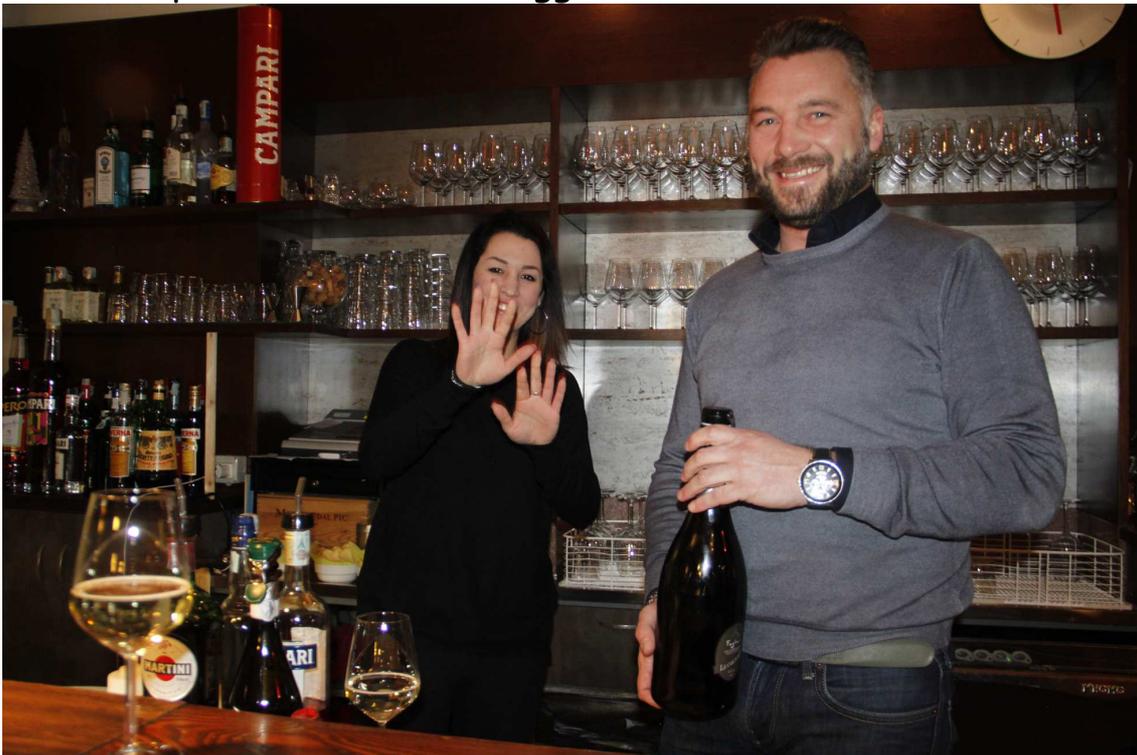


# ENOTECA

## "BOCCA DI DANTE"

### TRICESIMO

Non capita tutti i giorni di entrare in un ristorante, o in una trattoria oppure in una enoteca e goderci la disponibilità di un interlocutore aperto al dialogo ed al contempo professionista di settore , che ha saputo passare progressivamente dalla scuola alla pratica e da questa alla grammatica e poi al confronto coraggioso con il consumatore.



Nel senso che **Stefano Zuccolo** ( nasce nel **1979**, diploma di Perito agrario all' ITAS di Cividale **1999**, pratica alla "Roncaia " di Nimis - ora Gruppo Fantinel- e poi in Collio, COF e Grave con la famiglia Livon fino al **2003** , per dedicarsi , nel **2007**, alla gestione di una realtà personale , cioè quella di cui stiamo scrivendo ) non fa cadere dall'alto, come forse potrebbe e come tanti, - per presunzione senza titoli - amano fare .

Se gli chiedi sa rispondere ; altrimenti per lui parla il calore di una Enoteca le cui pareti ospitano il meglio dell' enologia italiana, ferma o bollicine ( Classico e Charmat ).



Collio, Colli Orientali, Grave , Carso, Isonzo , per restare a casa nostra. Zone DOC rappresentate dal meglio di quanto ospitato nelle Guide che contano.



Ma all' Enoteca "**BOCCA di DANTE**" troviamo anche le Langhe ( Barolo e Barbaresco, ed anche Barbera e Moscato d'Asti ) e il Prosecco DOCG d'alta collina ( S.Stefano di Valdobbiadene ).



Non manca il meglio di Franciacorta e Trentino-Alto Adige e, per chi può permetterselo, uno Champagne millesimato da collezionismo enoico .  
Ma poiché mai si degusta a stomaco vuoto- *così insegna il bravo medico*- ecco sbucare dalla cucina una serie di formaggi nostrani (Latteria di Fagagna e non solo ) e francesi (erborinati in primis ) .

Ampia la scelta della "Macelleria Pignetti" di Majano che va dagli insaccati vari ad un prosciutto crudo eccezionale davvero !

Chi arriva di fretta , ma poi si calma godendo della cortesia di Stefano, della grazia della sua collaboratrice **Giulia** , dell'esperienza storica e cordialità di mamma **Giuseppina** , può apprezzare anche un piatto caldo ( Tagliolini con San Daniele e/o ragù , gnocchi di zucca oppure, in primavera, l'asparago diversamente interpretato "alla friulana" ed altro, seguendo i ritmi delle stagioni e l'offerta a chilometro zero degli agricoltori della zona )



Al venerdì, è ormai consolidata tradizione , aperitivo riccamente abbinato , dalle 18 in poi .

Per i giovani -*un paio di volte al mese*- "musica dal vivo" per degustare serenamente , in un'atmosfera speciale.

( Brindisi insieme a Stefano, Famiglia e Collaboratori il 4 marzo 2017, in occasione del decennale dell' Enoteca !! )

Dulcis in fundo : dimenticavamo il "fondatore" , cioè papà **Sergio** , già protagonista e titolare della citata "Roncaia " di Nimis fino al 2000 . Dal 2003 , forte di una spalla robusta quale il figlio **Stefano** lo ritroviamo , con l'entusiasmo e professionalità che sono nel suo DNA, all' **ENOTECA TARENTINA** ( ovviamente in Tarcento) rilevata dai F.lli Spoletti.

E ci ripromettiamo- *è una promessa che abbiamo fatto a Stefano*- di andarlo a trovare; ben volentieri insieme a lui, ovviamente ! (CF)



ENOTECA  
BOCCA DI DANTE

**TRICESIMO(UD)**

Via A.De Pilosio 15

Tel. 331-9123694

[stefanozuccolo1979@gmail.com](mailto:stefanozuccolo1979@gmail.com)

( aperta da lunedì a sabato ore 10-14.30 e 17.30-24 )

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