MULINO FERRANT

OSTERIA CON CUCINA

Cassacco

A mezz'ora di strada da Udine e pochi minuti da Tricesimo esiste un'oasi di pace incredibilmente rilassante e volutamente poco pubblicizzata per evitare un intasamento eccessivo da parte di "turisti per caso" che potrebbero apprezzare poco o per niente la scelta di vivere davvero secondo natura che la **Famiglia FANT** porta coerentemente avanti dal **1991** .

Fu in quell'anno che **Paolo FANT** , impegnato nel settore farmaceutico, dette una svolta decisiva alla sua vita e con papà **Virginio** (**Titti** per gli amici) , la mamma **Giuliana** e la sua amata **Maria** abbandonò le comodità cittadine per godersi la campagna.

La voglia di abbinare il vivere nel verde , lontano dai rumori e dalla frenesia della vita moderna , andava comunque abbinata ad un'attività che, rileggendo nell'albero genealogico , ci porta alla nonna di Paolo (ergo la mamma di Giuliana) e cioè **Agata** , mai dimenticata protagonista nella gestione della mitica osteria "**AI PROVINCIALI**" .

Fu così che un antico mulino del XVIII secolo venne progressivamente restaurato per farne un angolo esclusivo di sana friulanità, dove degustare piatti tipici della cucina tradizionale , con qualche slancio verso una proposta culinaria creativa e raffinata, in un ambiente caldo e coinvolgente.

Circondato da un mare di verde, il Mulino Ferrant ospita volatili vari ed asinelli per la gioia del fotografo e dei piccoli visitatori che possono sbizzarrirsi nei loro giochi senza rischio di ritrovarsi un automobilista nervoso alle costole.

Il luogo gode della vicina dell' "**Ippovia del Cormòr**" , di cicloturisti o podisti amatoriali o più semplicemente famiglie che amano rilassarsi nel loro tempo libero passeggiando all'aria aperta.
E magari chiudere in bellezza davanti ad un buon (Tocai) Friulano ed un Refosco ben abbinati.

LA CUCINA DEL MULINO

E qui non possiamo evitare una sosta, insieme a Paolo, nella sua cucina dove ritroviamo uno chef motivato e preparato quale **Stefano Doraponti** , i cui piatti vengono poi ben presentati , sia al pianoterra che nella " saletta gialla " al primo piano, dalla veloce e professionale **Marika Danelutti** con cui collaborano, all'occorrenza, le graziose figlie di Paolo e cioè **Agata** (come la citata bisnonna dei "Provinciali") ed **Iris**.
A questo punto il Lettore vorrà saperne di più sulla proposta gastronomica del Mulino e lo accontentiamo.
Alla voce **"antipasti"** potrà scegliere fra Prosciutto crudo di San Daniele 20 mesi , Affettati misti , Tavolozza di formaggi friulani con composta alla frutta, Miele e polenta , Lidric cul poc, Uova sode, Cicciole e aceto e Sformatino ai carciofi .

Ampia la scelta di **Formaggi Regionali :**
Formadi Frant , · Ubriaco "sot le trape" , · Formaggio salato ,· Dolce capra ,· Latteria di Brazzacco 6 mesi , " Blu ramandolo " (Gorgonzola sotto vinacce di Ramandolo , una curiosità da provare !) , · Latteria di Fagagna 36 mesi .

Per i **Primi** suggeriamo Cjarsòns (personalizzati Mulino Ferrant) , · Tagliatelle fatte in casa con il ragù di pezzata rossa , Gnocchi con l' anatra , Zuppa di cipolla e Crespellina al radicchio

Robusta la scelta dei **Secondi** : Costata di Black Angus cotta su pietra lavica, servita sul tagliere di sale dell'Himalaya con patate al forno , · Frico di patate con cipolla e pancetta con polenta (una specialità da non perdere assolutamente !) , Anatra al forno , Lepre in salmì , Filetto di maiale ripieno al radicchio di Treviso e avvolto nello speck .

I **Contorni** : Patate al forno ,· Insalata mista , Radicchio di Treviso grigliato e · Carciofi brasati

Infine i **Dolci** : Tiramisù della casa , · "Foresta nera " , · Bavarese ai pistacchi con crema mou ,· Tortino brownies al cioccolato bianco e salsa ai

lamponi .

Per Paolo Fant è imperativo offrire all' Ospite **Qualità** (i suoi fornitori sono agricoltori vicini e di riconosciuta serietà) e **Stagionalità** (cioè passaggio dal campo alla tavola evitando il congelatore) .

Molto ricca la proposta enologica, in corretti rapporti fra qualità e prezzo, sfusi ed imbottigliati .

L' occhio cade - *e chi scrive manifesta comprensibile apprezzamento*- sui grandi "vini d'artigianato " che Dino e Sandra TURCO di Dolegna del Collio sanno produrre per la gioia di palati esigenti e che, bianchi o rossi essi siano, si sposano divinamente con la proposta gastronomica del Mulino.(CF)

Mulino Ferrant

Osteria con cucina

via dei Mulini, 8 –
33010 Cassacco (UD)
(+39) 0432.881319 - 335.5488537

mail : info@mulinoferrant.it
(prenotazione opportuna)

www.mulinoferrant.it

info@claudiofabbro.it