

*FRIULI VENEZIA GIULIA
Cormons, Città del Vino*

COLLIO , ANTICHE TRATTORIE

LOCANDA “ AI DUE FRATELLI” *Profumi di Ribolla , sapore di mare*

E' ben risaputo che l'enoturista che dalla Mitteleuropea o dalle altre regioni d' Italia sceglie il Friuli V.G. ama godersi la storia e l'arte d' Aquileia , Cividale , Spilimbergo ecc. ed anche un mare incontaminato e la freschezza delle Alpi Giulie.

Ma quando di sera rientra dalle sue escursioni ecco allora che si fa forte il richiamo dei sapori del luogo e se questi conservano suggestioni d'artigianato rurale meglio ancora.

Le “ Signore del Collio” , a dir il vero, erano – e sono- ben specializzate ad amplificare le bontà che discendono dal maiale, dall' aia , dall' arte del casaro , dal frutteto e dall' orto , con una propensione naturale a creare dolci da sballo.

Forse meno interesse, per ovvi motivi logistici, si è prestatato nel territorio alla cucina del pesce d' Alto Adriatico e questa, a detta degli esperti che ben conoscono i pregi dei grandi vini bianchi locali, potrebbe essere visto quale lacuna enogastronomica.

Così è che qualche pioniere ce la mette tutta per accontentare gli uni e gli altri.

Come vedremo fra un po'.



Insegna della locanda

A pochi passi dal centro della “Città del Vino” di Cormòns e dall’Enoteca di piazza XXIV Maggio ritroviamo una delle locande storiche del territorio , attiva dall’ 800 in un sito che non ha eguali per impostazione e qualità dell’ offerta.

Se un tempo era meglio noto per una cucina familiare fortemente legata alla ruralità, che spaziava dagli insaccati locali ai minestrone , ai secondi piatti legati all’arte della norcineria , alle trippe ed, al venerdì coincidente con il mercato agricolo, l’immane baccalà, oggi la “ **LOCANDA AI DUE FRATELLI**” si è rimodellata positivamente in sintonia con sopravvenute professionalità proprie dei gestori che in tempi recenti ne hanno preso le redini.

Parliamo di Gianfranco TUMBURUS(maranese, 1956) e Roberto SCARAMUZZA(gradese, 1961) .

Invidiabile il loro curriculum.

Il primo , dopo la Scuola alberghiera ENALC di Aurisina (1972-73) si imbarca sull’ Eugenio Costa per atterrare di seguito al Claridge’s Hotel di Londra ; lo ritroviamo in seguito in grandi hotels in Kenia e Sud Africa e poi il ritorno.

Prima al mitico Boschetti di Tricesimo , poi a Villa Trovatore di Scodovacca, infine al Ciga Hotel in Costa Smeralda per finire al Venice Simplon Orient Express di Londra.

Roberto Scaramazza , dal canto suo , dedica i migliori anni giovanili all' alta ristorazione in Monaco di Baviera (Aubergine e Golf Club Redhof), a Milano ed al Media Luna di Palma di Maiorca.

Poi , dopo una vita da girovaghi di lusso, il desiderio di tesaurizzare tanta esperienza internazionale e metterla a disposizione di una clientela magari meno VIP ma di certo più continuativa, gratificante, molto legata ai sapori semplice che offre la pesca nell' Alto Adriatico .

Per loro, dunque, il ritorno ad una cultura marinara ed alle proprie mai recise radici , fondendo in armonica amicizia due scuole vicine geograficamente ma molto diversificate nella sostanza .

Godendo di sane amicizie nel mondo dei pescatori (amici e parenti vari) i nostri puntano ovviamente sulle primizie e sulla freschezza, grazie ad un “ chilometro quasi zero” che consente loro di disporre in pochi minuti di un pescato ancora vivo per dar vita a splendide crudità .

Ma ovviamente non mancano gli antipasti caldi .



Gianfranco e Roberto, da destra

A seguire i loro cavalli di battaglia sono il risotto con i guati, il tartufo (quando la stagione lo consente..) il gran fritto misto (mai da congelati vari..) Il filetto di branzino su letto d'orzotto al tartufo, il pesce ai ferri (mormore,orate e riboni) , rigidamente di giornata.

Non manca, in chiusura, una bella scelta a di formaggi di malga carnica e di dolci fatti in casa.

Ampia la scelta dei vini, dai buoni sfusi per chi va di fretta a tutta la gamma dei vini cormonesi che contano, con un modesto ricarico che dovrebbe far riflettere chi , al contrario, pensa di tenere in piedi realtà traballanti dissanguando l'enoturista (già alle prese con le forche caudine dell' etilometro e le tante sanguisughe che ci vivono di riflesso per ricreare verginità alla patente) alla faccia di un modesto " prezzo sorgente " che non guasterebbe poter conoscere leggendolo nelle carte dei vini.

Carte davvero ben rappresentative di realtà bianche autoctone in gran spolvero, quali la Ribolla gialla e selezioni clonali di Malvasia istriana che, albergando nel Cormonese da una vita, hanno assunto caratteristiche del tutto particolari .

Per chi, invece, ama tuffarsi nel più impegnativo " boreto " o nell' anguilla al forno trasgressioni rosse con un buon Refosco o Merlot giovane " barrique esente " .

Confortevole l'ambiente, con il bar d'accoglienza utile per accendere un primo feeling ed un aperitivo in piedi , per poi trasferirsi in salette adiacenti a misura d'uomo per limiti di capienza.

Nella bella stagione gli spazi si aprono al giardino, sotto il fresco e l'ombra dell'antico e sanissimo gelso (il "moràr) che è un piccolo/grande monumento botanico locale , bello da vedersi ma soprattutto molto utile.

LOCANDA AI DUE FRATELLI

34071 CORMONS(GO)
Via Nazario Sauro, 39

Telef. : 0481- 630799
Mob. : 339-6977732

Mail : gino61@hotmail.it
Chiuso martedì sera e mercoledì

claudiofabbro@tin.it

Cormons, 26.01.2010