

# "AL CHIANTI"

LOCALE STORICO

in Udine

Ha il calore di una trattoria ma l'organizzazione e la professionalità di un ristorante .

Alle spalle una ricchezza storica, di aneddoti ed esperienze che riemergono ogni qualvolta qualche cliente fra i più affezionati ha voglia di raccontare .



E **Nicola Mancarelli** ( pugliese DOC , nasce in Taranto nel '75 ) ama conoscere , sa ascoltare e far tesoro dei suggerimenti dei tanti amici che ha saputo crearsi da quando ( era l' 11 novembre 2013) approdò in via Marinelli 3 di Udine "**Al Chianti**" , "**Locale Storico Targa ORO**" , situato a poca distanza dal Castello ma anche da importanti sedi istituzionali che contribuiscono ad elevare la qualità dei frequentatori abituali.



"Al Chianti" nasce ai primi del '900 con la famiglia **Spinosi** , si rinnova nel **1999** con radicali cambiamenti e diversificate gestioni fino ad arrivare ai giorni nostri.

Continuità della miglior proposta enogastronomica del ristorante è lo chef **Daniele Zamparini** , già protagonista in cucina che trova con Nicola un'eccellente intesa professionale ed umana , funzionale ad armonizzare i migliori sapori di prima a quelli frutto della creatività , mai in contrasto con le tradizioni che " Al Chianti" si perpetuano.

## **NICOLA, DALL'ULIVETO DEL NONNO AI SAPORI DEL FRIULI**

Nicola viene da un'esperienza lavorativa pubblica ed altra nell' "import-export" che gli hanno dato soddisfazioni ma il suo cuore lo ha riportato a radici di campagna e momenti famigliari mai dimenticati .

Forte e ricorrente è il ricordo di nonno **Gaetano** , olivicoltore a tempo pieno presso Grottaglie ( "patria delle ceramiche" ) ma anche di suo padre **Michele** che pure, nelle pieghe del suo lavoro in FFSS , dedicava il tempo

libero all' uliveto di famiglia insieme a mamma **Giovanna** , mani d'oro in cucina la cui specialità , le " orecchiette fatte in casa" ritroviamo fra i "sapori bandiera " a "Al Chianti " di oggi.



"AlChianti"-interno

Nicola ha alle spalle anche una positiva esperienza enogastronomica valdostana ma è proprio in Friuli che ha saputo e voluto realizzarsi al meglio seguendo un profilo artigianale ,toccando con mano l'arte della norcineria , del casaro, dell'ortofrutta, del pescatore , dell' olivicoltore e del vignaiolo .

## **PRODOTTI FRESCHI DI GIORNATA E GRANDI VINI**

Come dire : va personalmente ogni due giorni a prendere il pesce fresco e frequenta con regolarità i suoi fornitori , nei laboratori , nelle vigne e nelle cantine ( nella storica enoteca inserita nel ristorante troviamo ben 220 etichette , vini fermi e bollicine delle DOC friulane , d'altre regioni altamente vocate e Champagne ! ) .

Aziende vitivinicole "stellate" e piccole realtà emergenti convivono nella suggestiva enoteca AL CHIANTI in pari dignità.

L'alternanza carne-pesce è dunque una naturale conseguenza non solo di un km. zero reale e non di facciata ma della disponibilità di prodotto fresco di giornata.



Nicola e l'orcio del nonno

La pasta fatta in casa , lavorata a mano ( orecchiette in primis ..) è un vanto ed un emblema , di cui Nicola e Daniele vanno fieri.



## CON LAURA , UN SALTO DI QUALITA'

E con loro c'è **Laura** ( cioè la dolce metà di Nicola ) .

Friulana della "Riviera" con una bella gioventù passata fra Romans di Varmo , Lignano , Caorle , esperienze varie di cucina ed un percorso scolastico splendido che la vede laureata in architettura a Venezia .

Ma anche per lei il richiamo dell' enogastronomia di qualità è stato troppo forte e ritrovarla , dal 2014 in poi, protagonista in seno alla **squadra vincente** di "Al Chianti" ne è logica conseguenza.

I suoi studi, la sua vena artistica l'ospite la ritrova nel menù, nella carta dei vini che Laura scrive a mano con calligrafia d'altri tempi .



Nicola e Laura

La sua dolcezza ed il sorriso nell' accoglienza, la sua perenne ricerca del bello e del buono , la voglia di sperimentare e migliorare , conferiscono al clima del ristorante una nota familiare che costituisce la classica ciliegina su una torta di per se già ben riuscita.

Con lei collaborano due giovani veloci e simpatiche, **Valentina** ed **Essy** , mentre l' esperta signora **Desy** è l'aiuto cuoca di Daniele .



Essy

Una bella squadra, per farla breve , cui poco o nulla sfugge dei sapori tradizionali e nazionali , esaltati dalla passione che traspare evidente in ciascuno, nei diversificati ruoli.



I formaggi di "Al Chianti"

## **TRATTORIA AL CHIANTI**

**Indirizzo:** Via Marinelli, 4 33100 Udine

**Tel. e fax:** +39 0432 501105

**E-mail:** [info@trattoriaalchianti.it](mailto:info@trattoriaalchianti.it)

### **ORARI TRATTORIA**

**Aperto dal Lunedì al Sabato**

dalle 07:00 alle 15.00

dalle 18:30 alle 23:00

**Chiuso la Domenica**

*Testo e foto : [info@claudiofabbro.it](mailto:info@claudiofabbro.it)*