

» 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, parola 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 cerebrale, 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.

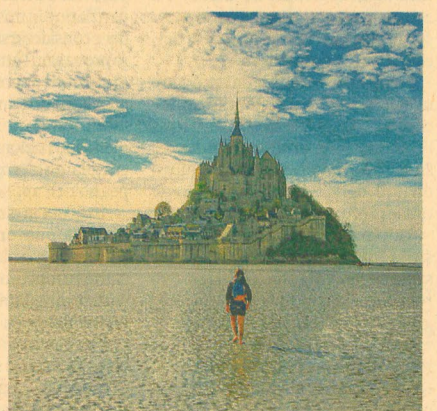
Questi luoghi rimarranno a lungo nella memoria di chi scopre questa regione settentrionale della Francia sempre al centro della storia europea, sin dal 1066 quando Guglielmo I, duca di Normandia, invase l'Inghilterra e sconfisse il re inglese Aroldo II nella battaglia di Hastings. Accanto alle memorie 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