

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Tra Montasio e San Daniele per cesellare un fisico bestiale

di Chicco Rossi

Andando in libreria, finalmente sono riuscito a uscire con in mano un libro di **Mauro Corona**, “La voce degli uomini freddi”, probabilmente convinto dall'inclusione dell'opera nella **cinquina** finalista del **Campiello 2014**. Strano però per uno che ha amato “**Il bosco degli urogalli**” di Mario Rigoni **Stern**, che oltre a essere stato un grande uomo era un grande scrittore nonché, coincidenze del caso vincitore del Campiello 1978 con **Storia di Tönle**.

Tutto questo per introdurre il viaggio di questa settimana con cui andremo a rendere omaggio alla terra di Corona, il **Friuli Venezia Giulia**.

Il nostro breve viaggio inizia da **Spilimbergo**, paese che si affaccia sul **Tagliamento**, fiume in cui si tuffa il giovane **Frederic Henry** di **Addio alle armi** per scappare dalla *Battle Police* e proseguire nel suo sogno d'amore.

Per capire la bellezza di questo paese basta passeggiare per **CORSO ROMA**, che taglia il centro storico e sul quale si affacciano splendidi palazzi storici, edifici multicolori.

Del resto le origini nobiliari si riconoscono nello stesso nome, infatti Spilimbergo prende nome dai **conti** carinziani **Spengenberg**.

Passeggiando per il corso si possono ammirare il **Palazzo Monaco**, le chiese di **San Giuseppe** e **Pantaleone** e quella di **San Giovanni**, la **Casa Dipinta**, con affreschi del XVI secolo rappresentanti scene della vita di Ercole e senza rendersene conto, si arriva, superando un fossato, nel **Castello**.

Dopo una bella passeggiata con il naso all'insù è giunto il momento di andare alla scoperta delle tipicità culinarie, e quindi non si può andare via da Spilimbergo senza aver prima assaggiato il suo dolce tipico a base di crema di mandorle.

Ecco che allora la destinazione è l'Osteria Al Bachero dove prima del dolce, si degusta un buon tagliere di **Montasio** accompagnato con l'irrinunciabile polenta di mais o, in alternativa, per i più “delicati”, visto che siamo anche in stagione, degli splendidi **fiori di zucca** ripieni di montasio (buonissimi anche se Chicco Rossi non può tradire quelli romani ripieni con l'acciughetta e la mozzarella, accompagnati da un filetto di baccalà fritto in quella friggitoria vicino a Campo dei Fiori).

E per proseguire? Spazio a sua maestà il **frico**: formaggio e patate, fusi in padella, opzionale nella versione morbida o friabile.

Ad accompagnare quest'apoteosi di formaggio, optiamo per un grande **Sauvignon Saurint** prodotto a poca distanza da Spilimbergo, in quel **Buttrio** dove giorno dopo giorno **Enzo Pontoni**, personaggio schivo e per questo ancora più grande, cura in maniera maniacale le proprie vigne per donare a noi mortali questo nettare. Il vino si presenta di colore verde e oro. All'olfatto esplodono i profumi di pesca bianca e, in misura minore di anice, con delle note vanigliate (in fin dei conti invecchia in botte per 1 anno). Grande profondità e pienezza per un vino che consiglio a tutti.

Ci riprendiamo dall'estasi e partiamo per la seconda tappa che, a dire il vero, ha il solo fine di andare a fare indigestione di San Daniele, uno dei grandi prosciutti nazionali, passeggiando tra un'osteria e un'altra per le vie del paese, fino a fermarsi **Ai Bintars**, locale dall'ambiente informale e familiare.

Il nome è tutto un programma: i **bintars** erano gli **operai** che lavoravano a cottimo **oltre confine**. Il nome, in particolare, deriva dal tedesco winter, per il fatto che durante l'inverno spendevano in cibo, birra e vino, le paghe guadagnate durante l'estate in giro per l'Europa.

Ad aspettarci al centro della tavola uno splendido tagliere con il regale **San Daniele** questo prosciutto ottenuto da maiali provenienti da Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Toscana, Marche, Umbria, Abruzzo, Lazio.

La **tecnica di lavorazione è secolare** e si tramanda tra i prosciuttai per generazioni.

Come dice un noto chef, provate a divertirvi preparando un bel piatto di pasta saltata in una padella con strisce sottili di San Daniele e **rosa di Gorizia** (per chi non si ricordasse cos'è si può sempre rileggere [A comprar vino dove si fece la storia](#)), il tutto guarnito con del **caprino**. E se l'appetito viene mangiando consiglio un buon risotto con caprino e menta.

Ma ai bintars si pensa alla sostanza, e allora insieme a un semplice e genuino tagliere di San Daniele, vengono serviti alcuni **sottaceti** (primo o poi parleremo della perfetta **giardiniera**), **carciofini** e ovviamente **montasio**.

Alcune **fette di pane** tagliate grossolanamente e il gioco è fatto, anzi no, perché manca sempre lui, il vino.

E qui la scelta si fa ardua: un bel bollicinato facile alla beva o un rosso impegnato?

Siamo in Italia e in ragione della par condicio optiamo per una entrée di Prosecco della casa, per poi declinare verso un Cabernet franc o un impegnativo **Montsclapade** di Dorigo. Un taglio di **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc** e **Merlot**, affinato 24 mesi in barriques.

Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto si presenta elegante e avvolgente, ricco di frutta rossa, spezie e, non poteva mancare, sentori di cuoio e liquirizia.

Si ma per un vino così bisogna chiamare l'oste e chiedere un **Montasio Stravecchio** con oltre 18 mesi di stagionatura.