par dutis li ciasis, al era al giat.

No chel cuadupede viziadonon, che cumò al naviga come un re; passût come un gût che, anciamò un pôc, ti tocia domandagi al menù par che si degni di gramolâ vulintîr; se no, svojât e incazât, al vâ via a coda impirada.

Erin giats suts di panza, e ti vevin una fanona che gi faseva viodi cuasi dut plui o mancûl bon par stropâ al bugel e bonâ al canâl da mignestra, simpri in debit cul apetit.

Una pantiana i giats ti la sfulminavin cussì veloz che nancia un spitfire in pichiada no ju bateva.

Cumò al felino al vâ anciamò a pantianis, ma tant par alenament, par tignî su un pôc la dignitât da categoria; par zughetâ e passâ al timp tra una ciarezza, una durmida, e una sfreolada di giamba, cuant che gi coventa alc dal so damo o da sô dama di compagnia

Ben, la categoria da pantianis plui pericolosa era chê da moretinis: surisutis graziosis, sveltis, elegantis, cuasi nininis; no pareva nancia che fossin da raza di chês bugelonis di grandis, cun codis pelosis bunis di fati alc di miez fra schifo e paura.

Pêl lustri, net; musicut spiz; orelutis che someavin di vilût trasparent; piliza che pararess ciapada su tuna rivista di moda...

Granda ilusìon chê da moretina "pantianuta buna, elegante e biela"!

Passava par dut; sbusava armârs dai visitîs; gramolava di dut, dal rudinaz dai mûrs a la stufa dai visitîs; da canelis dal sufit, a li breis di ogni stanza, par no fevelâ di ogni sorta di mangiativa: blava, forment; la polenta ta vintula...

Sbusava parfin i sacs da farina e ciapava al sît interno ancia come cabôt di superlusso, tant che, prima di fâ al pan, tociava tamesâ

la farina, e al tamês si lu vedeva picîat in ogni cusina.

Ai fruts, almancul a noaltris di famea, nus faseva dûl a viodila stechida tai tramais o brincada ben strenta ta zatis o ta dentiera di un giat, e cussî a Pieri, me pari (e, compàin, a me barba Agnul, e a me barba Pauli), che a li bestis gi orevin simpri cussî ben, che cuant che àn vendût al so muss a Flumisel, la bestia je sciampada indaûr a Ruda a tucagi al porton cul zocol da zata!

Una dì, ta ciasuta (neta, ma pôc plui di una caburia) du là che a stavin a Visc, in faza da glesia (ciasuta par via dal spazi: che erin in siet... e duç in tuna ciamara), ta stanza, là che a si faseva di mangiâ, me mari viôt a cori una moretina.

Taca a sberlâ a plena cana "Pieri, ciol una scova (era la arma pi sigura, par becala, dato che veva frôs luncs e fiss), corr, corr, moviti; je una moretina!"

E me pari, che nol veva voia di impegnasi in un moretinicidi, gi à rispindudi senza scomponisi: "Lassa che cressi, Pina, lassa che cressi!"



## L'OSTERIA SENZA NOME

di Alessandra Conte

UDINE



L'osteria senza nome è un angolo di tradizione e novità nel cuore di Udine, proprio in via Trento 13, di fronte al Teatro Giovanni da Udine. Questo luogo, un tempo conosciuto come Osteria alla Ribolla, ha recentemente subito un cambio di gestione che ha portato una ventata di freschezza senza però perdere il suo spirito originale. L'osteria era gestita da Alessandro, un anziano proprietario che insieme a sua moglie Ida, ha cercato a lungo la

persona giusta a cui affidare la loro amata osteria. La svolta è arrivata con Serena, una giovane appassionata che sembrava predestinata a prendere in mano le redini del locale. Con una nuova insegna e un nome curioso – "osteria senza nome" – Serena ha mantenuto l'atmosfera e il calore del posto, pur introducendo alcune novità. Le famose bruschette di Sandro non ci sono più, ma il forno inventato da lui è ancora lì, pronto a sfornare delizie. L'osteria offre un'ampia selezione di tartine per tutti i gusti, accompagnate da un bicchiere di buon vino. Serena, con l'aiuto di alcuni collaboratori chi più chi meno della stessa età, ha saputo creare un ambiente accogliente dove ci si sente a casa, proprio come nelle osterie di una volta.

Se vi trovate a Udine, una visita a questa osteria è d'obbligo. Tra un calice di vino e una chiacchiera con Serena e il suo staff, vi sentirete subito a vostro agio. Non perdetevi l'occasione di vivere l'atmosfera unica di questa osteria che, pur essendo nuova, porta con sé l'anima delle tradizioni più antiche.

## L'OSTERIA "AGLI STEMMI" ADERISCE AL COMITATO FRIULANO DIFESA OSTERIE

L'Osteria "Agli Stemmi", il 3 aprile, alla presenza del Sindaco di Brugnera, Renzo Dolfi, l'assessore allo sport e politiche giovanili del Comune di Brugnera, Michele Boer, il Presidente del Comitato Friulano Difesa Osterie, Enzo Mancini, il titolare dell'osteria Massimo Boscaia, sua moglie e l'assessore del Comune di Brugnera, Maurizio Foltran, ha aderito al Comitato Friulano Difesa Osterie. L'adesione è avvenuta, in un'atmosfera festosa,

caratterizzata da un forte legame con il territorio.

Il Sindaco, Michele Boer, ha sottolineato l'importanza dell'osteria "Agli Stemmi" come luogo nevralgico per la comunità e anche per i turisti oltre al ruolo fondamentale del "Comitato Friulano difesa Osterie". Anche il Presidente Enzo Mancini ha ribadito il fondamentale ruolo dell'"Osteria" come luogo di condivisione sociale, svago e cultura.

## LE ATTIVITÀ DEL COMITATO

A cura della Redazione

### AUGURI DI FINE ANNO



Con i tradizionali auguri di Buone Feste, il 24 Dicembre 2023, nella sede Istituzionale del "Comitato Friulano Difesa Osterie", "Al Vecchio Stallo" in via Viola a Udine, presenti il presidente, il vice presidente Alfonso Toffoletti in foto, la segretaria, una decina di soci, diversi avventori e amici, si sono gettate le basi per far partire la macchina organizzativa connessa ai festeggiamenti del quaran-

tesimo di fondazione del Comitato. Come dei supereroi, abbiamo superato difficoltà, affrontato peripezie ma siamo rimasti sempre tutto d'un pezzo! Non è un'impresa facile raggiungere i 40 anni per un'associazione. «Da oggi il benvenuto ufficiale nel club degli anta. Che onore! Che tu possa continuare a sognare in grande e che i tuoi desideri più profondi si avverino sempre.» Augurissimi Comitato!

### CARNEVALE IN OSTERIA

Dall'8 al 14 dello scorso mese di febbraio il Comitato Friulano Difesa Osterie ha attuato la sua prima iniziativa del 2024. Si è trattato di "Carnevale in osteria (e Ceneri di San Valentino con renche, polente e buon vino)" che ha animato le giornate giuste a ridosso della Quaresima. Il presidente Enzo Mancini - coadiuvato dal suo staff - aveva per l'occasione assemblato sedici locali tipici assieme a Pro Loco Città di Udine e Unione Nazionale Pro Loco e con la collaborazione di "Io sono Friuli Venezia Giulia", Confesercenti, Radio Onde Furlane, Radio Punto Zero, Arlef (Aziende regional pe lenghe furlane), loCivado e Rotarac.

Nel ruolo di patrocinatori: Comune di Udine, LILT (Lega Italiana Lotta ai Tumori), Società Filologica Friulana, Friuli nel mondo, Ducato dei vini e Club della minestra. Parecchi e qualificati gli sponsor a testimonianza della credibilità della iniziativa. Ecco i locali pubblici che hanno aderito a "Carnevale in osteria" con indicato il piatto da ciascuno proposto (costo medio sui 10 euro) cominciando da quelli di Udine:

Al Vecchio Stallo (assaggio di trippe con polenta); Al Lepre-Gustà (moscardini in umido); La Ciacarade (frittura di pesce e verdure); Alle Volte (musetto con brovada); La Torate (tartina con porchetta); Da Artico (orzotto con peperone rosso); Grappolo d'oro (aringa marinata, baccalà mantecato, sarde in saor), Al Caminetto (baccalà alla vicentina); Alla Ghiacciaia (gnocco di susine); Al Trinchetto (frichetta: polpetta con polenta e frico), Pieri Mortadele e

Da Pozzo (piatto misto di salumi e formaggi regionali); Al Fagiano (assaggio di sarde in saor).

In aggiunta vanno ricordate le ulteriori e significative presenze di: Al Gnotul di Rive d'Arcano (tagliata di petto d'anatra con crema di aceto balsamico); Alla Campana di Mereto di Tomba (baccalà alla vicentina, filettino di aringa con arance, uvetta e polentina di Socchieve); Friulmarangon di Orgnano di Basiliano (quaglia disossata al timo). Per tutte le sedici osterie partecipanti, oltre alla disponibilità in abbondanza di polenta anche quella di calici di vini bianchi e rossi di aziende nostrane.



Da sinistra: Gabrio Piemonte, Alessandro Venanzi e Enzo Mancini.

### ADERISCE AL COMITATO "L'OSTERIA DI SIMONETTA VENIER"



Il Vice sindaco Alessandro Venanzi, Simonetta Venier e il presidente Enzo Mancini.

Giovedì 27 giugno, all'insegna di un clima festoso ed accogliente, "L'Osteria di Simonetta Venier", sita a Udine in Via Pradamano, ha aderito, con grande entusiasmo, durante un caldo e soleggiato pomeriggio estivo, al Comitato Friulano Difesa Osterie, presieduto con grande passione dal Presidente, Enzo Mancini, alla presenza del Vice Sindaco del Comune di Udine, Alessandro Venanzi, altri esponenti locali e di un folto e allegro pubblico. Il locale, originariamente officina meccanica, dal 2018, è gestito dall'attuale titolare, Simonetta Venier, la quale ha arricchito e trasformato l'ambiente in un'accogliente osteria, dallo stile originale, dove si respira quell'atmosfera familiare

dove degustare un buon calice di vino accompagnato da prodotti tipici locali; saltano subito all'occhio belle foto della "vecchia Udine", antichi e variegati oggetti, particolari bilance e una vecchia "staderie" che scende dal soffitto. "Simonetta Venier, oste di esperienza che ha gestito varie attività in centro città e non solo, sin da ragazzina aiutava i genitori in panetteria, ha da sempre esperienza del mestiere e ha saputo dare al locale un sorriso e quel clima di osteria tipicamente friulana che il Comitato ama e la clientela apprezza" - ha spiegato Enzo Mancini - durante

la consegna della targa del Comitato Friulano Osterie. Durante la cerimonia di adesione sono intervenuti anche, Gabrio Piemonte, consigliere, in rappresentanza di Ente Friuli nel Mondo.

## IL COMITATO RICEVUTO DAL PRESIDENTE MAURO BORDIN A UDINE



Da sinistra Michele Tomaselli, Mauro Bordin, Enzo Mancini e Alfonso Toffoletti.

11 aprile 2024, il Comitato è stato ricevuto in via Prefettura a Udine dal presidente del Consiglio Regionale della Regione Autonoma FVG Mauro Bordin. È stata l'occasione per parlare appassionatamente delle nostre celebrazioni per il 40esimo di fondazione, così abbiamo illustrato il progetto che prevede la realizzazione di un volume per ricordare i nostri quarant'anni. Il primo presidente del Comitato, in quel mese di febbraio dell'ormai lontano 1984, è stato l'architetto Luciano Ferruglio: impegno e dedizione per mantenere viva la voce delle tradizioni delle osterie friulane. Oggi il presidente Enzo Mancini continua con passione ed impegno su quest strada. Ringraziamo la gentilissima Arianna Dreossi per averci accolti con squisito affetto.

## DIETA DI PRIMAVERA. PREMIO RICORDO ISI BENINI

Nella splendida cornice del rinnovato Palazzo Antonini Stringher a Udine, sede della Fondazione Friuli, si è svolta sabato primo giugno 2024 la Dieta di primavera del Ducato dei vini friulani per l'investitura dei nuovi Nobili e la consegna del premio Ricordo Isi Benini. Dopo i saluti del Sindaco di Udine De Toni, anch'egli Nobile del Ducato e dell'assessore regionale alle Finanze Barbara Zilli è stata la volta dell'intervento del Duca Alessandro I che ha ringraziato innanzitutto la Fondazione Friuli, tramite il suo Presidente Giuseppe Morandini per l'ospitalità offerta al Ducato, consegnandogli l'attestato di Nobile onorario del Ducato. Nel suo intervento il Duca ha sottolineato l'esigenza di una tutela della nostra Ribolla Gialla, vino identitario della nostra Regione. Salvin ha poi proseguito il suo intervento chiedendo esplicitamente al Sindaco, già promotore dell'iniziativa in sede universitaria, di un riconoscimento esplicito di Udine come capitale della scienza dell'alimentazione e della cultura del cibo. La nostra Regione dispone di una serie di prodotti alimentari di assoluta eccellenza che meritano un marchio identificativo come motore di traino per il turismo di qualità. È stata quindi la volta dell'investitura dei nuovi Nobili che al suono delle trombe, dopo che l'Araldo Arrigo De Pauli ne ha declamato la storia e le virtù, hanno ricevuto dal Duca Alessandro I il Collare ducale con la formula di rito e diventando a tutti gli effetti Nobili del Ducato, che sono : il generale dei carabinieri Francesco Atzeni, l'enologo Massimiliano

Buiani che giungerà appositamente dalla California per l'investitura, il giornalista Marco Buzziolo, Catia Coiutti sommelier, Giovali D'Alì commercialista, Mauro Di Bert consigliere regionale, Giuliano Pascoli esperto potatore e viticoltore, Andrea Proietti microbiologo. La cerimonia ha avuto quindi un altro momento fortemente significativo con la consegna del premio Ricordo Isi Benini, assegnato quest'anno a Giannola Nonino. La genialità di una donna straordinaria, si legge tra l'altro nella motivazione del premio, che con passione, tenacia, con lungimirante attenzione all'innovazione e raro intuito commerciale, ha saputo trasformare una semplice popolare bevanda alcolica, in un marchio di successo internazionale.



Il Duca Alessandro I con Giannola Nonino.

I NOSTRI QUARANT'ANNI

## UN CROCEVIA DI SOCIALITÀ

DALLA RIVISTA DELL'ENTE FRIULI NEL MONDO



**40 anni di "difesa delle osterie". Bilancio e obiettivi del Comitato nelle parole del presidente Enzo Mancini 40 anni e sette presidenti.**

Enzo Mancini, presidente del Comitato Friulano Difesa Osterie dal 2018 Salvaguardia del valore culturale e sociale dell'osteria, il gusto del mangiare antico e del buon bere, la tutela delle osterie come luogo fisico, linfa vitale per il tessuto delle città e dei paesi. Sono gli obiettivi, statuto alla mano, che si prefigge da 40 anni il Comitato Friulano Difesa Osterie, fondato nel 1984 a Udine da un gruppo di venti pionieri, capitanati da Luciano Feruglio, primo dei sette presidenti che si sono succeduti alla sua guida da allora a oggi. Più di 200 soci, di cui 30 onorari, 26 osterie associate, con un ricambio che continua, anche se in calo rispetto al picco di 50 sfiorato tra il 2008 e il 2010, un sito internet (portaledelleosterie.it) e un giornale (L'osteria friulana) pubblicato dal 1991 sono l'eredità viva di questi primi quarant'anni di storia, che saranno presto raccontati anche in un libro, come ci anticipa Enzo Mancini, già contitolare dell'osteria di famiglia, lo storico Vecchio Stallo di Udine, e presidente del comitato dal 2018, quando raccolse il testimone da Enzo Driussi, il più longevo tra i timonieri, avendo guidato il sodalizio per più di vent'anni. Quanto sono ancora attuali il ruolo sociale e il valore anche culturale dell'osteria, in un'epoca in cui il tajùt resta ancora una tradizione diffusa, ma il tessuto dei

pubblici esercizi, anche in Friuli, cambia progressivamente connotati, a suon di spritz, sushi e macchiatoni? «Una volta si diceva "osteria casa mia" – commenta Mancini – e il detto secondo me è ancora valido, anche se è indubbio che oggi la socialità passa soprattutto attraverso altri canali, smartphone su tutti, e che le osterie vere sono un'esigua minoranza. Ricordo con nostalgia i tempi in cui vedevi al banco le tute blu della Bertoli e della Safau e le cravatte dei bancari, ma credo che l'osteria resti ancora un luogo in cui le classi sociali si incontrano, dove si discute di calcio, di politica, dove un bicchiere di vino e la compagnia aiutano a far scivolare via la fatica e a stemperare le tensioni della giornata». L'osteria, insomma, ha ancora tanto da dire. «Lo dimostra – prosegue Mancini – il ruolo che svolgiamo da quasi trent'anni a supporto di una manifestazione come Friuli doc, che abbiamo fatto e visto crescere e lo dimostrano i nuovi ingressi nel comitato, su entrambe le sponde del Tagliamento, anche se credo che si possa fare di più, soprattutto a Udine, una città che punta molto sul turismo ma dove la domenica, ad esempio, i locali aperti sono pochi, pizzerie a parte». Ma il comitato c'è e la sua "mission" va avanti, nel proselitismo, nella custodia dei valori tipici dell'osteria, nel promuovere manifestazioni come Carnevale e San Martino in Osteria, appuntamenti fissi dell'inverno e dell'autunno udinese. Altre sfide all'orizzonte? «Stiamo pensando – rivela il presidente – a un appuntamento preparatorio di Friuli doc, coinvolgendo anche locali esterni a Udine. Se ci riuscissimo già quest'anno sarebbe un bel modo per celebrare il 40° del Comitato».



Osteria "Alla Ghiacciaia" via Zanon, 13.

## 40 ANNI E 7 PRESIDENTI

Nato nel 1984 su iniziativa di venti soci fondatori, il Comitato Friulano Difesa Osterie è passato attraverso la gestione di sette presidenti: Luciano Feruglio, Rolando Parisotto, Leo Basaldella, Vanni Tavagnacco, Giampaolo Zoffi, Enzo Driussi ed Enzo Mancini, che ne ha assunto la guida nel 2018. Dal 1991 il sodalizio ha anche il suo giornale ufficiale, l'Osteria Friulana: alla direzione si sono succeduti, nel corso degli anni, due ex presidenti, Vanni Tavagnacco ed Enzo Driussi, e l'attuale direttore, il giornalista Michele Tomaselli.

## OSTERIA "AGLI STEMMI"

di Elisabetta Sacchi

BRUGNERA



L'Osteria "Agli Stemmi", locale storico, scrigno di antichità, tradizione e cultura si trova nel cuore di Brugnera, in provincia di Pordenone, al piano terra di un'antichissimo edificio risalente al 1300, eretto come case di affitto per artigiani, notai e contabili, di proprietà dei conti di Porcia e Brugnera, presumibilmente sino al 1800. Il locale, con meravigliose travi a vista, con arredi molto ricercati, rivisitato e curato in ogni dettaglio, ha mantenuto lo stile di un tempo, nasce come bottega artigiana e già appena entrando si respira quell'originalità

dalla forte vocazione produttiva. Il locale, l'osteria "Agli Stemmi", punto di riferimento degli abitanti del territorio non solo, è un luogo molto accogliente, curatissimo in ogni dettaglio, con uno stile ricercato ed informale allo stesso tempo. All'interno, oltre al bancone con esposte colorate e gustose e ricercate tartine, saltano subito all'occhio le numerose bottiglie di vino ed anche svariati libri di ogni tipo, che denotano le grandi passioni del titolare, che appunto è somelier, assaggiatore e molto altro, oltre che appassionato di musica. L'Osteria "Agli Stemmi" è gestita, dal 2007, con grande passione ed entusiasmo dal titolare Massimo Boscaia e sua moglie Vittoria, la quale cucina le prelibatezze e i piatti caldi che si degustano in questo magico luogo. Il titolare, proviene da una famiglia di osti da generazioni e, nonostante la sua esperienza nel mestiere, è spinto da una grande passione ed una gran voglia e curiosità di imparare cose nuove e acquisire nuove competenze. "Ho lavorato molti anni, gestendo vari locali in Germania e all'estero prima di gestire l'Osteria "Agli Stemmi", e 17 anni fa ha deciso anche per la famiglia di lavorare qui. Ha esperienza come Somelier da 30 anni, assaggiatore di vini, fa parte del Ducato dei Vini Friulani, ha fatto corsi come mastro birraio", spiega il titolare, Boscaia. L'Osteria "Agli Stemmi" è un luogo accogliente dove vengono proposti cibi di grande qualità e come vini, si possono trovare, infatti sia etichette del territorio che anche provenienti da tutto il mondo e vi è anche un'ampia scelta di salumi e formaggi regionali ed internazionali. Vengono proposte delle tartine esposte sul tradizionale bancone del locale. Il piatto forte è la Tartare di Manzo, che viene presentata in tre versioni: al timo, con senape e spezie, con tabasco, uovo di quaglia e Cognac. Volete un consiglio? Andateci e non ve ne pentirete mai.



Da sinistra Sandro Chittaro, l'oste Massimo, Vincenzo Venchiarutti e Elisabetta Sacchi.

delle antiche botteghe, e di fronte si scorge il Palazzo dei conti di Porcia e Brugnera risalente al XVII secolo. La località di Brugnera, al confine con il Veneto, attraversata dal fiume Livenza, nasce e si sviluppa in epoca medievale anche se si presume che le sue radici risalgano in un'epoca precedente, luogo incantevole,

## DOPO IL RE DEL BELGIO, NUOVI OSPITI A VILLA DECIANI

Tra i luoghi simbolo del Friuli che andrebbero maggiormente tutelati e valorizzati, come le osterie, ci sono anche le sue splendide dimore nobiliari. Tra le più notevoli c'è sicuramente Villa Gallici Deciani, a Montegnacco di Cassacco. Costruita a cavallo dei secoli XVII-XVIII, rappresenta l'esempio più settentrionale di villa veneta, con il suo complesso architettonico composto da villa padronale, con scalone centrale e balaustre, e dagli annessi rustici. Nel 2022 il re Filippo del Belgio qui soggiornò per alcuni giorni. Anche quest'anno una sessantina di giovani "girl scout" provenienti dal Belgio, sono state impegnate in un campo di "sopravvivenza". Hanno realizzato piattaforme rigorosamente con legname del territorio, per piazzarci sopra le tende. È stato organizzato anche un concorso artistico in cui le partecipanti hanno realizzato dei disegni. Una qualificata giuria, presieduta dal decano

Giorgio Celiberti, ha esaminato i lavori per premiare poi tutte le opere. Un modo per far conoscere il Friuli oltre confine.



Il maestro Celiberti con Luigi Deciani

## RACCONTARE LE OSTERIE

LUNGO VIALE TRICESIMO BRILLA UNA QUASI  
SESSANTENNE TRATTORIA "MADE IN FRIULI"  
MARCO BELTRAME E LE SUE "TRE SORELLE"

di Pierpaolo Cautero

UDINE



Olga, Masa e Irina ovvero "Le tre sorelle" raccontate da Cechov nel suo celebre dramma. Bettina, Gianna e Marzia Beltrame – originarie di Talmassons – risultano invece il trio che nel 1966, assieme alla mamma Gemma Tinon, hanno avuto la intuizione di aprire una osteria lungo l'udinese viale

Tricesimo ribattezzandola appunto "Le tre sorelle". Per la scelta era risultata fondamentale la presenza, nei paraggi, delle gloriose Officine Bertoli: i circa 1600 operai delle quali avvertivano la giusta esigenza di coprire i momenti di pausa del duro lavoro in fonderia bevendo qualche buon bicchiere di vino e mangiandosi sostanziosi panini. Insomma la clientela appariva vasta e garantita e, infatti, le cose sono andate bene per "le Beltrame" tanto che il loro locale rimaneva aperto da mattina molto presto sino a notte inoltrata. In seguito si è aggiunto il fratello minore Marco, studente e anche divertitosi giocando a pallone – ruolo centrocampista – con Olimpia Paderno, Julia Cavalicco, Sangiorgina di San Giorgio di Nogaro, Pordenone. Quando le sorelle hanno scelto altre vie, mettendo su famiglia, lui ha continuato dapprima affiancato dalla madre e poi in solitudine. A complicargli le carte, però, verso la metà degli anni Ottanta la chiusura delle Bertoli e il loro spostamento a Cargnacco per costituire l'ABS assieme alla Safau.

Insomma, lo scenario pareva incupirsi. Meno male che in quell'area dell'hinterland cittadino (oggi identificabile attorno al grande Terminal Nord) sono andate crescendo tante nuove attività commerciali cosicché per "Le tre sorelle" il bacino della clientela è rimasto invariato. Anzi

## FOTO DEI NOSTRI LETTORI



Da destra Osteria "Al Rustico" a San Vito Al Tagliamento. Ringraziamo Beppino Fabris per l'invio. Nel gruppo presente anche il nostro direttore Michele Tomaselli.



levitando parecchio.

Certamente che Marco Beltrame ci ha messo del suo, sfoderando indubbie capacità imprenditoriali. Per esempio, cominciando dal 1991, il locale è passato da semplice osteria a trattoria con tanto di cucina che mancava ed indispensabile per confezionare piatti caldi, ricavandosi continui spazi nel gusto della gente: adesso, non è sempre facile trovarvi posto per pranzare e soprattutto cenare.

Smentendo un aspetto esterno sostanzialmente contenuto, oggi il locale di viale Tricesimo si configura invece con sette complessive stanze: quattro al piano terra (oltre al bar di ingresso altre tre di cui una molto ampia). Altrettante sono state ricavate al piano superiore (comprese un paio dalle dimensioni ridotte, utili per momenti conviviali ristretti). Tutte con caldo arredo rustico. Ma non basta. Ci sono inoltre due verande particolarmente adatte durante la bella stagione per starsene seduti riparati all'aperto. Sedici le persone complessive che vi lavorano (tre i cuochi) e due tipi di menu proposti: alla carta e quello del giorno. Vasta la scelta dei vini, anche per l'orario degli aperitivi. Figurano bianchi e rossi nostrani ma pure di altre regioni italiane e stranieri.

## PAOLO GENUZIO E LUCA MERLINO COPPIA FAGAGNESE ALLA CONQUISTA DI UDINE MIOR IN DOI CHE DI BESSOI

di Pierpaolo Cautero

UDINE



“Coppia che non scoppia” quella formata da Paolo Genuzio della frazione di Ciconicco e Luca Merlino del capoluogo Fagagna. Da ragazzi si erano intrecciati sui campi di calcio dilettantistico – il primo giocava da difensore, l'altro attaccante – e poi vent'anni fa

hanno deciso di calarsi assieme in nuova avventura: la professione di osterie.

Genuzio, classe 1970, coltivava da sempre una ambizione del genere. Invece Merlino, di sei anni più giovane, proveniva da esperienze molto differenti ma anche a lui il clima del locale pubblico lo attirava.

Eccoli allora, nel 2004, sbarcare dal Fagagnese alla conquista di Udine. E il primo passo è stato rilevare la osteria “Pieri Mortadele” di Riva Bartolini (in precedenza gestita da Pietro Chiandussi) facendola crescere e diventare un riferimento della vita del centro cittadino. Sua prerogativa: la convivialità, caratterizzata da un unico tavolone centrale dove gli avventori stanno gomito a gomito a parlare, bere, mangiare. Formula piaciuta dato che “Pieri Mortadele” ha visto un crescendo di frequentazioni. Sulla slancio del successo ottenuto la premiata ditta “Genuzio & Molaro” ha fatto propria – una decina di anni fa - anche la storica osteria “da Pozzo” di piazzale



Cella, a lungo regno degli omonimi fratelli che al tempo avevano unito al loro negozio di “coloniali” - o alimentari che di si voglia - il banco mescita vini poi diventato dominante. I nuovi titolari sono stati attratti dagli spazi esterni, in particolare dal cortile retrostante buono per allestire popolati appuntamenti, nonché dalla possibilità di avere la disponibilità di parecchi circostanti posteggi pubblici di auto (praticamente inesistenti in riva Bartolini).

E “da Pozzo” ha bissato subito il gradimento di “Pieri Mortadele”, realizzando così un' accoppiata ad “alto gradimento”. Sono una decina i complessivi dipendenti a cui viene dato lavoro, quindi essa costituisce una realtà commerciale non trascurabile. I suoi autori

hanno spostato “Pieri Mortadele” di pochi metri, andando ad occupare la vicina disabitata sede dell'ormai ex “Sbarco dei Pirati” (chiuso da tempo) con terrazza esterna a fianco della quale scorre una fresca roggia. A parte la dislocazione, nulla cambia.

Del resto sia Paolo Genuzio che Luca Merlino – coppia solida - sono convinti assertori dell'allungare la tradizione della osteria friulana tipica. E, come

stanno dimostrando, ci sanno fare parecchio e bene convinti del collaudato suggerimento “Mior in doi che di bessoi”.



### BUON COMPLEANNO COMITATO!



## RACCONTARE LE OSTERIE

## FRASCA "AL POCJAR"

di Michele Tomaselli

VILLA FREDDA LONERACCO DI  
TARCENTO

Non è un tempio culinario del finto gourmet né una osteria di "fuori porta", parliamo di tavole solide senza strappi o conflitti da "parenti serpenti". Homemade oltre la narrazione dei social e le corse all'ultimo like. Per arrivare "Al Pocjar" non ci sono indicazioni, la

stradina del Praturis corre in discesa tra le vigne e gli uliveti di Villa Fredda di Loneriaco, (frazione del Comune di Tarcento) in un susseguirsi di scorci meravigliosi; poi a sinistra compare coperto dalla vegetazione il numero civico 9 ... vuol dire che siamo arrivati! Si parcheggia, senza chiedere permesso a nessuno. La porta della frasca è sempre aperta o quasi ... (chiusa generalmente il mercoledì e dal 13 dicembre al 19 marzo!). A gestione familiare comprende l'osteria e una stalla per gli animali da cui spesso si sentono i muggiti delle mucche (ben diciotto!) e i nitriti dei cavalli. Qui si possono gustare salumi e formaggi genuini ma anche le altre specialità della tradizione friulana servite sul tradizionale tagliere di legno. Il lardo è delicato così la polenta calda accompagnati da un ottimo refosco. L'obiettivo è far stare bene i clienti valorizzando i piatti e i vini locali, eccellenze presentate in modo semplice che danno modo di vivere il territorio. È un viaggio nel

confrontarsi con gli altri e in cui un vero oste sa rendere piacevole anche una stamberga! Gressani incominciò a vendere il suo vino successivamente aggiunse all'offerta anche il pane e altri prodotti caserecci a km0, per questo motivo ama autodefinirla "frasca".



Il gatto Felix

Ripercorrendo la storia familiare, le sue origini sono carniche: il bisnonno risiedeva a Lauco, non lontano dalla forra del Vinadia. Agli inizi del primo Novecento il suo avo aprì un'osteria a Tavagnacco. «Un giorno – Gressani racconta – il bisavolo prese un fico dall'albero ma, sciaguratamente, cadde in una pozza di acqua per fortuna senza rompersi le ossa del collo. Ho voluto così ricordarlo assegnando il nome Al Pocjar» All'interno sono appese svariate fotografie e oggetti della tradizione contadina tra cui strumenti di lavoro e ceste in vimini. Si distingue la parete col grande murales dipinto da Titti design (<https://tittidesign.com>) che immortalava una scena agreste. Ovvero un'immagine animata del Friuli del secondo dopoguerra. Si vedono sei donne con tre gerle e vari animali tra cui Felix: un gattone dolcissimo nato senza un occhio, volutamente ritratto perché qui è di casa tanto da accogliere e fare la fusa ai clienti. Quindi, non esitate, lasciatevi trasportare e visitate la Frasca "Al Pocjar", il vostro palato vi ringrazierà. Parola del Comitato!



Da Sinistra Michele Tomaselli, Jacum Gressani e Elena Colonna, Presidente del Fogolar Furlan di Milano.

tempo intorno a un bicchiere di vino: il proprietario Jacum Gressani, è uno che l'ascolteresti parlare per ore e naturalmente, tra un aneddoto e l'altro, si assicura che il tuo bicchiere sia sempre pieno! È un'autodidatta ... «Tutto è cominciato nel 2003 per caso – mi racconta – gestivo la mia impresa ma capitava spesso che amici e curiosi venivano a trovarmi per bere un buon bicchiere di vino. Così, tra chiacchiere allegre e sketch iniziai a dedicarmi a questo appassionato mestiere! L'osteria rappresenta le nostre origini, perché è il luogo dove siamo cresciuti, soprattutto è una testimonianza di cultura, di tradizioni e di sentimenti da conservare». Una palestra di vita ... insomma dove si impara a

## RIFUGIO FORNAS

di Michele Tomaselli

TOLMEZZO



Camminare all'aria aperta gustando cibi genuini ... Ecco una meta dove fare tutto questo! Nel cuore della Carnia, a 1.000 metri di altezza, tra boschi, alpeggi e panorami mozzafiato, oltre Fusea, sull'altipiano di Curiedi, si trova l'agriturismo rifugio

Fornâs; facilmente raggiungibile da Tolmezzo è un luogo ideale per vivere la natura. L'atmosfera è d'altri tempi per chi ama vivere i ritmi lenti della natura. Il rifugio grazie a un sapiente e attento lavoro di ristrutturazione ha mantenuto la sua architettura spontanea tipica della vallata. Nel fienile sono state ricavate una sala e sei camere da letto tutte con servizi igienici, per complessivi sedici letti; la stalla è stata riconvertita in sala da pranzo. Il legno predomina un po' ovunque e lascia trasparire una calda e accogliente atmosfera che ti fa sentire subito a casa. Alla scoperta di questo angolo di paradiso mi accolgono Anna Cappello, 36 anni ex commessa e Umberto Tolazzi, 43 anni cuoco da quando aveva 16 anni. «Si è trattato della realizzazione di un sogno - mi racconta Anna - mio marito ed io siamo grandi appassionati di rifugi tanto che frequentiamo le montagne fin dalla tenera età. L'idea di aprire un rifugio tutto nostro nasce nel 2021, dopo aver letto un annuncio di affitto del Fornâs. Per quanto riguarda il futuro Anna si dichiara fiduciosa: «Nonostante le incertezze per un'attività come la nostra,

senza nemmeno avere una copertura telefonica, - puntualizza - garantiamo un servizio wi-fi satellitare ai clienti che qui si fermano a dormire -, ci auguriamo di prenderci delle belle soddisfazioni anche grazie alla valorizzazione dell'altopiano di Curiedi ... Nel nostro piccolo Umberto ha già ripristinato alcuni sentieri caduti



L'Oste Anna Cappello

in disuso. L'importante è offrire validi servizi. Siamo entusiasti perché poter fare della nostra passione un lavoro non ha prezzo:» La cucina del Fornâs; offre rivisitazioni innovative: nel menù sono presenti i piatti della tradizione con i sapori e profumi della Carnia, come i cjarsons, il toç in braide, la polenta e il frico, senza dimenticare i prodotti del mare. Tutti i prodotti provengono da aziende agricole e agro alimentari selezionate del territorio tra cui lo spaccio carni Adami di Tolmezzo che fornisce il prosciutto e il salame del tagliere del Fornâs, la costata di Scottona e la tagliata di manzo. Infine da malga Corce arrivano i formaggi e le ricotte fresche. Non mi resta che consigliarvi di prenotare quanto prima un tavolo al rifugio Fornâs. Come diceva un noto slogan televisivo negli anni '80 provare per credere!



Il rifugio Fornas

Rifugio Fornas  
Località Fornace, 33028 Tolmezzo Udine, Italy  
(+39) 0433565507 / mail@rifugiofornas.com  
(Anche via Whatsapp)  
Orari  
Venerdì 10.00 – 22.00  
Sabato 8.00 – 22.00  
Domenica 8.00 – 17.00

## LA DIETA MEDITERRANEA DEL FVG

di Elisabetta Sacchi



“La dieta Mediterranea del Friuli Venezia Giulia” è il titolo del progetto promosso dal Club per l’Unesco di Udine, in collaborazione con il dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali dell’Università degli Studi di Udine, la regione FVG, la Casa editrice “L’orto della

cultura”, l’associazione di promozione sociale “Io ci vado”, e le associazioni culturali “La Riviera Friulana” e “Progetto quattro stagioni”, che è stato presentato il 14 maggio presso il Polo Scientifico dell’Università di Udine, in via delle Scienze con l’intervento di relatori del mondo, oltre che della cucina, della sport dell’arte, della cultura, presso il polo scientifico di via delle Scienze dell’Ateneo friulano. Sono intervenuti alla presentazione la presidente del Club per l’Unesco di Udine, Renata Capria d’Aronco, lo chef Germano Pontoni, il presidente di Women Apu Delsler Udine, Leonardo De Biase, per la Casa Editrice Orto della Cultura, Maura Pontoni e Michele Pasut, per la casa degli Artisti Italian Secret di Udine di Piazza san Giacomo. Inoltre il giornalista Vito Sutto, ha presentato le bellissime opere a tema, specialmente quadri raffiguranti cibi e prodotti enogastronomici di svariati e poliedrici artisti friulani. “La Dieta Mediterranea in Friuli Venezia Giulia” mira a promuovere sotto svariati aspetti, dal punto di vista culturale e sociale l’importanza della conoscenza delle buone pratiche di una alimentazione sana e corretta con il coinvolgimento di scuole, famiglie, studenti e docenti universitari in un’ottica di inclusione sociale e soprattutto all’insegna del turismo sostenibile.

Edi Piasentier, Direttore del Dipartimento di Scienze

agroalimentari, ambientali e animali, e il professore ordinario del medesimo dipartimento, Edo D’Agaro, che ha moderato l’evento, rimarcando l’importanza della divulgazione delle caratteristiche nutrizionali e ambientali collegate al cibo e di una dieta sana ed equilibrata quale fattore determinante per la qualità della vita, hanno entrambi spiegato che il Dipartimento gestisce ben 14 corsi di laurea riguardanti la filiera dell’agroalimentare.

La “Dieta Mediterranea del Friuli Venezia Giulia”, Patrimonio UNESCO culturale immateriale dell’Umanità, secondo Renata Capria d’Aronco, Presidente del Club per l’Unesco di Udine, rappresenta oltre alla promozione riguardante la conoscenza di una sana e corretta alimentazione, anche l’importanza della condivisione e convivialità, coinvolgendo scuole e famiglie oltre all’inclusione sociale anche dei disabili. Dieta Mediterranea in FVG, abbraccia l’arte e lo sport come spiegano il Prof. Vito Sutto e Leonardo De Biase, presidente Women Apu Delsler Udine, intervenuti all’evento. Lo chef Germano Pontoni, durante la presentazione ha elencato e spiegato l’origine di vari piatti e prodotti tipici tradizionali friulani come il frico con polenta, la minestra di riso e verze, le sardelle fritte, o l’orzo cereale tipico della nostra tradizione. Oltre alla presentazione del progetto sono previsti altri quattro appuntamenti, a titolo gratuito, di divulgazione culturale riguardo alla dieta in diversi luoghi del territorio regionale, sempre accompagnati da degustazione enogastronomiche di alto livello condotte dallo Chef Germano Pontoni, ed inoltre sempre in tema di Dieta Mediterranea in Friuli Venezia Giulia vi sarà anche la pubblicazione di un libro.



## TRA DUE MONDI STORIA DI UNA VITA ITALO ARGENTINA

di Sergio Stafuzza

La storia dell'emigrazione dai nostri paesi verso il Brasile e l'Argentina nella prima metà del 900 è ormai un dato di fatto, e molte famiglie negli anni si erano trasferite in cerca di fortuna in regioni ancora inospitali e con tutto da costruire.

Ne è prova il fatto che ad oggi, in Argentina, c'è una giornata dedicata agli emigranti italiani che hanno contribuito a costruire una nazione, ma non è vero il contrario in Italia purtroppo.

La storia di Olga Tonca è una sfaccettatura di questa realtà, ma anche una bella esperienza di vita vissuta a cavallo di due continenti.

Suo padre, Mario Tonca, emigrò in quel paese e si stabilì a Neuquèn, in Patagonia. Una regione centrale dell'Argentina al confine tra i territori di Neuquèn e del Rio Negro.

Da buon friulano, lavorando sodo e rischiando le poche risorse iniziali, riuscì a costruire una attività di riparazione e vendita di veicoli espandendosi fino a riuscire ad ottenere la concessionaria della FIAT in

Divenuta grande si iscrisse alla facoltà di farmacia dell'Università di Buenos Aires che frequentò fino a laurearsi, per poi tornare a Neuquèn ed aprire una piccola farmacia di quartiere nella periferia della città. Non furono anni facili, perché in quel periodo l'Argentina subiva la dittatura dei militari di Videla dopo il colpo di stato, supportato dagli USA, che destituì Peron e che proseguì fino al 1983.

Tutti ricordano i desaparecidos e le madri di Plaza de Mayo, ma le piccole prevaricazioni furono migliaia e la storia purtroppo non le ricorda.

In una delle mie tante visite a casa di Olga e di Ennio, ricordo quando mi raccontò che un giorno dei militari si presentarono nella sua farmacia "consigliandole" di cedere l'attività ad una persona gradita al regime. Sapendo che cosa succedeva a chi non ottemperava ai suggerimenti, e per non mettere in pericolo la sua famiglia, dovette cedere e cercare un altro reddito per vivere.

Su questo periodo della sua esistenza Olga non amava raccontare molto, ma in tarda età, venuta a conoscenza di avere dei fratelli, discendenti da suo padre, nati dopo la separazione, di cui era all'oscuro, aveva riallacciato via internet i rapporti epistolari con loro scoprendo famiglie e nipoti, che poi aveva conosciuto personalmente in uno dei suoi ultimi viaggi in Argentina. Avevamo comperato un tablet e fatto un contratto per internet. Mi sono improvvisato docente di nuove tecnologie e via whatsapp Olga era riuscita a condividere e mail, immagini e video anche con i più giovani della nuova famiglia allargata.

L'Amore per Ennio Puntin l'aveva riportata nella sua terra di origine ma la sua Patagonia le mancava, con le sue distese e i grandi spazi. Una terra

che ha sempre amato e che le è rimasta nel cuore fino alla fine.

Olga se ne è andata nel 2023, e il suo Ennio ci aveva lasciati nel 2014.

Ho vissuto con loro, da praticante perito edile nello studio di architettura di Ennio dal 1984, e successivamente frequentando la famiglia, un lungo periodo fino alla morte di Olga, e devo dire che sono stati un pò la mia seconda casa, con tutto quello che mi hanno insegnato sia professionalmente che umanamente. Tant'è che la loro storica auto, il maggiolino del 1961 di Ennio, ora è mio e viaggia ancora per le strade del Friuli, con all'interno sul cruscotto una foto di Ennio e Olga.

"Tu tierra es donde está tu corazón"



Il Maggiolino di Ennio Puntin.

quei territori.

In quel contesto e in quella città Olga nacque il 18 settembre del 1940, e lì visse fino all'età di dodici anni con suo padre e sua madre Bibow Julia.

Finite le scuole primarie, e dopo la separazione dei suoi genitori, il padre iscrisse Olga in un collegio gestito da delle monache a Buenos Aires.

Lei stessa mi raccontò che fu un periodo molto triste della sua vita, con pochi affetti e sola in una città che non conosceva, in un ambiente molto rigido e con le sole visite del padre.

L'unica libera uscita consisteva nelle vacanze invernali che trascorrevano con la famiglia Nazzaro a Neuquèn. Parentado con il quale ha sempre trattenuto rapporti strettissimi e di affetto per tutta la sua vita.

## ASPETTANDO FRIULI DOC IN OSTERIA DAL 5 AL 7 SETTEMBRE

OTTENUTO UN CONTRIBUTO DALLA REGIONE FVG PER VALORIZZARE E PROMUOVERE IL TERRITORIO A VALERE SUL BANDO PROGETTI, MANIFESTAZIONI E INIZIATIVE PROMOZIONALI.

Sedici delle venticinque osterie aderenti al "Comitato Friulano Difese Osterie" (ovvero tutte quelle udinesi) si sono attivate proponendo speciali piatti a prezzi calmierati annaffiati da vini bianchi e rossi nostrani (Cabernet Sauvignon, Ribolla gialla, Malvasia, Friulano, Merlot, Schioppettino). Presenti nell'offerta i grandi classici come frico, salame e polenta, ma anche piatti più insoliti e rivisitati, senza trascurare i prodotti dei nostri mari. Proposte da mangiare al volo prima del prossimo assaggio o da degustare con calma comodamente seduti al tavolo. Una idea che rende merito a chi l'ha promossa e che piace a migliaia di frequentatori che vi arrivano anche da oltre confine: in particolare dall'Austria, dalla Slovenia e dalla Germania, il tutto per assaporare le nostre specialità più tipiche, patrimonio del made in Friuli.

Le Osterie aderenti, sia quelle facenti parte del Comitato, che quelle che vogliono aggregarsi per l'occasione, propongono al pubblico una proposta fissa di piatto tipico, tradizionale o rivisitato che sia, abbinato a un bicchiere di vino di pregio, a un prezzo fisso e calmierato. Le osterie partecipanti sono individuate attraverso una mappa cittadina su cui vengono inseriti anche i punti attrattivi e turistici della città da visitare. La mappa ha una tiratura in 5.000 copie e viene distribuita agli sportelli di Turismo FVG. Una versione digitale della stessa mappa è disponibile sul sito [www.osteriafriulana.it](http://www.osteriafriulana.it). Diversi poi sono gli incontri dedicati al cibo con forme innovative, grazie allo Show Cooking (performance culinaria in cui il cuoco prepara i piatti davanti a un pubblico dal vivo) oltre a ciò alcune delle nostre osterie affiliate, illustrano le ricette tipiche friulane, preparando piatti tipici, stimolando l'attenzione del consumatore ai prodotti certificati DOP e IGP. Viene così incentivata la promozione dei prodotti agroalimentari e dei vini friulani, aiutando il consumatore nelle scelte; si prediligono le produzioni agroalimentari del territorio meno reperibili nella grande distribuzione.

IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA

**IL TESTIMONIAL:** Tramite puntuali azioni informative, si punta ad esaltare il livello qualitativo dei marchi del gusto locali. Durante l'evento, la valorizzazione del territorio regionale, avviene attraverso la voce di Dario Zampa. Inimitabile cantautore friulano qual è, con quarant'anni di chitarra in mano e il Friuli nel cuore, propone alla cittadinanza un momento inaugurale attraverso uno spettacolo di friulanità in una delle nostre osterie aderenti.

**LA PROMOZIONE:** l'evento viene promosso all'interno della comunicazione istituzionale del Comune di Udine, cui è stato richiesto il patrocinio, poi tramite un addetto stampa e mediante i canali istituzionali della Pro Loco città di Udine e della Confesecenti di Udine, entrambe partner della manifestazione. Infine grazie alla pubblicità radiofonica. La mappa è realizzata in tre lingue: italiano, friulano - con traduzione a carico dell'Arlef, anch'essa partner storico - e in tedesco per la diffusione e la fruizione transfrontaliera.

I principali obiettivi, in termini di efficacia e di efficienza della comunicazione, riguardano la realizzazione e il funzionamento del sito: [www.osteriafriulana.it](http://www.osteriafriulana.it). e la costituzione di un servizio di comunicazione esterno, con l'invio di alcuni comunicati stampa, l'attività di rassegna stampa, una conferenza stampa e relazioni con gli operatori dell'informazione; il posizionamento e il rafforzamento del brand «IO SONO FVG».



FRIULI · DOC



VINI · VIVANDE · VICENDE · VEDUTE

2024

30° edizione

5 · 6 · 7 Settembre  
**Aspettando Friuli Doc  
in osteria**

12 · 13 · 14 · 15 Settembre  
**Friuli Doc  
in Osteria**

Scopri all'interno le osterie aderenti:  
ti aspettano piatti tradizionali e vini  
della nostra regione!

## NASCITA DI FRIULI DOC E IL RUOLO DEL COMITATO FRIULANO DIFESA OSTERIE

di Marina Terrazzer



Le manifestazioni e gli eventi enogastronomici sono alcune fra le diverse occasioni d'incontro, che danno la possibilità di degustare e assaggiare i vini ed i cibi legati alla tradizione di un territorio. Nella nostra regione, tra quelle presenti, spicca sicuramente Friuli Doc.

Da un'attività di ricerca sull'offerta enogastronomica di Friuli Doc svolta nel 2022, per la redazione della mia tesi di laurea, sono emersi elementi interessanti sulla presenza e sul ruolo che ha avuto il Comitato Friulano Difesa Osterie. Considerando l'insieme delle informazioni, non risulterà difficile comprendere quanto sia stato naturale e quasi scontato il suo coinvolgimento, in quanto figura sostenitrice delle osterie nella loro funzione sociale aggregativa e dell'espressione di tipicità che le stesse rappresentano.

La prima edizione di "Friuli Doc – Vini, Vivande, Vicende e Vedute" prese il via nel 1995 e si basò su un format in cui si alternavano a momenti di festa, ad altri dedicati alla conoscenza delle offerte dei molteplici soggetti presenti, divisi fra enti, consorzi, produttori e artigiani, ma ad incontri anche rivolti alla cultura, allo spettacolo e a tanto altro.

L'attività organizzativa venne assegnata ad un Comitato Organizzatore sostenuto dall'U.O. Turismo e Grandi Eventi del Comune di Udine, che con il supporto di altri soggetti, ebbe il compito di attuare il programma ed effettuare le scelte operative più adeguate. Fra le diverse figure individuate vi fu quella del Comitato Osterie, che altresì, fece già parte dell'iniziale Commissione che definì l'idea e individuò la kermesse quale proposta strategica di promozione turistica e del territorio.

Friuli Doc, dedicò il suo esordio alle vedute del Friuli, fatte di panorami dalla spiccata varietà cromatica, che spesso evidenziano la grande vocazione vitivinicola.

Per tal motivo, la manifestazione fece riferimento alla presenza di Associazioni di produttori, di Consorzi e dell'Associazione dei Sommelier italiani, al fine di far conoscere ed offrire la più completa gamma di prodotti enologici. Vennero predisposti anche degli stand, che sulla falsariga della tipica osteria friulana proponevano, oltre al vino, ottimi piatti di formaggi e di salumi, accompagnati dall'immane fetta di polenta abbrustolita, com'è abitudine del popolo friulano.

Per quanto concerne il ruolo svolto dal Comitato, rientrò anche quello di promotore e coordinatore di due attività, una prevedeva la formulazione di un menù ad hoc a prezzi promozionali da parte delle 29 osterie (adesa successivamente anche da 12 ristoranti), e come seconda, concordava la presenza di alcuni gruppi di musica folk. Nel programma dell'evento, ogni giorno alle ore 19.00, figurava l'appuntamento dedicato alla cena dal titolo "A tavola nelle osterie della città". In questo modo e per un intero weekend, il centro cittadino diveniva una grande "rete gastronomica". Va sottolineato, che da sempre la partecipazione all'evento è subordinata al possesso di requisiti ben precisi e tra quelli più importanti vi sono la tipicità, la qualità e il legame alla tradizione friulana dei prodotti proposti.

Concludendo, nella memoria collettiva emerge in modo spontaneo il legame che vi è tra il vino e l'osteria, come luogo dove questa bevanda viene servita, e dove, si possono gustare i prodotti e le pietanze tipiche e tradizionali in un clima contraddistinto da convivialità e aggregazione, con un sottinteso ma importante rimando alla nostra cultura, storia e identità regionale. Oltre ad aver sostenuto un ruolo elogiabile, il Comitato Friulano Difesa Osterie è stato fra i soggetti più presenti durante le edizioni di Friuli Doc, a partire da quel lontano 1995.



### Una storia lunga 30 anni Vini, Vivande, Vicende, Vedute

*Friuli DOC è l'occasione per scoprire, in un concentrato di emozioni, l'anima di un territorio fuori dalle rotte e, proprio per questo, rimasto autentico e fedele alla propria natura. Una terra dove l'arte di fare cose buone si tramanda da generazioni e dove dividerle è un piacere sincero. Al centro del Friuli, la sua capitale è la sede naturale di questa grande festa e le osterie udinesi il cuore dello spirito di Friuli DOC. In questi locali tipici che popolano ogni angolo della città, il rito del t'aiut si celebra ogni giorno con calore e umanità. Ma, oltre ai vini friulani, al San Daniele, al Montasio, alla Gubana e a tutte le altre eccellenze friulane, Friuli DOC è anche un pretesto per visitare Udine, la città del Tiepolo, con i suoi scorci veneziani, i suoi palazzi ricchi di storia, la sua tradizione di architettura, il suo raffinato Castelli.*

Grafiche di Friuli Doc.

Testo tratto dalla tesi di laurea "Friuli doc: la promozione di un territorio attraverso l'offerta enogastronomica tra i marchi di qualità e i prodotti della tradizione". Dott.ssa. Marina Terrazzer

# 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 Grazzano, 78  
33100 Udine  
Tel. 3404187222  
Chiusura: domenica
- Osteria «DA ARTICO»  
Via Poscolle, 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. Cavour, 8  
33052 Cervignano del Friuli UD  
Tel. 0431 35713  
Chiusura: domenica
- Osteria «L' OSTERIA »  
di Simonetta Venier  
Via Pradamano, 67  
33100 Udine  
Tel. 393 2600297  
Chiusura: mercoledì e domenica
- 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
- Osteria «AGLI STEMMI»  
via Vittorio Veneto 24  
33070 Bruniera, Pordenone  
Tel. 335 7364990  
Chiusura: Domenica



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

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

Direttore responsabile  
Michele Tomaselli  
In redazione: Vittoria Mancini  
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 2024

"COMITATO FRIULANO DIFESA OSTERIE" PER INCENTIVARE I NOSTRI PROGRAMMI E LE NOSTRE INIZIATIVE INVITIAMO PER L'ANNO 2024 I SOCI A RINNOVARE LA QUOTA SOCIALE E COSÌ I SIMPATIZZANTI AD ADERIRE AL COMITATO.

Quota rinnovo: 10€  
Nuova iscrizione: 15€ con distintivo del comitato  
IBAN IT 57E0548412300CC360365243  
C/C N. 107 743334

ASPETTANDO FRIULI DOC IN OSTERIA  
DAL 5 AL 7 SETTEMBRE  
FRIULI DOC IN OSTERIA  
E DAL 12 AL 15 SETTEMBRE



-  **Da Lucia**  
Udine Via di Mezzo 118 - T. +39 0432 507189  
Pepata di cozze con calice di vino bianco o rosso:  
€ 12
-  **Al Vecchio Stallo**  
Via Viola, 7 – T. 0432 21296  
Gulash con patate e calice di Merlot az. agr. La Sclusa:  
€ 7,50
-  **Osteria da Artico**  
Via poscolle, 58 – T. 0432 507947  
“Brindui”, gnocchi di patate ripieni di susine, con burro  
nocciola, zucchero grezzo e pan grattato con calice  
di Friulano DOC az. agr. Mulino delle Tolle 2022: €10
-  **Al Canarino**  
Via Cussignacco,37 – T. 0432 504715  
Stufato di asino con calice di Refosco az. agr. Tenuta  
Luisa”: €13
-  **Da Pozzo**  
Udine Piazzale Gio Batta Cella 8  
T. +39 0432 1746350  
Tagliere misto di salumi e formaggi nostrani con calice  
di Friulano: €10
-  **Vinodilà**  
Udine Piazzetta Valentinis 4b  
T. +39 340 955 2915  
Orzo capra e fico con calice di Friulano az. agr. La  
Luna Storta €13
-  **Osteria Alle Volte**  
Via Mercerie, 6 - T. 0432.502800  
Frittura di calamari e verdure croccanti con calice di  
Ribolla gialla: €16
-  **Ostarie Ongjarut**  
Sedilis di Tarcento Via Bernadia 18  
T. +39 0432 791850  
Coniglio in umido e polenta con calice di vino rosso:  
€ 17
-  **Friul Marangon**  
Orgnano di Basiliano Via Montenero 4  
T. +39 0432 830360  
Carpaccio di Picanha finlandese su misticanza, ge-  
latina di uva fragola e sfoglia di mais croccante con  
calice di Sauvignon az. agr. La Sclusa: €16
-  **3 Musoni**  
Udine Via Marsala 40  
T. +39 0432 150 5324  
Capelunghe alla griglia con calice di vino della casa:  
€ 10
-  **Osteria Pieri Mortadele**  
Via Bartolini 8 - T. 0432 509234  
Tagliere misto di salumi e formaggi nostrani con calice  
di Chardonnay az. agr. Rodaro Paolo: €10
-  **Grappolo d'oro**  
Via B. Stringher, 5 - T. 347 6402909  
Crostino con musetto e calice di Cabernet Sauvignon  
az. agr. Alturis: € 5
-  **Alla Ghiacciaia**  
Udine Via Antonio Zanon 13  
T. +39 0432 502471  
Salame nell'aceto e polenta con calice di Schioppet-  
tino: €10,50
-  **La Ciacarade**  
Udine Via S. Francesco D'Assisi 6  
T. +39 0432 510250  
Frittura di calamari e verdure con calice di Ribolla Gial-  
la spumantizzata az. agr. Cozzarolo: € 15
-  **L'Osteria del Borgo**  
San Daniele del Friuli Via Soprapaludo 6  
T. +39 328 4762470  
Risotto fantasia ai colori delle verdure di fine estate  
con calice di Pinot Grigio az. agr. Guerra Dario: €13,50
-  **Al Fagiano**  
Udine Via Zanon 7 - T. +39 0432 877828  
Assaggio di frico e polenta con calice di vino della  
casa: € 5