

# Da Enzo, dove orto e pollaio sono le basi della cucina

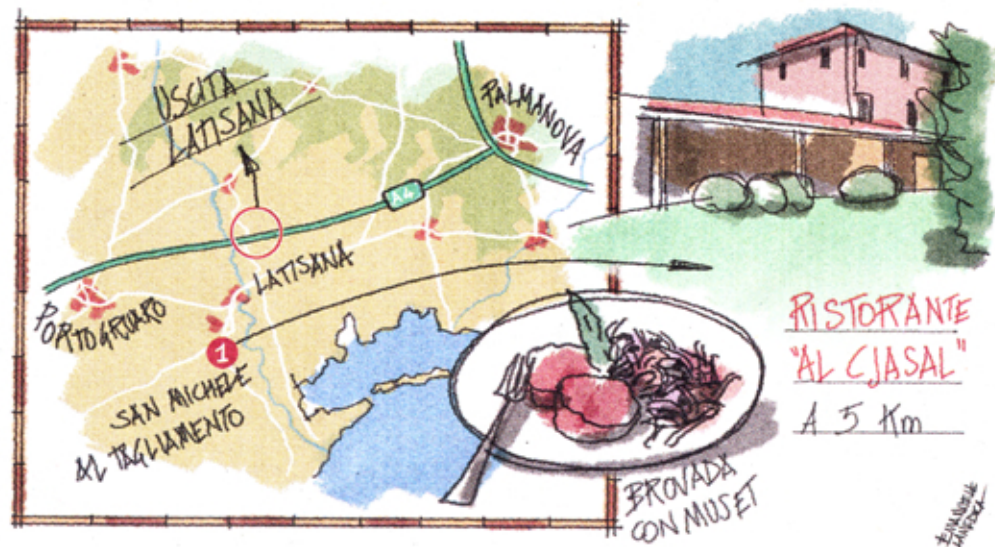
ROMA — La A4 Torino-Trieste è un percorso di 517 km attraverso Piemonte, Lombardia, Veneto e Friuli Venezia Giulia. All'altezza di Latisana (57 km da Trieste) è possibile mangiare bene in un'atmosfera familiare e a prezzi da encomio: imboccata la statale 354 che porta alle spiagge, varcato il confine regionale con il Veneto, si arriva a San Giorgio al Tagliamento, frazione di San Michele. Qui si trova Al Cjasal (via Nazionale 30, tel. 0431 510595, chiuso mercoledì, 35 euro), un cascinale dove Enzo e Rosellina hanno fatto della calorosa acco-

glienza e della buona cucina una ragione di vita. C'è la saletta ricavata nell'ex stalla, con tanto di mangiatoie, spazio adibito agli assaggi di vini, salumi e formaggi, in cui campeggia la foto di Edi Kante, mito dell'enologia friulana. C'è il portico che d'estate funziona da *dehors*,

## Cascinale

La saletta degli assaggi era la stalla e il portico fa da *dehors*: è un pezzo di cultura contadina

con attrezzi contadini sparsi ovunque. Ci sono due sale interne con le pareti in mattoni, tappezzate di immagini del paese prima che i bombardamenti dell'ultima guerra lo distruggessero, e poi i tavoli di legno, le sedie impagliate e le apparecchiature semplici, con i bicchieri giusti. Enzo è ai fornelli. A lui piace che il cliente si abbandoni con fiducia alle sue proposte. Orto, campi e pollaio sono le basi su cui si fonda la sua cucina, di stagione ovviamente. «Sono un contadino, il contadino della cucina», dice. E poi ci sono le carni. Il segreto sta nel-



la frollatura sottovuoto, in acqua e al buio. Il risultato può essere una tartare che sembra una crema, condita di sapori noti eppure misteriosi che di carne ne mangeresti a chili. Puro piacere. Ma tutto sa di buono, a partire dal pane di patate

o dalla brovada, uno dei piatti più tipici, rape macerate e fermentate nella vinaccia, che si accompagnano al muset, il coctehino. Sapori genuini, forti, come la minestra di fagioli, altro classico. E poi c'è lo spaghetti di grissino, un impasto

di pane senza uova condito con ragù di coniglio, verdure tostate e fromadi frant, formaggio dell'Alta Val Carnia che si ottiene dai ritagli delle tome d'alpeggio frantumati e messi in una salamoia con aggiunta di sale, pepe e panna. E ancora

le tagliatelle con il ragù di coniglio, i maltagliati con i dorelli di pollo o di faraona, la lingua salmistrata con spinacine e una crosta di polenta.

Capitolo secondi: il coniglio ripieno di sclupit (un'erba spontanea) cuoce quattro ore avvolto in carta da forno a 100 gradi; il pollo, dieci ore; la quaglia, cinque; il maiale, 25.

Ai dolci, da non perdere il tortino di cioccolato fondente, il mascarpone con la liquirizia, le crostate, i gelati e i sorbetti fatti in casa. Quanto alla cantina, Enzo è categorico: niente mode, solo vini di temperamento. Ovviamente buoni.

Clara Barra

In collaborazione con il

**Gambero Rosso**

[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)