

OSTERIA DA ROSI

LA VERSIONE DI VANIA

Se Fogliano Redipuglia è paese molto caro agli storici della non per questo è meno importante per chi si interessa di vicende agricole.

Basti pensare che qui una grande famiglia, quella dei Cosolo , già dopo la prima guerra mondiale era all' avanguardia per la sperimentazione in frutticoltura , viticoltura , enologia e vivaismo viticolo .

Ma allora ogni famiglia locale viveva un po' di campagna ed un po' delle risorse che derivavano dal Carso o dall' Isonzo.



Fra queste i Cebula , che oltre ad una cantina robusta, per quei tempi, nel 1948 diversificarono con un' osteria che la bisnonna Rosy lanciò e che da allora , di generazione in generazione , ha saputo rimodellarsi secondo le esigenze dei tempi.



Vania Cebula

Così è che da qualche mese l'ultima espressione del patriarcato , e cioè il giovane Vania, dopo anni passati a vedere come gira il mondo dell' enogastronomia in Italia ed all'estero , ha pensato che era tempo d'affiancare all' osteria un angolo esclusivo , via di mezzo fra un'enoteca ed un ristorante dove chi se ne intende può cogliere profumi e sapori del territorio .



Cebula & Visintin

La versione di Vania avvicina i giovani alla buona tavola , educandoli all' arte della norcineria, dei casari , della brace e dell'orto; il tutto ben abbinato ad una gamma di vini fra cui, insieme al prosciutto crudo D'Osvaldo, spicca un (Tocai) Friulano di Gagliano –Cividale , morbido e ricco di quella mandorla che lo caratterizza , stuzzicandone la degustazione.



Ma la proposta di Vania non si ferma al seppur ricco “ tipicamente friulano” . In una serata didattica insieme ai produttori , utile per valutare lo stato dell’ arte della cucina e della cantina dell’ Ostaria , dopo il pregiato crudo d’apertura è seguita una serie di piatti semplici e sostanziosi al contempo, presenti gli “ artigiani del gusto “ che li hanno creati per Vania (ed ovviamente anche per altri ristoratori che amano la ricerca).



I Cebula

**Parliamo infatti di Mazzancolle nostrane (Pescheria Sabrina di Ronchi) con Ricotta di capra (Pecuaris) e salsa al cioccolato ; poi Risotto di Mortegliano , zafferano e liquirizia (La Blave di Morteau) .
A seguire Carbonara di Branzino (Pastificio Barone) e Tagliata all' Asperum (Macelleria Visintin di Ronchi e Balsameria Midolini di Manzano) .**



Il macellaio Visintin con Monica ed Andrea D'Osvaldo

**Per le verdure Vania fa riferimento all' Az. agr. La Ferula (Carlo Feruglio) e per l'olio al carsolino Rado Kocjancic .
Oltre ai vini della Tunella ed az.agr. Alturis c'è una bella vetrina di DOC Collio, Isonzo, Colli Orientali ed Aquileia.**

**OSTARIA
DA ROSY
34070 Fogliano Redipuglia (GO)
Via Doberdò 13
Tel. 0481-489038
Mob. 333-1628252
(chiuso domenica sera e lunedì)**

Fogliano, 27.10.2011