

ANDAR PER TROTE E OSTERIE



ADRIANO PIAZZESI
✉ adrianopiazzi@yahoo.it

Ippolito Nievo lo definiva «un piccolo compendio dell'universo». Per significare il fatto che questa piccola terra, che ai tempi del Patriarca d'Aquileia era chiamata «Patria del Friuli», possedeva (e possiede) tutte le tipologie di paesaggio naturale, mirabilmente condensate e «riassunte» in modo così unico e sorprendente. Pier Paolo Pasolini, invece, lo descriveva come «un paese di primule e di temporali», mettendo l'accento sulla grande ricchezza di acqua e di vegetazione ad essa legata, dato che il Friuli può essere davvero considerato il regno incontrastato dell'acqua. Acqua che scende da selvagge montagne, formando anse dai riflessi turchesi, acqua che spumeggia in cascate fragorose o che si perde negli sconfinati ghiareti (detti 'grave' o 'magredi') dei corsi di fondovalle per poi riapparire, come per incanto, al di sotto della linea delle risorgive, in piena zona di pianura. Una volta, certo, le cose andavano in modo assai diverso da oggi sia sotto il profilo sociale che sotto quello economico e naturalistico. In poco più di cinquant'anni in questa parte d'Italia si è assistito a una accelerazione dello sviluppo incredibile: tutto è radicalmente cambiato e da una situazione economica di grande depressione e povertà si è passati a tassi di crescita di tipo giapponese. Dal friulano costretto ad emigrare per mezza Europa e mezzo mondo, che in mol-

ti casi viveva in case fumose e prive di elettricità, si è approdati alla ricchezza di oggi e alla attuale situazione abitativa fatta di ville e villette disseminate nella tranquilla campagna e nelle ordinate periferie delle città, dotate di tutti i più moderni comfort. Inevitabile che anche l'ambiente, soprattutto quello della bassa pianura, accusasse dei contraccolpi negativi. Le captazioni di acqua, l'utilizzo della stessa per scopi irrigui o industriali, l'uso in agricoltura di pesticidi e diserbanti, hanno causato un forte degrado delle rogge di pianura, con la drastica riduzione di pesce una volta incredibilmente abbondante e pregiato. Come sempre avviene, in modo particolare quando il mutamento sociale è repentino e improvviso, alla soddisfazione per i risultati raggiunti si accompagna un grande senso di nostalgia e di rimpianto per il tempo passato, dato che in esso sopravvivevano da secoli stili di vita e valori che avevano certamente molti risvolti positivi. Ecco allora fiorire tutta una serie di manifestazioni e di sagre di paese dedicate al buon tempo andato, alla riscoperta delle tradizioni linguistiche soprafatte dalla modernità, al proliferare in libreria di pubblicazioni che si rifanno in qualche modo al passato, descrivendo come si viveva solo pochi decenni fa. L'ultima che ho letto si intitola *Fermati un lamp!* (*Fermati un attimo*, Biblioteca dell'Immagine, Pordenone 2007), nella

quale l'autore, Giacomo Miniutti, nato nella piccola e isolata frazione di Moschiasinis, in val Tramontina, descrive in modo semplice e commovente la vita sulle rive del Meduna nei recenti anni Cinquanta e Sessanta. È veramente incredibile rendersi conto di come tutto sia così tumultuosamente cambiato in pochissimo tempo. I ricordi, diceva il grande poeta Vincenzo Cardarelli, sono come «ombre troppo lunghe del nostro breve corpo». Ma quelli della generazione che si è trovata a vivere queste esperienze credo che proiettino ombre ancora più lunghe e 'lugubri' di quelli di coloro che hanno avuto il privilegio o la sfortuna (dipende dai punti di vista) di non aver dovuto attraversare questo mare in tempesta.

Girando per il Friuli, in montagna come in pianura, si possono ancora scorgere vecchie case con i muri fatti con i sassi del Tagliamento, ormai mezze diroccate o invase da erbacce o sterpaglie: sono le tane abbandonate di chi è stato proiettato dal progresso verso altri orizzonti. Tra qualche anno non se ne vedranno più. E certi manufatti che stranamente si presentano alla nostra vista inconsapevolmente hanno una storia e un significato che solo chi ha vissuto quei periodi può decifrare: se andate a Tramonti di Sotto (Vil di Sot), vicino al cartello stradale che indica il paese, fate caso a quella strana pietra squadrata che si trova sulla destra della strada. Le sono stati piantati accanto dei fiori che fanno pensare a qualcosa di sacro. Come narra Miniutti, nel libro citato, era il luogo dove venivano appoggiate le bare dei morti (la 'pò dai muarz'), trasportate a spalla dai parenti dagli sperduti casolari in attesa dell'arrivo del prete e dei conoscenti, prima della processione verso la vicina chiesa del paese. All'epoca, infatti, non esistevano imprese di pompe funebri e tutto doveva essere fatto 'in casa', con poveri mezzi e tanto sacrificio.

andar per trote

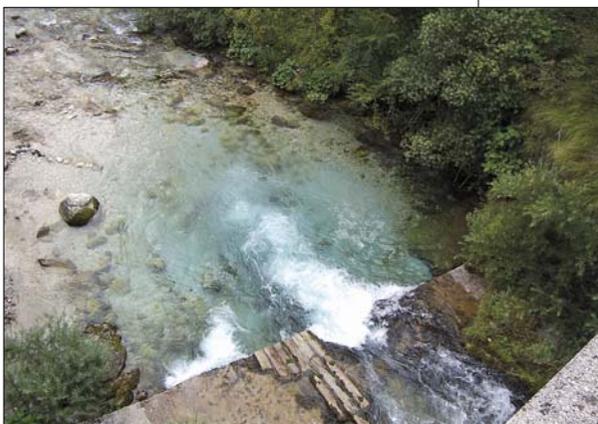
Sono sempre stato un pescatore di montagna, amante dei piccoli corsi e delle sperdute vallate, spesso risalite in perfetta solitudine. Ovvio, quindi, che anche in Friuli la mia predilezione sia sempre andata ai corsi superiori dei fiumi e dei torrenti piuttosto che ai fondovalle e alle risorgive di pianura. I pescatori friulani – leggo sui siti internet e sui forum ad essi collegati – si lamentano per il peggioramento della situazione della pesca e dei fiumi. Senz'altro avranno ragione per i motivi ai quali accennavo sopra e anche per tutta una serie di mentalità sbagliate, dure a morire, tra gli stessi pescatori. Credo però che quella quindicina di torrenti che ancora il Friuli può offrire in grande spolvero siano di una bellezza assolutamente unica, che non regge il confronto con nessuna altra parte d'Italia. Faccio solo alcuni nomi: Slizza, Resia, Arzino,

In alto: la valle dell'Uccea vista dall'alto; a lato: il basso Resia. In apertura: l'Arzino sopra Pozziss.



Chiarò, Meduna, Livenza, Torre, Ucea, Natisona, Glagnò, Aupa, Pontebbana, Cercevesa, Cellina... Qualcuno in anni passati è stato devastato da alluvioni disastrose come l'Aupa e il Pontebbana (2003). Altri, come il Tagliamento e il Fella, sono troppo deviati, captati e soggetti a lavori in alveo (Fella) che ne sconvolgono il regolare decorso o ne provocano un sistematico intorbidimento delle acque. Chi li conosce a fondo, però, assicura che è proprio in alcuni tratti di questi grossi corsi di fondovalle che si possono effettuare le catture più belle e interessanti. Dando un'occhiata alla bella pubblicazione dell'ETP *Pesca e Ambiente*, consultabile in versione integrale sul sito dell'Ente Tutela Pesca FVG, si possono vedere foto di catture stupende effettuate in queste acque: le marmorate di 4,5 e di 2,8 kg catturate nel 2007 rispettivamente sul Tagliamento in località Buja e sul Torre a Tarcento lo dimostrano ampiamente. Ancora più recenti (2008) le catture di una marmorata di 5,8 kg sul Natisona a Cividale, di un'altra di 2,7 kg sul Rio Boso sempre a Buja e di una fario di 2,5 kg catturata sulla Livenza a Sacile. Sono pesi e misure che dimostrano che non è



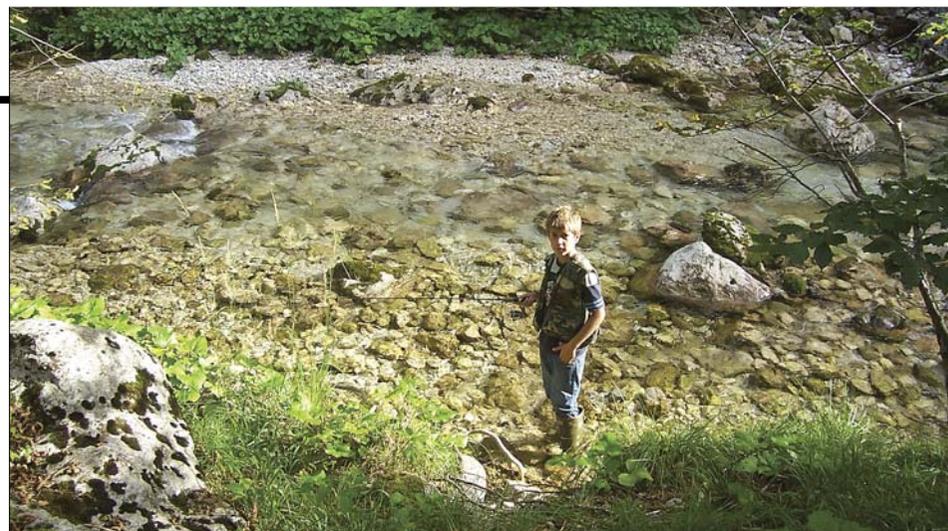


sempre indispensabile pescare nelle super riserve straniere per riuscire a prendere pesci di rispetto. Le acque friulane, infatti, non saranno più quelle di una cinquantina di anni fa, ma ancora oggi regalano catture senz'altro superiori a quelle realizzabili nelle altre acque italiane. Prendere trote di 30-35 cm anche in torrenti piuttosto piccoli (Rio Uccea sotto il passo Tanamea/alto Arzino sopra San Francesco) è cosa abbastanza usuale, che ho personalmente verificato anche durante l'estate passata.

Senza entrare nello specifico, cosa che richiederebbe un libro intero, vi consiglio di focalizzare la vostra attenzione su una o due vallate, cercando di pescare in vari tratti del medesimo corso, senza farsi prendere dalla frenesia che talvolta impedisce di assaporare la pesca con lo spirito giusto. Difficilmente, infatti, vi troverete davanti a corsi d'acqua più belli e puri di quelli che scorrono nelle selvagge montagne friulane: provate a batte- re il Torre sopra Tarcento, il Cellina sopra il lago di Barcis, l'Arzino nel tratto a valle di San Francesco o a monte di Pozziss, il Glagnò in località Campiolo, il Resia sopra il ponte di Stolvizza, il Chiansò sopra Paularo, il Cercevesa nei pressi della casera Ramaz, solo per fare alcuni esempi concreti. Si tratta di torrenti che scorrono tra montagne ancora poco conosciute e assolutamente solitarie, dove è possibile confrontarsi con una natura ancora integra.

A parte i tratti no kill, nella maggioranza delle acque friulane si può pescare con le esche artificiali con un solo amo e con ardiglione schiacciato e si possono trattenere al massimo quattro esemplari di trota al giorno di misura minima di 22 cm. In alcune acque, quelle oggetto di regolamento specifico (quasi tutte quelle citate prima) si possono trattenere solo tre esemplari al giorno di 25 cm di lunghezza per quello che riguarda la fario, mentre per la trota marmorata e per gli ibridi la misura minima sale a 35 cm di lunghezza. Di ibridi ce ne sono parecchi soprattutto nel Resia, nell'alto Arzino e nel Rio Uccea. Ed è abbastanza strano constatare come nei giorni nei quali gli ibridi salgono sulla mosca secca, talvolta in modo copioso e sorprendente, le fario restino nell'ombra e diano l'impressione di essere sparite di circolazione. Poi, magari il giorno dopo, sono queste ultime ad attaccare l'artificiale, mentre gli ibridi e le marmorate risultano latitanti. Misteri della pesca, e della pesca a mosca in particolare.

In alto: il torrente Chiarso sopra Paularo, al centro: l'alto Resia, in basso il torrente Torre sopra Pradielis. Nella pagina a lato, in alto: un tratto dell'alto Arzino.



Per ottenere il permesso di pesca che per i non residenti in regione può essere giornaliero, settimanale (4 uscite), mensile (16 uscite), occorre avere la licenza della regione di residenza ed effettuare un versamento sul c/c postale n 70422555 dell'importo relativo al permesso richiesto, che è possibile verificare sul sito internet dell'Ente Tutela Pesca (www.entetutelapesca.it). Con la ricevuta del versamento effettuato ci si può poi recare presso una delle strutture autorizzate a rilasciare i permessi che potrete conoscere sempre consultando il citato sito (io vado sempre dal gentilissimo Roberto De Natali, che ha un bel negozio di abbigliamento nella piazza centrale di Codroipo: tel. 0432/906272). Le vallate e le montagne del Friuli, come dicevo, non hanno subito le trasformazioni indotte dall'avvento del turismo di massa. Chi volesse trascorrervi alcuni giorni in santa pace, anche con la propria famiglia, potrà alternare giornate dedicate alla pesca (come faccio io con mia moglie, che è friulana ma che ha conosciuto le montagne di casa sua grazie a me!) ad altre dedicate al trekking su sentieri talvolta impegnativi ma sempre piacevoli e interessanti. Le dolomiti friulane e le Alpi e Prealpi Giulie possono appagare ogni tipo di esigenza, compresa quella degli alpinisti più preparati (Jof di Montasio, Jof Fuart, gruppo del Canin, gruppo del Mangart: sono cime dove sono state scritte pagine gloriose dell'alpinismo nazionale).

Da queste parti, inoltre si può godere della presenza discreta ma sempre cordiale della gente friulana. Gente che non ha ancora smarrito il senso di certi valori della vita: forse anche perché uno dei centri di irradiazione europeo del cristianesimo e della nuova nascente civiltà che permise di sé tutto il mondo occidentale fu proprio la città di Aquileia, dove è tuttora visitabile una delle più belle basiliche del nostro paese. «Ospiti di gente unica», recita un depliant pubblicitario sul Friuli Venezia Giulia. E credo che si tratti di uno slogan davvero appropriato.

andar per osterie

La cucina, il modo di preparare i cibi e anche quello di offrirli rispecchiano l'anima di una terra. Il Friuli, zona storicamente di confine, crocevia di diverse culture (la slava, la veneta, la friulana, l'austriaca), costituisce anche da questo punto di vista terreno assai fertile da esplorare e da 'assaporare', tra una battuta di pesca e un'altra. Da queste parti sono nati chef di rilevanza internazionale ed è possibile quindi spaziare dai grandissimi ristoranti alla miriade di piccole osterie tipicamente friulane, depositarie della vecchia tradizione delle cosiddette 'frasche', dove si poteva bere un buon bicchiere di vino e mangiare qualcosa in compagnia.

Parafrasando la definizione di Ippolito Nievo con la quale ho aperto l'articolo, potrei dire che anche dal punto di vista enogastronomico il Friuli è una sorta di 'piccolo compendio dell'universo'. C'è infatti la cucina della bassa friulana, quella della zona di montagna (la cucina carnica in particolare) e quella della fascia costiera e lagunare a base di piatti di pesce e di molluschi. Senza parlare dei vini che qui si producono,





soprattutto nella zona del Collio, e che spaziano dai grandissimi bianchi (Chardonnay, Pinot, Tocai, Ribolla Gialla, Verduzzo Ramandolo, Piccolit) ai rossi, meno importanti ma pur sempre ben rappresentati (Merlot, Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso, Pignolo). In tutte le osterie friulane si respira un'aria familiare e antica (con sfumature che vanno dal rustico al raffinato) e che costituisce davvero una sorta di valore aggiunto rispetto ad altre zone pur interessanti dal punto di vista aleutico. Vi propongo quindi di passare dalla teoria alla pratica con alcuni indirizzi da me personalmente sperimentati in tanti anni di frequentazione (non sono Veronelli, ma vi potete fidare...).

A Codroipo vi segnalò l'ottima *Osteria Alle Risorgive* (via Acacie 2, tel. 0432/904491), dove si possono assaggiare i piatti tipici della tradizione friulana (frico con patate, brovada e muset, minestre d'orzo e zucca) proposti con grande affabilità e intelligenza dalla famiglia dei gestori. Essendo un tempio della friulanità è anche un 'covo' di tifosi dell'Udinese!

A San Pietro al Nativone, su un'altura alla sinistra orografica del celebre corso che bagna Cividale del Friuli, in luogo solitario e tranquillo, c'è la *Trattoria Le Querce* (loc. Kalancic, San Pietro al Nativone, tel. 0432/727665). Alcune proposte del menu di questa affascinante trattoria vi potranno incuriosire: crema di funghi e castagne; pasta casereccia con le noci;



gnocchi di carne e fagioli; anatra in padella con polenta; strudel di mele e struki bolliti.

A Tarcento, al centro della regione, in posizione ideale per raggiungere tutti i torrenti che ho citato, si trova la trattoria *La Balotarie* (Loneriaco di Tarcento, via Nativone 22, tel. 0432/784088). Ottimo rapporto qualità prezzo, cucina tradizionale creativa.

Sempre vicino a Tarcento, la storica *Osteria di Villafrèdda* (Loneriaco, tel. 0432/792153) ha un bellissimo ambiente, raffinato e tranquillo, e una cucina tradizionale curata da un giovane chef con particolare attenzione alla scelta degli ingredienti utilizzati.

Nei pressi della confluenza del Fella con il Tagliamento, l'*Hotel Ristorante Carnia* (via Canale del Ferro 28, Venzone, tel. 0432/978013) offre un ambiente moderno e apparentemente un po' avulso dallo stile tradizionale dei luoghi. Vi si mangia da Dio e vi si può anche pernottare a prezzi medio-alti. È anch'esso in posizione ideale per raggiungere tutti i torrenti friulani.

A Tarvisio, sulle splendide rive del lago inferiore di Fusine, l'*Albergo Edelweiss* (via dei Laghi 6, tel. 0428/61050) è praticamente una baita tutta di legno immersa nella pace della foresta di Tarvisio, con una romantica terrazza sull'acqua. Ottimi sono i piatti della tradizione: taglieri di affettati tipici e di formaggi, cacciagione, polenta e capriolo ecc.



Nel cuore della Carnia (alta valle del Tagliamento) la vecchia *Osteria Cimenti* (Villa Santina, via Cesare Battisti 1, tel. 0433/750491) offre cucina carnica e ottimi vini: un vero e proprio tempio della tradizione friulana.

In uno dei luoghi di montagna più affascinanti del Friuli, Sauris di Sotto (località abitata da antiche popolazioni di lingua tedesca), patria del celebre prosciutto affumicato, si trova il *Ristorante Alla Pace*, che risale addirittura la 1804. Eccezionali gli gnocchetti alla zucca, i tagliolini allo speck, la zuppa d'orzo e fagioli, il gulash e i celebri 'cjalsons' (tipici ravioli carnicci a forma di caramella con tantissimi ingredienti, dal sapore vagamente dolciastro - da non perdere assolutamente).

Sempre nelle vicinanze di Sauris, in località Lateis, l'*Albergo Ristorante Riglarhaus* (tel. 0433/86013) è gestito dalla famiglia Schneider; vi si può mangiare riscaldati dal tipico 'fogolar', in un luogo affascinante e appartato.

Vorrei finire con due indirizzi di locali tra loro assai diversi per tipologia. Il primo è quello di un grande ristorante che si trova a Colloredo di Montalbano (davanti al castello dove Ippolito Nievo si ritirò a scrivere le *Confessioni di un italiano*): *La Taverna* (piazza Castello, tel. 0432/889045). Si tratta di un locale un po' caro ma dove potrete assaporare indimenticabili piatti di alta cucina del territorio in un contesto esclusivo e irripetibile. Il secondo è invece adatto agli amanti del



'vero rustico' ed è quello di un'osteria rimasta davvero come ai vecchi tempi. Si trova in val d'Arzino nei pressi di Vito d'Asio ed è l'*Osteria Lorenzini* (via Chiamp 18, tel. 0427/80112). Il personale che serve ai tavoli è un po' scorbuto ma vi si può assaggiare il miglior frico che io abbia mai mangiato.

A chi volesse, infine, sconfinare nella vicina Slovenia, nei confronti della quale da un paio di anni sono cadute tutte le frontiere e che si può raggiungere senza alcuna formalità, consiglio, a poche centinaia di metri oltre il confine, sulla strada che attraverso la valle del Natisone conduce a Caporetto, lo splendido *Ristorante Franko*, dove potrete mangiare e pernottare in modo davvero eccezionale. Il menu è di gran classe, inventato e rivisitato ogni volta con grande estro dalla chef Ana Ros: tartare di cervo con chips di mele e caramelle di rafano, tagliolini ai mirtilli rossi con ragu fine di capriolo nell'infusione di vino rosso, capesante in spuma di patate. I prezzi sono medio-alti, ma vi assicuro che ne vale la pena.



conclusioni

A questo punto, se sarò riuscito a convincere qualcuno di voi a cambiare per una volta destinazione e ad abbandonare le mete lontane ed esotiche ormai diventate usuali nel nostro ambiente, sarò felice di aver raggiunto il mio obiettivo. Ho sempre pensato e sostenuto, infatti, che le acque più importanti da amare e da difendere siano prima di tutto quelle di casa nostra. In modo particolare, poi, se si tratta di quelle di una regione così bella, così ricca di proposte da offrire e nonostante tutto ancora così poco conosciuta.

Sopra: un malgaro della casera Ramaz, nell'alta valle del Chiarsò, 'in azione di pesca'; a lato: l'interno della stessa malga. Nelle altre immagini, le insegne di alcune trattorie citate nel testo. Il piatto fotografato è il classico frico con polenta, abbinato a un buon Merlot.