# LA' DI BOSCHET

## *di Gabriele Pontello*

L' "Antica Trattoria Boschetti" ha rappresentato per il Friuli enogastronomico del dopoguerra il classico "fiore all' occhiello" , punto di ritrovo di imprenditori emergenti , importanti , lungimiranti . Personaggi pieni di entusiasmo ed energie e tanta voglia di lasciarsi alle spalle le miserie che il II° conflitto aveva provocato.
Ma a Tricesimo confluiva , grazie al "Boschetti", una clientela di elevato livello, sia dal Triveneto che dall' Austria e non solo.

Fu **Germino Trentin,** con il figlio **Giorgio**, l'artefice di questo gioiello della ristorazione , nel **1954.**

**"BOSCHETTI" : 1954-2012**

E subito il locale si distinse per la qualità del cibo e la classe del servizio. Poi, negli anni, la fama del ristorante lievitò ulteriormente , grazie anche a momenti importanti come – ad esempio- il pranzo reale, consumato al Boschetti dai duchi di Windsor, Edoardo e sua moglie Wallis Simpson, provenienti da Vienna e diretti a Venezia.

Sin dai primi anni il "Boschetti" è sempre stato considerato un vero tempio del mangiare bene.

Ai suoi tavoli si sono ritrovati  politici famosi, artisti, imprenditori, calciatori, le migliori firme del giornalismo locale e nazionale (che all'epoca del terremoto avevano trasformato questo ristorante con allora annesso albergo, nel loro vero quartier generale). Ma anche tanta tantissima gente qualunque, con una gran fetta di clienti austriaci capaci di arrivare a Tricesimo da Oltralpe solo per una cena al Boschetti.

Questa antica trattoria è sempre stato un luogo esclusivo ma mai elitario. Con **Giorgio Trentin** prima e poi **Rinaldo Krcivoj** capaci di far sentire ciascun ospite come il più importante. E una schiera di cuochi dietro ai fornelli pronti a incantare i palati anche più delicati.

Parlando della storia del "Boschetti" è impossibile non ricordare lo chef " pluristellato Michelin " **Vinicio Dovier** ( che lo ha gestito fino al 2012 ) e, se vogliamo, tutto il personale , di sala, cucina, magari più portato al fare che all'apparire ma sempre insostituibile ed intimamente legato a quella che era una vera e propria famiglia ; cioè la Trentin-Krcivoj .

## GABRIELE PONTELLO : 1986-2016

Fra questi non possiamo dimenticare , ad esempio, **Gabriele Pontello** ( classe 1970) che iniziò a lavorare con Giorgio Trentin - il servizio in sala

era la sua passione-  quando ancora " vestiva alla marinara " ( era infatti l'anno 1986 ).

*Alessio, Sara e Gabriele*

Innamorato del suo lavoro e sinceramente legato alla proprietà seppe coglierne , giorno dopo giorno,  la professionalità ed umanità ed i tanti piccoli segreti di un mestiere  che non può essere mai distinto dal forte amore per un lavoro così particolare.

---

Gabriele proseguì la sua esperienza con Rinaldo Krcivoj e successivamente con il Gruppo **VIROCA**  ( leggasi Vinicio Dovier ) ma anche con **Romeo Sturma**  ( specialista del catering) .

Ma la svolta nella sua vita si deve ad una grande e sincera amicizia maturata, nel tempo, con **Alessio BRONZIN**, che dal 1987 aveva rilevato l'adiacente "**ANTICA MACELLERIA BOSCHETTI** " ..

Conseguenza fu il coraggio di prendere per mano la storica realtà – e ciò avvenne esattamente il 5 giugno **2016**- non più come dipendente ma come gestore-titolare , ristrutturandola in funzione di un nuovo e calibrato indirizzo , con una rinnovata armonia fra bar, cucina e sala , impreziosita dallo storico "fogolar " , restaurato non per sole finalità estetiche ma funzionale a sapori speciali nel settore della "carne alla brace".

La tradizionale cucina tipica friulana, dalle minestre d'orzo e fagioli ai primi piatti di pasta fatta in casa con ragù di " pezzata rossa al coltello" , ai secondi di selvaggina oppure trippe o frico e tante bontà ancora , in un continuo recupero di gusti dimenticati.

Lo assistono in cucina lo chef **Davide Medeot** ed in sala ed in bar le gentili e graziose **Donatella** e **Mascia**.

Ma non manca una presenza attiva della famiglia **Bronzin** nella persona della figlia di Alessio e Paola e cioè **Sara**, collaboratrice preziosa anche

se prioritariamente impegnata negli studi all" **Università Cà Foscari di Venezia** (Economia e Gestione Beni ed Attività Culturali) .

La scelta dei vini è molto ricca ed oltre al meglio del Collio e Colli Orientali non manca la presenza di ottime bollicine "Metodo Charmat o Classico" ed ovviamente qualche grande rosso delle Langhe o del Chianti.

# LA' DI BOSCHET

**OSTERIA CON CUCINA**

**di Gabriele Pontello**

33019 Tricesimo

Piazza Giuseppe Mazzini 10

Tel 0432-853213

ladiboschet2016@gmail.com

*info@claudiofabbro.it*

*34.01.2017*