

Un'isola serena per tutte le stagioni

■ CARLO MORANDINI*

"Chiare, fresche e dolci acque..." I limpidi versi del Petrarca paiono riflettere in modo puntuale lo stato d'animo e le sensazioni di chi trascorre una notte a L'Ultimo Mulino. Un'inaspettata oasi naturalistica, testimonianza dell'antica tradizione molitoria e della nostra civiltà contadina, adagiata nella Bassa pianura Pordenonese.

Il restauro è stato curato dalla famiglia Balestrieri

Nella zona delle terre umide dalle quali affiorano le acque di risorgiva. Area bucolica frammentata dal fiume Sile, che si dirama e si intreccia attorno all'opificio del 1600, ristrutturato negli anni '90 dalla famiglia lombarda Balestrieri per dedicarlo a una ricettività d'alto livello. Anticamente il mulino era lontano dal centro abitato, nel mezzo della campagna, collegato da quelle che un tempo erano due strade carrarecce. E oggi sono una strada di collegamento da Bannia verso Fiume Veneto o San Vito al Tagliamento, che fa accedere al locale attraverso un ponte a tre arcate, e un suggestivo sterrato che percorre parte dei sessanta ettari della tenuta fino a insinuarsi in un filare di piante d'alto fusto, conducendo a un ponticello che supera il primo ramo del fiume Sile. Il ramo principale, che alimenta le tre ruote del mulino tuttora perfettamente conservate e funzionanti. È la Signora Franca, moglie di Carlo Balestrieri, nativa di San Vito al Tagliamento, originaria di San Daniele del Friuli, l'appassionata restauratrice del manufatto e delle antiche macine. E' lei che ci guida alla scoperta di questo suggestivo relais della piana pordenonese. Ben noto ai vip che raggiungono il Friuli anche da lontano e cercano ristoro in un ambiente rilassante e sereno. Nel quale l'arredo, la distribuzione dei locali, la professionalità discreta del personale consentono agli ospiti di sentirsi pienamente a loro agio fin dal primo approccio. Se vi capiterà di soggiornare nella stanza numero 11, avrete l'esatta percezione del motivo della nostra apertura dedicata ai versi petrarcheschi: dalle finestre su tre delle pareti si ammira, e si ascolta, il placido scorrere delle acque di risorgiva. E si

L'Ultimo Mulino, un edificio seicentesco sul Sile per una ricettività ricca di comfort e suggestione



scopre che L'Ultimo Mulino è situato proprio su un'isola, separata dalla campagna dai corsi del Sile. Il suono dell'acqua, l'energia che essa sprigiona, la scelta del posto che probabilmente, nel 1600, fu fatta interrogando il raddo-

mante e costruendo l'edificio secondo regole anche idrauliche che tuttora non sono state sconfessate. Forse sono anche questi motivi che possono spiegare la sensazione di benessere che si prova stando in questo locale. Gli interni

sono curati nel minimo dettaglio. Per preservare ciò che rimane della parte mugnaia con i meccanismi delle tre grandi ruote ancora funzionanti. Ma anche per mettere perfettamente a loro agio gli ospiti. Nelle sale ricavate al

pianterreno. Così come nelle camere soprastanti. O nella sala più grande, capace di accogliere un centinaio di commensali.

Nella bella stagione ancor più ampie possibilità si offrono con l'utilizzo dei gazebo immersi nel verde, sempre sfiorati dalle acque del Sile. Che in parte alimentano un suggestivo laghetto dal quale, d'inverno, volano gli aironi.

In cucina Sergio Marson e Giovanna Molino

L'Ultimo Mulino, nel quale le ultime macinature dei cereali risalgono agli anni '70, si prospetta dunque quale location ideale per trascorrervi anche la notte di Natale. Già suggestivamente decorato con luci che ne mettono in risalto il fascino antico, con il calore dei focolari e la grazia degli arredi si presenta come una locanda di lusso nella quale non manca l'alta cucina. Due gli chef, che si aggiungono allo staff familiare, del quale fanno parte assieme a Carlo e Franca, i figli Corinna e Giorgio. Sono Sergio Marson, di Pordenone, uscito dalla 'scuola' de La Taverna di Colloredo, poi formatosi nelle cucine di hotel di livello internazionale in Italia e all'estero, e Giovanna Molino, di Reana del Rojale, più ancorata alla cucina della tradizione friulana. Preparano un menù attento alla stagionalità, quindi anche alla ricerca delle materie prime. Proponendo, attraverso il maitre, Marco, piatti che fondono sapori antichi con la ricerca di accostamenti nuovi e accattivanti per la semplicità dei componenti. Un paio di esempi di stagione? Capasanta al forno su crema di zucca profumata agli agrumi. Crema di porro con bocconcini di rana pescatrice dorati e cialdina di frico. Scaloppa di rombo al forno su tortino di patate, cicoria, guanciaiale. I vini? Privilegiati quelli del vigneto regionale. Ma ce ne sono per tutte le aspettative. Cercavate un'oasi a davvero pochi chilometri dalla città? A L'Ultimo Mulino troverete un'isola accogliente, tutta per voi.

*Vicepresidente nazionale UNAGA

A tavola con il Nordest

I MIGLIORI RISTORANTI DEL NORD-EST SELEZIONATI PER VOI

144 pagine di consigli per soddisfare i peccati di gola. I migliori ristoranti del territorio e una mappa del gusto che descrive tredici percorsi, provincia per provincia, tra le eccellenze enogastronomiche del Nordest. La prima guida ricca di indicazioni utili, suggerimenti e suggestioni per gustare il meglio della produzione di questo straordinario territorio.

In vendita a 7,90 € nelle migliori librerie del Nordest, di Milano e di Roma

nordest europa.it



Guida alle eccellenze della nostra terra **nordest europa.it**

Nordesteuropa Editore
tel. 049 8757589
nordesteuropa@nordesteuropa.it

HOTEL RELAIS RESTAURANT L'ULTIMO MULINO
Fiume Veneto (Pn)
Tel. 0434 957911
www.lultimomulino.com