

GAMBERO ROSSO®

www.gamberorosso.it

Bollicine boom

anno 17
numero 192
mensile gennaio '08
3,90 euro

Il mercato dello spumante è in crescita esponenziale e la **Franciacorta** è il territorio vincente. Tutto merito di una dinamica classe imprenditoriale e di una grande capacità tecnica. In vigna e in cantina



ITINERARI GOLOSI. Valli Veronesi. IL CASO. La cucina d'avanguardia italiana
WEEKEND GOURMET, BAR, RISTORANTI, NEGOZI&PRODOTTI, RICETTE



WEEK END GOURMET

L'Ultimo Mulino | FIUME VENETO (PN) | loc. Bannia | via Molino, 45
tel. 0434 957 911 | www.ultimomulino.com | DOPPIA 150 euro colazione incl.
CENA circa 65 euro vini escl.

TESTO DI **Luciana Squadrilli** FOTO DI **Patrizio Cocco**



IL RELAIS. L'antico mulino dove il tempo si è fermato

BANNIA DI FIUME Veneto, piccolo borgo della Bassa Pordenonese non lontano dal capoluogo. Le acque del fiume Sile scorrono tranquille e muovono le pale dell'antico mulino, come avviene da oltre quattro secoli. Guardando il retro dell'antico edificio, tutto sembra immutato dal tempo in cui qui si macinava il grano per le famiglie della zona. Ma la facciata principale rivela che qualcosa è cambiato: le aiuole e i davanzali fioriti, le lampade che accolgono i visitatori costeggiando il ponte che conduce al mulino, gli interni caldi e raffinati che si intravedono dalle vetrate indicano che qualcuno, pur mantenendone inalterato il fascino, ha preso possesso dell'antico mulino

seicentesco — oggi tutelato dalla Soprintendenza per i Beni Culturali Storico Artistici e Architettonici — e lo ha trasformato in un rifugio per momenti di pace e intimità. Così il passato rivive nelle mura della costruzione che dà anche il nome alla via. «Ci capita spesso di accogliere ospiti da diverse parti del mondo, emigrati anni fa, che vengono qui a ritrovare i luoghi della loro infanzia e si ricordano ancora di quando, da bambini, si sistemavano sulla scala di legno, in ordine gerarchico in base all'età,

per mangiare quel poco che c'era» racconta Franca Balestrieri, che con il marito Carlo ha riportato alla vita il mulino aprendo, nel 1995, il bel relais. «Nel 2001, quando le nostre figlie si sono sposate, lo affidammo ad altri, ma ce ne siamo pentiti ben presto». Così, nel 2007, hanno deciso di riprenderne la gestione con l'aiuto dei figli Corinna e Giorgio, mentre Valeria, l'altra sorella, ha preferito la vita cittadina nella Capitale.

DA MILANO, i Balestrieri cercavano da tempo un luogo dove trasferirsi per vivere in una dimensione più tranquilla. Lo trovarono proprio qui, nella campagna friulana: «È stato l'avverarsi di un sogno — racconta

«È STATO L'AVVERARSI DI UN SOGNO: CERCAVO PROPRIO UN LUOGO COSÌ, DOVE SI RESPIRASSE UN'ATMOSFERA D'ALTRI TEMPI, ROMANTICA: UN PO' COME NEI FILM DELLA PRINCIPESSA SISSI, TRA BOSCHI INCONTAMINATI E ELEGANZA DI STAMPO AUSTRO-UNGARICO»



FOTO DI Francesco Vignali

Franca, sempre elegantissima e dai modi estremamente garbati ma al tempo stesso pieni di calore — cercavo proprio un luogo così, dove si respirasse un'atmosfera d'altri tempi, romantica: un po' come nei film della Principessa Sissi, tra boschi incontaminati ed eleganza di stampo austro-ungarico». Una favola non priva di risvolti concreti: «Decidemmo di acquistare il mulino, ma naturalmente bisognava pensare di farci qualcosa — racconta il marito — i lavori di restauro sono stati lunghi e complessi, per adeguare la struttura alle esigenze moderne di ospitalità cercando di lasciare il più possibile l'atmosfera originaria». Intento riuscito, anche se la mano dei padroni di casa è ben evidente: all'ingresso, dietro ai vetri, ci sono le antiche macine del mulino — attivo fino agli anni '60 come dimostra la vecchia licenza di macinazione incorniciata — >>>

LA TRADIZIONE/I. La brovada, gusto pungente dal passato

La brovada è un prodotto tipico friulano, a base di rape (ras de broade) fermentate in acqua e aceto a contatto con vinacce di uve locali. Le rape (quelle a radici bianche dal colletto viola, tradizionalmente coltivate in zona e raccolte da settembre in poi) assumono così un colore esterno bianco crema tendente al rosa o al rosso, a seconda della vinaccia. Dopo circa 40 giorni di fermentazione nelle vasche, le rape vengono lavate e grattugiate in filamenti dalla consistenza croccante e dal gusto molto particolare e dall'aroma pungente. Un tempo protagonista dell'alimentazione invernale in Friuli, la brovada può essere consumata cruda o cotta, soffritta con aglio e alloro: con il suo gusto acidulo e sgrassante, è perfetta per accompagnare il muset (cotechino locale) e in generale le carni di maiale, o il minestrone con i fagioli. Alla periferia di Spilimbergo, la famiglia Avoledo coltiva e produce la brovada con la ricetta tramandata da generazioni: le rape, grattugiate e confezionate in pratici sacchetti (in cui si conservano per 30 giorni) sono acquistabili al dettaglio in azienda o nei negozi della zona.

AZIENDA AGRICOLA AVOLEDO | Spilimbergo (PN)
via Ippolito Nievo, 19 | tel. 042 741 133 | www.brovadafvg.it

Un piatto di brovada e muset. A fianco, da sinistra, la sala del ristorante Corinna e Franca Balestrieri



La pitina stagionata. A destra, pitina cotta con polenta.

>> ancora funzionanti. Le camere sono ampie e accoglienti, arredate con gusto e impreziosite da piccoli dettagli; c'è un bel salone per le feste, e in estate il bosco ospita una struttura ideale per le cerimonie. Il ristorante, con muri in pietra viva e tavoli apparecchiati con cura, ha un'atmosfera raffinata e rustica al tempo stesso. La cucina dello chef, offre un bel panorama sulla cucina regionale di terra e di

LA CUCINA OFFRE UN BEL PANORAMA SULLA CUCINA REGIONALE DI TERRA E DI MARE: DAL MENU DELLA TRADIZIONE, CON FRICO, PITINA, MINISTRONE E TOC IN BRAIDE, AI PIATTI DI CACCIAGIONE COME IL LOMBO DI CERVO AL GINEPRO E MIELE DI CASTAGNO...

LA TRADIZIONE/2. La pitina, saporita polpetta di montagna

Prodotto tradizionale della Val Tramontina (Cjanâl di Tramonç in dialetto locale), la pitina è un salume particolare, originariamente a base di carni ovine, caprine o di camoscio e capriolo. Non avendo a disposizione il budello di maiale, animale non adatto all'allevamento di montagna, le carni venivano tagliate a punta di coltello, insaporite con sale, pepe e erbe aromatiche montane, e lavorate a forma di polpetta. Passate nella farina da polenta (sempre presente nelle malghe locali), le polpette venivano fatte affumicare sotto la cappa del camino, poi conservate in un ambiente fresco e ventilato per favorire la stagionatura e la comparsa di muffe "buone". Filippo Bier, attuale titolare della macelleria fondata nel 1875, ha ripreso la lavorazione di questo antico prodotto adeguandola a esigenze e gusti moderni: alla ricetta originale ha aggiunto il grasso di maiale, che dona morbidezza e sapore senza irrancidire. Bier produce la pitina stagionata, da mangiare come un salume, e quella fresca che va cotta brevemente per accompagnare polenta e risotti. In vendita anche altri prodotti tipici come *lis pindulis fumadis* (strisce di carne magra di maiale o montone affumicate naturalmente, essiccate e insaporite con erbe e spezie) e il salame di cervo affumicato.

MACELLERIA BIER | Meduno (PN)
via Roma, 1 | tel. 042 786 189
www.pitina.com



mare: dal menu della tradizione, con frico, pitina, minestrone di fagioli e brovada e toc in braide (delizioso piatto a base di polenta e formaggio di malga), ai piatti a base di cacciagione – come il lombo di cervo al ginepro e miele di castagno – o di pesce di mare e di fiume: gran vapore di pesce, tagliolini con mazzancolle alla busera, le prelibate trote locali... Tutto realizzato con materie prime di qualità, mano leggera e una garbata creatività.

LA SALA PER la colazione — a base di golose torte preparate dallo chef, croissant, yogurt, formaggi e salumi locali — ospita anche il grande focolare dove, nei mesi freddi, ritrovarsi per

conversare davanti al fuoco. «Ho sempre vissuto male il momento in cui, finita la cena, si interrompe bruscamente quel clima di convivialità e armonia che si crea a tavola — racconta la signora Franca — perciò mi piaceva ricreare un ambiente dove proseguire la serata: un'idea apprezzata soprattutto dagli ospiti stranieri». Se il marito segue gli aspetti amministrativi, Corinna il ristorante e Giorgio si occupa dell'accoglienza, lei cura i dettagli: ovunque ci sono i segni del suo buon gusto e della sua creatività: dalle bellissime decorazioni con fiori, bacche e frutti (come gli antichi sacchi di juta scovati nei mercatini della zona, traboccanti di mele), ai tanti oggetti raccolti con passione nel corso degli anni: libri antichi, vestiti d'epoca, scatole di latta, i rari poggia-ferri da stiro in ghisa... Cimeli di un passato che non può che affascinare gli animi romantici.