

» Tutti vengono da Dio, gli ospiti e i poveri. E un dono, anche piccolo, fatto a loro è caro agli dei.  
A molti sorprenderà che questa lezione di umanità e solidarietà sia contenuta

DOMENICA  
D'ESTATE  
UNA MERAVIGLIOSA  
CONTRADDIZIONE

## Viaggi 24 Weekend

In una notte come questa, seduto su un muretto, muovendo le dita dei piedi, dentro le scarpe, pieno di gusto di vivere

LEO ZANIER



### L'ITALIA IN SELLA

Dalle Langhe all'Altopiano delle Cinquemiglia in Abruzzo (nella foto) fino alle ciclovie che portano ai confini della Puglia, idee da Nord a Sud per itinerari in bicicletta

[www.ilssole24ore.com/viaggi](http://www.ilssole24ore.com/viaggi)

## I sapori della montagna friulana in cerca di stelle

**Cucina di Carnia.** L'irripetibile Gianni Cosetti la rivelò a livello internazionale, oggi a Sappada, Sauris e altri borghi crescono ristoranti di qualità

Stefano Salis

Prima di tutto, parlo al sommo Gino Veronelli, perché un discorso, un articolo qualsiasi sulla cucina in Carnia (o sulle montagne friulane) non può non iniziare da Gianni Cosetti (1939-2001) che "sua nascita" definiva addirittura così: «Il cuoco più moderno che l'Italia abbia mai avuto, perché ha intuito per primo fra tutti il valore assoluto delle sue erbe, dei suoi funghi, dei prodotti delle sue malghe». Cosetti è stato l'alfa e l'omega della cucina di queste parti d'Italia che vivono in eterno stato appartato, nascondendo, spesso agli stessi friulani non carnici, le qualità di prodotti e territori selvatici e di certo non facili. Veronelli questa terra l'amava molto tanto da desiderare (non accontentato) di essere sepolto nel cimitero di Pradumbl, a Prato Carnico, dove molti suoi amici anarchici riposano, e tanto lo si poteva attribuire proprio alla portata della rivoluzione, prima di tutto culturale, di Cosetti, che, dal suo storico ristorante Roma di Tolmezzo (che, peraltro aspira di avere un altro suo posto nella storia della

certezza ma addirittura una piccola "ingiustizia", perché una sola stella è ancora poco, a mio giudizio, rispetto a chi ne vanta di più e a molte tavole pari grado; anche nella stessa regione. Esperta nella conoscenza, nella ricerca e nella costante reinvenzione del sapore delle erbe, della flora e della fauna locali, propone una cucina, nei tre menu fissati nei quali si articola l'esperienza (che, fortunatamente, si declina anche alla carta, non come da certi talebani), che meschia prodotti tipici, esemplari, a qualche richiamo esotico. Alcuni piatti sono già indimenticabili, come il Cervo fondente, cirmolo, tuber, muschio e Tortello all'uovo, porcini, anice di bosco. E se non c'è più il compianto Roberto Brovedani, marito di Fabrizia ed eccezionale scopritore e sconsigliato "abbinatore" di vini ai piatti della chef, oggi la loro figlia Elena (e il sommelier Ovidio, partecipe della lezione di Roberto) regge magnificamente le sorti del servizio nelle due sale tutto legno con le bellissime stube. Tutto praticamente impeccabile.

Su questa strada si muove ora la coppia composta da Andrea Pilo (chef) e Barbara Antonini (superba alla guida della cantina curata e perfetta in quella della sala) dell'Oro Nero di Sauris. Ma la prima menzione va al posto, più scenografico di così non si può: un ristorante curato nei dettagli a strapiombo sul celeste lago di Sauris. Ogni tavolo una vista mozzafiato che viene rinvigorita una volta che gli occhi si posino sui piatti. Non manca il dovuto omaggio al prosciutto e agli insaccati per cui Sauris è famosa (qui al meglio, col marchio Wolf); poi la cucina di Andrea, giustamente ambiziosa e forse ancora un filo troppo celebrare, si esalta con le insalate e le erbe di montagna (e ottimo il risotto) e con proposte innovative come Bao affumicato, cervo, julienne agrodolce, semi di papavero e maionese al rafano. Dolci pochi, ma ottimi. Vini di qualità scelti con cura, servizio, si diceva, accogliente e misuratissimo.

Sulla scia del successo televisivo di Masterchef va poi segnalata la splendida carriera che ha intrapreso Gloria Clama nel suo Indiniò (in nessun luogo, nel dialetto locale) a Raveo, andando molto oltre la spettacolarità della tv. È un locale solido, il suo, riscritto da tutti i punti di vista, la qualità degli arredi, l'attenzione alle luci, i pochi tavoli: erbe spontanee e spirito selvatico che vengono riproposte sul piatto, insieme a trota salmonata di Sutrio, l'uovo della "straniera" gallina araucana, la davvero ottima manzetta; prezzi più che abbordabili e una seria proposta, finalmente, per i vegetariani. Non poteva essere altrimenti.

Infine due ristoranti più tradizionali come Borgo Poscolle a Cavazzo e La Buteghe di Pierute a Illegio che non mancano di guizzi e che però puntano anche sul massimo della tradizione: cjarsons e toç in braide, un piatto quest'ultimo, (re)inventato da Cosetti e divenuto bandiera della cucina di queste parti. Il cerchio si chiude.

@therealmirabilia  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



### Vista mozzafiato.

Sopra e a fianco: alcune immagini dell'Oro Nero di Sauris, affacciato sul Lago di Sauris. A condurlo lo chef Andre Pilo e la sommelier e maître Barbara Antonini. A sinistra uno dei piatti più complessi e «meditati»: il cosiddetto «Pomodoro alla pasta», tutto da scoprire



### Stellata.

A sinistra Fabrizia Meroi, da anni ristoratrice stellata con il suo Laite (che significa «prato in discesa»), qui sopra la magnifica sala, con la storica stube. Fabrizia ha fondato il ristorante con il marito Roberto Brovedani, eccellente sommelier. Oggi in sala guida la loro figlia Elena. A sinistra il tortello all'uovo, iconico piatto del Laite



### Filosofia pratica.

Gianni Cosetti (in una foto tratta dal sito dizionario-biografico-dei-friulani.it) è stato lo chef che ha rilanciato e rivoluzionato la cucina carnica. Il suo ristorante Roma a Tolmezzo era meta di gourmet italiani e internazionali e non pochi cuochi celebri lo omaggiarono della loro presenza. Il suo sapere è affidato al libro Vecchia e nuova cucina di Carnia. Il racconto della sua vita in Annalisa Bonfiglioli, Il Mondo di Gianni Cosetti, cuoco di Carnia.

## FRANCIA

### Battaglie e arte, anniversari nella struggente Normandia

Fa un certo effetto bagnarsi sulle spiagge dell'Atlantico dove 80 anni fa avvenne lo sbarco delle forze alleate, in codice "Operazione Overlord". Lungo un tratto di costa che si estende per 80 chilometri a nord di Bayeux, soprattutto via mare, irruppe un contingente composto da quasi 135 mila soldati: proprio il Memorial di Caen e il Musée Mémorial di Bayeux costituiscono tappe imprescindibili per conoscere le vicende del D-Day, insieme alle spiagge, ai cimiteri e ai monumenti commemorativi, a cominciare da Omaha Beach, dove si trovano i bunker tedeschi e il campamento, dove le croci di marmo bianco sembrano estendersi all'infinito. Anche Juno Beach, nei pressi di Courseulles-sur-Mer, cinta da dune di sabbia spettinate dal vento, e Utah Beach, tra Bayeux e Cherbourg, rappresentano un'arenella della memoria pregna di testimonianze e monumenti, mentre a Longues-sur-Mer, in un altipiano a 65 metri di altitudine e culminante in una spettacolare falesia di marna e calcare, si resta tuttora impressionati dalla batteria tedesca, tra le poche sopravvissute del Vallo Atlantico, che ospita quattro cannoni navali. Emozioni che tornano osservando gli squarci nel terreno lasciati dalle bombe nel sito di Point Du Hoc.

Questi luoghi rimarranno a lungo nella memoria di chi scopre questa regione settentrionale della Francia sempre al centro della storia europea, sin dal 1066 quando Guglielmo I, duca di Normandia, invase l'Inghilterra e sconfisse il re inglese Aroldo II nella battaglia di Hastings. Accanto alle memorie di battaglie epiche vi sono luoghi di suggestiva bellezza, come la località balneare di Deauville dove, come dimostrano le ville di fine '800 e inizio '900, si diffuse la piacevolezza dei bagni in mare con largo anticipo rispetto al resto del Vecchio Continente: dal 1912 sono aperti il suo Casinò e l'Hotel Barrière Le Normandy, tuttora magneti per gli amanti dell'architettura e del cinema, grazie anche alla fama del film "Un Uomo, una donna" girato nella località da Claude Lelouch.

Il 2024 segna anche il 150esimo anniversario della nascita dell'impressionismo, movimento artistico che deve molto al paesaggio normanno e ai contrasti cromatici della sua luce: Claude Monet, infatti, posando il cavalletto davanti a una finestra spalancata della sua stanza all'Hotel Amiraute sul Grand Quai di Le Havre, dipinse "Impression, soleil levant", oggi al Musée Marmottan Monet di Parigi, tela che fu esposta nell'aprile 1874 in quella prima mostra organizzata nello studio del fotografo Nadar che avrebbe rivoluzionato la pittura moderna. Al Musée d'Art Moderne André Malraux si viaggia a ritroso negli anni in cui le coste normanne facevano spessissimo capolino sulle tele, mentre l'esposizione open air "Un Été au Havre" richiama artisti internazionali ad animare e interrogare il centro storico, il lungomare e le spiagge con materiche e coloratissime installazioni.

Anche Rouen, capoluogo della Normandia, deve molto a Claude Monet, che l'ha fatta conoscere dipingendo i cambiamenti della luce sull'antica cattedrale di Notre-Dame: quest'estate è stato affidato al regista e artista americano Robert Wilson il compito di animare questo iconico luogo di culto con "l'installazione serale" "Star and stone: a kind of love... some say", con la voce di Isabelle Huppert, la poesia di Maya Angelou e la musica di Philip Glass.

Se a Caen si ammirano i bastioni del castello, anche le falesie di Etretat ammaliano con le loro scogliere bianche, la spiaggia di ciottoli, l'arco perfetto e la guglia di Aiguille. E pur con un profilo ormai familiare, Mont Saint-Michel, soggetto alle volontà delle tante maree, abbaglia sempre chi varca la sua baia, anche se oggi l'abbazia si può raggiungere agevolmente grazie a un pontepasserella che si fonde con il paesaggio.

—Luca Bergamin

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Visioni. L'abbazia benedettina di Mont-Saint-Michel

## The tastes of Friulian Mountains in search of stars

*The cuisine of Carnia. The unrepeatable Gianni Cosetti revealed it internationally; today quality restaurants are growing in Sappada, Sauris and other small towns*

Stefano Salis

First of all, a word about great Gino Veronelli, because a speech, any article on the cuisine in Carnia (or on the Friulian mountains) cannot fail to start with Gianni Cosetti (1939-2001) who "his *nasità*" even defined as follows: «The most modern chef Italy has ever had, because he was the first to understand the absolute value of his herbs, his mushrooms, the products of his mountain pastures». Cosetti was the alpha and omega of the cuisine of these parts of Italy that live in an eternally secluded state, hiding, often even from non-Carnian Friulians, the qualities of wild and certainly not easy products and territories. Veronelli loved this land so much that he wanted (not satisfied) to be buried in the Pradumbli cemetery, in Prato Carnico, where many of his anarchist friends rest, and this could be attributed precisely to the extent of the revolution, first of all cultural, of Cosetti, who, from his historic Roma restaurant in Tolmezzo (which, moreover, aspires to have another place in the history of Italian cuisine as the place where tiramisù, the most popular dessert in national restaurants, was born), had covered and preceded Veronelli's philosophy: the rediscovery of local flavors and poor, peasant cuisine, but capable, if reinvented with respect, of being of national and global value.

It is exactly what the Noninos did with grappa (which, from an alcohol perceived as poor became a product capable of excelling in the glasses all over the world: a real paradigm shift in distillation) and with the defense, with the "Risit d'Aur" Prize, of those crops and cultures in danger that deserve not only being saved, but widely valorized. Benito (who has just passed away, to whom this prize should henceforth be entitled to) and Giannola, who, not by chance, had Cosetti cook all the prize lunches for as long as he was active, knew this very well; local and global always close by, with pride and passion, tradition and innovation.

And if the figure of Cosetti, left without heirs, is practically unrepeatable, the search for quality restaurants in the mountains of Carnia is not bound to be conducted in vain, as the offer, in recent years, has become refined and specific and reserves surprises.

A single woman is in charge, there's no doubt about it. In Sappada (the town which, with a specific referendum, seceded from Veneto to join Friuli, at the extreme of the historical border of Carnia) the Laite ("sloping meadow") of Fabrizia Meroi (one Michelin star) is not only a certainty but even a small "injustice", because a single star is still not enough, in my opinion, compared to those who boast more and to many restaurants of the same rank; even in the same region. Expert in knowledge, research and constant reinvention of the flavor of local herbs, flora and fauna, she offers a cuisine, in the three fixed menus in which the experience is divided (which, fortunately, is also available *à la carte*, not as with certain Talibans), which mixes typical and simple products, with some exotic references. Some dishes are already unforgettable, such as the melting Venison, Swiss pine, tubers, moss and egg Tortello, porcini mushrooms and wild anise. And if there is no more the late Roberto Brovedani, Fabrizia's husband and exceptional discoverer and boundless divine "matcher" of the chef's dishes with wines, today their daughter Elena (and the sommelier Ovidio, participant of Roberto's lesson) magnificently manages the service in the two rooms all wood with the beautiful stube. Everything practically impeccable.

This is the path followed by the couple Andrea Pilo (chef) and Barbara Antonini (superb at the helm of the well-kept cellar and perfect in that of the dining room) of the Oro Nero in Sauris. But the first mention goes to the place, which couldn't be more spectacular than this: a restaurant with attention to detail overlooking the heavenly lake of Sauris. Each table a breathtaking view

that is reinvigorated once your eyes rest on the dishes. There is no shortage of due homage to the ham and cured meats for which Sauris is famous (here at their best, with the Wolf brand); then Andrea's cuisine, rightly ambitious and perhaps still a little too cerebral, it is enhanced with salads and mountain herbs (and the risotto is excellent) and with innovative proposals such as smoked Bao, venison, sweet and sour julienne, poppy seeds and horseradish mayonnaise. Few desserts, but excellent. Quality wines chosen with care, service, it was said, welcoming and very measured.

In the wake of the television success of Masterchef, we should also point out the wonderful career that Gloria Clama has undertaken in her Indiniò (nowhere, in the local dialect) in Raveo, going far beyond the spectacularity of Television. Hers is a solid place, successful from all points of view, the quality of the furnishings, the attention to the lights, the few tables: spontaneous herbs and wild spirit that are proposed on the dish, Together with salmon trout from Sutrio, the egg of the "foreign" Araucana hen, the truly excellent heifer; more than affordable prices and a serious proposal, finally, for vegetarians. It couldn't be otherwise.

Finally, two more traditional restaurants such as Borgo Postone in Cavazzo and La Buteghe di Pierute in Illegio which do not lack twists and which however also focus on the maximum of tradition: *cjarsons* and *toç in braide*, the latter a dish (re)invented by Cosetti has become the flagship of the cuisine in these parts. The circle closes.

The Laite («sloping meadow») of Sappada of Chef Fabrizia Meroi deserves even more than one Michelin star

### **Breathtaking view**

Above and alongside there are some images of the Oro Nero in Sauris, overlooking Sauris Lake. It is run by Chef Andrea Pilo and sommelier and Maitre Barbara Antonini.

On the left there is one of the most complex and "thought-out" dishes, the so-called "Tomato with pasta", all to be discovered.

### **Starred**

On the left Fabrizia Meroi, a starred restaurateur for years with her Laite (which means "sloping meadow"), above the magnificent dining room, with the historic stube. Fabrizia founded the restaurant with her husband Roberto Brovedani, an excellent sommelier. Today their daughter Elena is managing the room. On the left the egg Tortello, an iconic Laite dish.

### **Practical philosophy**

Gianni Cosetti (in a photo taken from the website [dizionariobiograficodeifriulani.it](http://dizionariobiograficodeifriulani.it)) was the chef who revolutionized the cuisine of Carnia. His Roma restaurant in Tolmezzo was a destination for Italian and international gourmets and quite a few famous chefs honored him with their presence. His knowledge is entrusted to the book *Vecchia e nuova cucina di Carnia*. The story of his life in Annaluisa Bonfiglioli, *The World of Gianni Cosetti, chef from Carnia*.