

» 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

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 sornione "abbinate" 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.

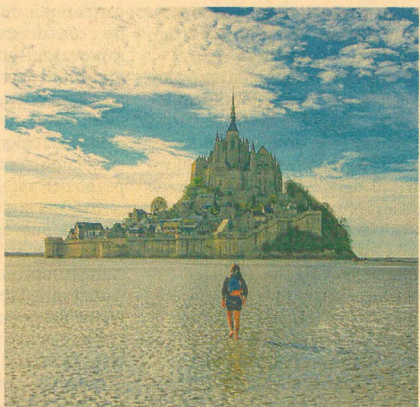
Il 2024 segna anche il 150esimo anniversario della nascita dell'impressionismo, movimento artistico che deve molto al paesaggio normanno e ai contrasti cromatici della sua luce: Claude Monet, infatti, posando il cavalletto davanti a una finestra spalancata della sua stanza all'Hotel Amiraute sul Grand 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 ponte-passerella che si fonde con il paesaggio.

—Luca Bergamin

© RIPRODUZIONE RISERVATA



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

Die Genüsse der friaulischen Berge auf Sternensuche

von Stefano Salis

Die karnische Küche. Der einzigartige Gianni Cosetti hat sie international bekannt gemacht, heute setzt man in Sappada, Sauris und in anderen kleinen Dörfern immer mehr auf Qualitätsrestaurants.

Zunächst erteilen wir dem großen Gino Veronelli das Wort, denn eine Anmerkung, ein beliebiger Artikel über die Küche in Karnien (oder in den friaulischen Bergen) kann nicht anders, als mit Gianni Cosetti (1939-2001) zu beginnen, den 'seine Nasität' sogar wie folgt definierte: „Er war der modernste Koch, den Italien je hatte, denn er war der erste, der den absoluten Wert seiner Kräuter, seiner Pilze, seiner Almerzeugnisse verstand.“ Cosetti war das A und O der Küche dieser Region Italiens, die sich in einem ewigen Zustand der Abgeschiedenheit befindet und die Qualitäten der ursprünglichen Produkte und Gebiete oft auch vor nicht-karnischen Friaulern verbirgt – dies alles zu bewältigen ist natürlich nicht einfach. Veronelli liebte diesen Teil Italiens so sehr, dass er sich wünschte (aber der Wunsch ging nicht in Erfüllung), auf dem Friedhof Pradumbli in Prato Carnico begraben zu werden, wo viele seiner anarchischen Freunde ruhen. Und so vieles könnte, vor allem kulturell, auf die Reichweite von Cosettis Revolution zurückgeführt werden, der von seinem historischen Restaurant Roma in Tolmezzo aus (das übrigens als Geburtsort des Tiramisù, der beliebtesten Nachspeise in der nationalen Restaurantszene, einen weiteren Platz in der Geschichte der italienischen Küche beansprucht) die gleiche veronellianische Philosophie verfolgt und vorangetrieben hatte: nämlich die Wiederentdeckung der lokalen Genüsse und der bodenständigen, bäuerlichen Küche, die jedoch, wenn sie mit Respekt neu erfunden wird, von nationalem und internationalem Wert sein kann.

So haben es auch die Noninos mit dem Grappa gemacht (der sich von einem als mittelmäßig empfundenen Destillat zu einem Erzeugnis entwickelt hat, das sich in den Gläsern der Welt sehen lassen kann: ein echter Paradigmenwechsel in der Destillation) und mit dem Preis 'Risit d'aur' zum Schutz von gefährdeten Reben und Kulturgütern, die es nicht nur zu retten, sondern auch umfassend aufzuwerten gilt. Das wussten auch Benito (der gerade verstorben ist und nach dem dieser Preis künftig benannt werden sollte) und Giannola, die - und das ist kein Zufall - Cosetti den Auftrag erteilte, alle Gerichte für die Preisverleihung zuzubereiten. Das tat er bis zu seinem Ruhestand; lokal und global immer nebeneinander, mit Stolz und Leidenschaft, Tradition und Innovation.

Und auch wenn eine Persönlichkeit wie Cosetti, der keinen Erben hinterlässt, praktisch einzigartig ist, muss man in den karnischen Bergen nicht vergeblich nach Restaurants mit hohem Niveau suchen, denn das Angebot hat sich in den letzten Jahren sehr verbessert und spezialisiert - und hält Überraschungen bereit.

Eine einzige Frau hat das Sagen, daran besteht kein Zweifel. In Sappada (dem Dorf, das sich per Volksabstimmung von der Region Venetien abspaltete, um Teil von Friaul zu werden, und zwar am äußersten Ende der historischen Grenze von Karnien) ist Fabrizia Meroi (ein Michelin-Stern) mit ihrem Laite ('abschüssige Wiese') nicht nur eine Garantie, sondern stellt sogar eine kleine 'Ungerechtigkeit' dar, denn ein einziger Stern ist meiner Meinung nach immer noch wenig im Vergleich zu denen, die sich mit mehr Sternen schmücken und im Vergleich zu den vielen Lokalen gleichen Ranges; sogar in derselben Region.

Als Expertin für das Kennen, Erforschen und das ständige Neuerfinden des Geschmacks von Kräutern, von lokaler Flora und Fauna schlägt sie in den drei Menüs, in die das Genusserlebnis

unterteilt ist, (die zum Glück auch à la carte angeboten werden, und nicht nur als zwingend feste Zusammenstellung wie in bestimmten Restaurants), eine Küche vor, die typische und einfache Produkte mit einigen exotischen Akzenten mischt. Einige Gerichte sind schon jetzt unvergesslich, wie z.B. das marinierte Hirschfilet mit Zirbe, Knollen und Moos, das Tortello mit Ei, Steinpilzen, Waldanis. Und wenn auch Roberto Brovedani, Fabrizias Ehemann und außergewöhnlicher Entdecker sowie unermüdlicher 'Matchmaker' der Weine mit den Gerichten der Küchenchefin, nicht mehr unter uns weilt, so hält heute seine Tochter Elena (und Sommelier Ovidio, der von Roberto ausgebildet wurde) in den beiden ganz aus Holz gefertigten Räumen mit dem schönen Kachelofen prächtig die Stellung. Alles absolut tadellos.

Diesen Weg hat nun auch das Ehepaar Andrea Pilo (Küchenchef) und Barbara Antonini (hervorragend im Weinkeller und perfekt im Speisesaal) des Oro Nero in Sauris eingeschlagen. Aber die erste Erwähnung gilt dem Ort, der so malerisch ist, wie es nur geht: ein Restaurant mit Liebe zum Detail hoch über dem blauen Sauris-See. Von jedem Tisch aus hat man einen atemberaubenden Blick, der sich noch verstärkt, sobald er auf den Gerichten ruht.

Auch eine gebührende Hommage an den Schinken und die Wurstwaren, für die Sauris berühmt ist (Spitzenerzeugnisse der Marke Wolf), darf nicht fehlen. Und dann die Küche von Andrea, die zu Recht ehrgeizig und vielleicht noch ein wenig zu zerebral ist. Sie überzeugt durch die kleinen Salate und Bergkräuter (das Risotto ist ausgezeichnet) und durch innovative Vorschläge wie geräucherter Bao, Hirsch, süß-saure Julienne, Mohn und Meerrettich-Mayonnaise. Nur wenige Desserts, aber die sind ausgezeichnet. Dann noch sorgfältig ausgewählte Qualitätsweine, der Service, wie schon erwähnt, freundlich und sehr maßvoll.

Im Zuge des TV-Erfolgs von Masterchef sollte auch die glänzende Karriere erwähnt werden, die Gloria Clama in ihrem Indiniò (Nirgendwo, im lokalen Dialekt) in Raveo gemacht hat und die weit über die spektakuläre Bekanntheit durch das Fernsehen hinausgeht. Es handelt sich um ein ansprechendes Restaurant, das in jeder Hinsicht gelungen ist: hohe Qualität bei der Einrichtung, eine spezielle Beleuchtung, nur wenige Tische: spontane Kräuter und wilde Kreativität, die zusammen mit der Lachsforelle aus Sutrio, dem Ei des 'ortsfremden' araukanischen Huhns, dem wirklich ausgezeichneten Jungrind auf dem Teller landen; die Preise sind überaus erschwinglich und endlich gibt es auch ein ernstzunehmendes Angebot für Vegetarier. Anders wäre es gar nicht denkbar.

Und schließlich zwei traditionellere Restaurants, das Borgo Poscolle in Cavazzo und das La Buteghe di Pierute in Illegio, denen es nicht an Einfallskraft fehlt, die aber auch strikt auf Tradition setzen: Cjarsons und Toç in Braide, letzteres ein von Cosetti (wieder)erfundenes Gericht, das zum Aushängeschild der Küche dieser Gegend geworden ist. Der Kreis schließt sich.

Didascalie:

Das Laite ('abschüssige Wiese') von Spitzenköchin Fabrizia Meroi in Sappada verdient sogar mehr als einen Stern

Atemberaubender Blick.

Oben und daneben einige Bilder des Oro Nero in Sauris mit Blick auf den Sauris-See. Geführt von Chefkoch Andrea Pilo sowie Sommelière und Maître Barbara Antonini. Links eines der aufwändigsten und 'durchdachtesten' Gerichte: 'Pomodoro alla pasta' - hier geht man auf Entdeckungsreise.

Mit Stern versehen.

Links Fabrizia Meroi, seit vielen Jahren Sterneköchin in ihrem Restaurant Laite (was soviel wie

'abschüssige Wiese' bedeutet), oben der herrliche Speisesaal mit der historischen Stube. Fabrizia gründete das Restaurant zusammen mit ihrem Mann Roberto Brovedani, der ein hervorragender Sommelier war. Heute ist ihre Tochter Elena im Speisesaal tätig. Links das Tortello mit Ei, das Kultgericht des Laite.

Praktische Philosophie.

Gianni Cosetti (auf einem Foto der Website *dizionariobiograficodeifriulanit.it*) war ein Spitzenkoch, der die karnische Küche wiederbelebte und revolutionierte. Sein Restaurant Roma in Tolmezzo war ein Ziel für italienische und internationale Feinschmecker, und viele berühmte Köche erwiesen ihm die Ehre. Sein Wissen ist dem Buch *Vecchia e nuova cucina di Carnia* anvertraut. Die Geschichte seines Lebens kann man nachlesen in Annalisa Bonfiglioli, *Il Mondo di Gianni Cosetti, cuoco di Carnia*.